Пояснительная записка.

Рабочая программа по кулинарии составлена для учащихся с ограниченными возможностями 9 класса. Программа строится на основе базисного учебного плана специальных (коррекционных) образовательных учреждений для обучающихся воспитанников с отклонениями в развитии (Приказ Министерства образования РФ от 10.04.2002 №29/206-п 1 вариант).

Дети с ограниченными возможностями в силу особенностей своего развития затрудняются самостоятельно приобретать знания и умения. Школьники воспринимают информацию (вербальную или зрительную) упрощенно, не замечают многих существенно важных свойств, содержащихся в ней, не устанавливают смысловых причинно- следственных связей при анализе объектов. Нарушения психической деятельности у детей с проблемами умственного развития затрудняют их ориентировку в окружающей среде и адаптацию к ней. Участие семьи в подготовке детей с ограниченными возможностями к самостоятельной жизни, как правило, ограничено. В связи с этим особенно велика роль целенаправленною обучения и воспитания, осуществляемого в школе.

Существенная роль в решении коррекционных. воспитательных и образовательных задач принадлежат трудовому воспитанию. Её составляют специальные профильные занятия по труду.

Ученик овладевает основами профессии повара, посудомойщика, с уважением, относясь к людям, чьим трудом создается определенный уровень благосостояния общества, он сам стремится добросовестно работать, он должен понять, что в труде сочетаются личные и общественные интересы.

Программа составлена с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащихся, уровня их знаний и умений. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений.

Содержание программы включает теоретический и практический материал, направленный на:

* развитие у учащихся общетрудовых умений и навыков;
* коррегирование их психофизического состояния на основе данной профессии;
* развитие речи учащихся на основе их практической деятельности;
* выработку у учащихся четкого понимания профессиональной терминологии;
* воспитание у учащихся положительного отношения к труду и обучение профессиональным приемам труда;
* обучение планированию своей работы;
* формирование необходимых в производственной деятельности качеств личности.

Профессиональная трудовая подготовка учащихся с нарушением интеллекта базируется на общих принципах обучения, носит коррекционную направленность, то есть предполагает максимально возможное исправление недостатков развития личности школьников.

К специфическим задачам обучения кулинарии в первую очередь относится развитие общетрудовых умений (планирование работы, самоконтроль, ориентировка в деталях и др.) и сознательное овладение приемами работы.

Одновременно решаются задачи воспитания личностных качеств: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии и др., строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда, воспитание желания и стремления к приготовлению доброкачественной пищи; творческого подхода к приготовлению каждого блюда; развитие обоняния, осязания, ловкости, скорости, вниманий, наблюдательности, памяти, находчивости, смекалки, сообразительности, воображения, фантазии, интереса к национальным традициям.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, дидактические и сюжетно-ролевые игры, беседы. Также используются наглядные средства обучения; таблицы, иллюстрации, презентации, видео мастер-класс.

В зависимости от задач урока к оснащенности кабинета могут использоваться различные формы организации практических работ: групповые или индивидуальные. На занятиях следует отводить время для изучения' и повторений правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными приборами и механическими бытовыми приборами и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком, средствами для мытья и дезинфекции посуды. Необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения практических работ.

В программе обучения кулинарии значительное место отведено экскурсиям. Они проводятся на предприятия общественного питания, в цеха школьного пищеблока и местной кулинарии.

На занятиях по кулинарии следует уделять внимание обогащению словарного запаса, знакомить с профессиональной терминологией. Включать в уроки пословицы, поговорки, загадки. На занятиях следить за полнотой ответов, последовательностью изложения. Учить и развивать умение комментировать свои действия при выполнении практических работ, анализировать и отчитываться о проделанной работе.

Объяснение теоретического материала должно быть четким и носить исчерпывающий характер, чтобы ученик мог спланировать свою работу и самостоятельно ее выполнить. Каждый урок должен развивать учащихся, способствовать росту их теоретических знаний и

практических профессиональных умений и навыков. Важное значение имеет использование индивидуального раздаточного материала: инструкционные, технологические карты, тесты, карточки, кроссворды, программированные занятия и др.

В программу по кулинарии включен раздел « Профориентация выпускников. Организация и прием на работу на предприятия общественного питания» с целью определения жизненного пути, формирования адекватной реакции ученика на рекомендации педагогического коллектива на выбор профессии. Изучая эту тему, предлагается список профессиональных училищ, которые принимают на обучение учащихся школ 8 вида по профессии повар. А также список необходимых документов. В интересах ученика стоит затронуть тему «Ведение разговора при поступлении на работу или ПУ.

Занятия по кулинарии проходят в специально оборудованном кабинете. Он является основной базой для проведения занятий. По некоторым темам: « первичная обработка овощей», « мытьё и обработка посуды» и др. следует, проводить на базе школьного пищеблока.

Учащиеся должны уметь:

* Ориентироваться в задании. составлять устно и письменно план предстоящей работы, работать no образцу, анализировать и оценивать свою деятельность.
* Соблюдать правила 'техники безопасности, охраны труда, санитарной гигиены и пожарной безопасности.
* Подбирать необходимые инструменты и приспособления, ухаживать.
* Подбирать посуду. инвентарь и оборудование для данного вида работы и ухаживать за ними.
* Выполнять первичную обработку овощей, мяса, рыбы, яиц.
* Готовить блюда из молока, яиц, мяса, рыбы, овощей..
* Знать технологию и готовить первые, вторые, холодные блюда, соусы, тесто разных видов и изделия из них, кремы и сиропы для кондитерских изделий.

Количество часов в 9 классе — 384 часа.

По окончании каждой четверти проводится текущая аттестация учащихся в форме контрольного среза. Итоговая аттестация - по окончании всего курса обучения кулинарному делу в форме экзамена.

9 класс

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование темы | Кол-во |
| П.П |  | часов |
|  | 1 четверть | 90 |
| 1 | Вводный урок | 8 |
| 2 | Охрана труда и санитарно-гигиенические требования при консервировании продуктов | 8 |
| 3 | Консервирование стерилизацией в домашних условиях. | 20 |
| 4 | Консервирование холодом | 6 |
| 5 | Ручная и машинная первичная обработка овощей. | 48 |
|  | 2 четверть | 90 |
| 6 | Приготовление полуфабрикатов из овощей вручную и на машинах | 32 |
| 7 | Приготовление холодных блюд из овощей. | 16 |
| 8  - | Приготовление первых блюд из овощей | 16 |
| 9 | Приготовление вторых блюд и гарниров из овощей. | 16 |
|  | 3 четверть, | 124 |
| 10 | Приготовление кондитерских изделий. | 16 |
| 11 | Сиропы и кремы к кондитерским изделиям. | 16 |
| 12 | Технология приготовления песочного и бисквитного теста. | 34 |
|  |  |  |
| **13** | Технология приготовления слоеного и заварного теста | 34 |
|  | 4  4 четверть | 80 |
| 17 | Пищевая гигиена. | 16 |
| 18 | Ручная и машинная мойка чайной, столовой и кухонной посуды | 40 |
| 19 | Профориентация выпускников. Организация и прием на работу на | 24 |
|  | предприятия общественного питания. |  |

1 четверть

Вводный урок (8 часов)

Беседа по профориентации учащихся, определении жизненного пути, выбор профессии. Ознакомление с планом работы в 9 классе Повторение правил поведения, техники безопасной работы в кабинете.

Охрана труда и санитарно-гигиенические требования

при консервировании продуктов (8 часов)

Познавательные сведения. Правила санитарии и гигиены при консервировании продуктов. Техника безопасной работы с оборудованием, инструментами, тарой при обработке и консервировании. Правила пожарной безопасности. Первая помощь при необходимости.

Умения. Соблюдение санитарно-гигиенических норм, техники безопасности при обработке тары. с инструментами и оборудованием, пожарной безопасности. Оказание первой помощи при необходимости.

Консервирование стерилизацией в домашних условиях (20 часов)

Познавательные сведения. Способ консервирования - стерилизация. Продукты и блюда, подлежащие стерилизации. Технологический процесс выполнения данного способа консервирования. Сроки хранения и реализации консервированных продуктов стерилизацией.

Умения. Готовить и нарезать овощи, ягоды для консервирования. Подбирать специи. Использовать инструменты и инвентарь но назначению Соблюдать правила санитарии и безопасной работы, сроки

■ \* А х 1 ■ л

хранения и реализации консервированных продуктов.

*Практическая работа*. Консервирование способом стерилизации

Консервирование холодом (6 часов)

Познавательные сведения. Консервирование холодом. Сроки

хранения продуктов в морозильной камере. Упаковка и условия хранения. Продолжительность тепловой обработки замороженных продуктов.

Умения Первично обрабатывать и упаковывать продукты для хранения холодом, Соблюдать правила санитарии и безопасной работы,

сроки хранения к реализации консервированных холодом продуктов.

Практическая работа. Первичная обработка и упаковка продуктов для консервирования холодом.

Ручная и машинная первичная обработка овощей (48 часов)

Познавательные сведения. Организация овощного цеха. Организация рабочих мест Для перлитной обработки овоще и. Способы первичной, обработки ( ручной, машинный). Механическая очистка овощей. Устройство и правила эксплуатации картофелечистки. Технологические правила первичной обработки картофеля машинным способом.

Экскурсия, в школьный пищеблок. Наблюдение за работой картофелечистки.

Умения. Сортировка, мытье картофеля. Загрузка в машину для очистки. Чистка и доочистка картофеля, соблюдение установленных норм отходов и техники безопасности.

Практическая работа. Чистка и доочистка картофеля вручную и па матине на базе школьного пищеблока. Выполнение правил санитарной гигиены и безопасной работы. Выполнение работы согласно предложенному плану.

2 четверть

Приготовление полуфабрикатов из овощей вручную

и на машинах (32 часа)

Познавательные сведения. Способы первичной обработки овощей. Машины для сортировки, мытья, очистки, нарезки и протирки картофеля, корнеплодов, зелени. Полуфабрикаты из овощей, способы их

приготовления. Сроки хранения и реализации овощных полуфабрикатов.

Правила технологии первичной обработки овощей.

Умения выполнение первичной обработки овощей вручную и на машинах. Шинковка, измельчение, протирка картофеля и овощей ( сырых, отварных, квашеных, соленых), вручную и на машинах. Безопасность труда при работе с инструментами и приспособлениями для нарезки. Соблюдение санитарных норм.

Практическая работа. Приготовление полуфабрикатов из овощей вручную и на овощерезке.

Приготовление холодных блюд из овощей (16 часов)

Познавательные сведения. Ассортимент холодных блюд. Правила

санитарии при приготовлении холодных блюд. Безопасность труда при работе с инструментами и приспособлениями для нарезки. Эстетическое оформление и украшение холодных блюд.

Умения. Готовить из имеющихся продуктов холодные блюда самостоятельно. Заполнять первичную обработку овощей. Нарезать овощи по правилам кулинарного использования. При приготовлении учитывать вкусовые сочетания продуктов. Эстетически украшать. Пользоваться инструментами и приспособлениями, соблюдая правила безопасной работы. Выполнять правила санитарной гигиены при приготовлении холодных блюд. Составлять план предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе.

Практическая работа. Приготовление бутербродов, салатов, закусок, их эстетическое оформление. Выполнение правил санитарной гигиены. Составление плана предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе. Соблюдать правила безопасной работы.

Приготовление первых блюд из овощей (16 часов)

Познавательные сведения. Технология приготовления первых блюд. Первичная и тепловая обработка овощей Формы нарезки и их кулинарное использование. Правила подачи на стол.

Умения. Выполнять первичную и тепловую обработку овощей. Соблюдать правила нарезки кулинарного использования и технологию приготовления первых блюд, выполнять правила санитарной гигиены и

технику безопасности с предметами и оборудованием кухни. Составлять план предстоящей работы. Анализ и отчет о проделанной работе.

Практическая работа. Приготовление заправочных супов: щи, борщ, суп фасолевый и др. Сервировка стола к обеду и ужину.

Приготовление вторых блюд и гарниров из овощей (16 часов)

Познавательные сведения. Ассортимент вторых блюд и гарниров из овощей. Технология приготовления первых блюд. Время отваривания некоторых овощей. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.

Умения, готовить вторые блюда к гарниры самостоятельно. Первично обрабатывать и нарезать овощи согласно кулинарному использованию. Соблюдать время отваривания овощей. Составлять план работы. Сервировать стол к ужину и празднику. Соблюдать правила безопасного труда.

Практическая работа. Приготовление вторых блюд и гарниров: бигус, картофель тушеный, свекольно-морковная запеканка. Составление, плана работы. Сервировка стола к ужину и празднику. Соблюдение правил безопасного труда и санитарии.

3 четверть

Приготовление кондитерских изделий (16 часов)

Познавательные сведения. Кондитерские изделия их производство. Кондитерский цех местной кулинарии, оборудование и инвентарь цеха. Условии труда. Посуда, инструменты и приспособления. 1 Продукты и их подготовка. Печи, духовые шкафы правила безопасной работы и санитарии.

Экскурсия. В кондитерский цех местной кулинарии. Наблюдение за работой кулинаров.

Умения. Готовить продукты к использованию. Умело обращаться с инструментом и оборудованием.

Практическая работа. Упражнения в обращении с инструментом и оборудованием.

Сиропы и кремы к кондитерским изделиям ( 16 часов)

Познавательные сведения. Виды кремов и способы их приготовления. Технология приготовления масляных, белковых, заварных, сливочных кремов. Сахарные сиропы: их значение, назначение и приготовление. Подготовка продуктов. Сроки хранения и реализации.

Умения. Готовить крема и сиропы. Подготавливать продукты. Пользоваться инвентарем и приспособлениями. Соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасного труда.

Практическая работа. Запись в тетрадь способов и рецептов приготовления кремов и сиропов.

Технология приготовления песочного и бисквитного теста (34 часа)

Познавательные сведения. Технология приготовления песочного и бисквитного теста. Подготовка продуктов, разрыхлителей. Правила и особенности выпечки. Прописка и покрытие кремом. Украшение с помощью кондитерского шприца. Привила санитарии и гигиены и безопасного труда.

Умения, Готовить песочное и бисквитное тесто, придерживаясь рецепта и технологий приготовления и изделия из них. Готовить продукты и необходимый инвентарь. Соблюдать условия выпечки и температурный режим. Готовить крем и сироп, соблюдая технологию. Украшать, используя необходимый инвентарь. Соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасного труда.

Практическая работа. Приготовление песочного и бисквитного геста и изделий из них. Пропитка и покрытие кремом. Сервировка стола к чаю.

Технология приготовления слоеного и заварного теста (34 часа)

Познавательные сведения. Технология приготовления слоеного и ча парного теста. Особенности получения слоев в слоеном тесте. Подготовка продуктов, посуды и приспособлений. Выпечка и наполнение заварных пирожных кремом.

Умения Готовить тесто слоеное и заварное, крем ,соблюдая технологию. Подбирать посуду и инструмент. Соблюдать правила санитарии, гигиены и безопасного груда.

Практическая работа. Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из них. Изготовление крема для заварных пирожных. Сервировка стола к чаю.

4 четверть

Пищевая гигиена (16 часов)

Познавательные сведения. Понятие о пищевой гигиене, заразных болезнях. Больной человек - бактерионоситель. Кишечные и глистные заболевания: причины, пути возможного заражения, меры

предупреждения. Пищевые отравления: возникновения и меры

предупреждения. Профилактические медицинские обследования, лабораторные исследования. Необходимость гигиеническою обучении поступающих на роботу и работающих на предприятиях общественно- о питания.

Экскурсия. В местную поликлинику, санэпидстанцию.

Практическая работа. Беседа с работниками поликлиники, санэпидстанции по теме.

Ручная и машинная мойка чайной, столовой и кухонной посуды

(40 часов).

Познавательные сведения. Способы мытья посуды ( ручная, машинная). Ознакомление с устройством и принципом работы моечной машины. Правила закладки и выемки посуды. Техника безопасной работы на моечной машине.

Экскурсия, в моечный цех предприятия общественного питания. Наблюдение за обработкой посуды.

Умения. Мытье посуды вручную, с применением моющих и дезинфицирующих средств. Соблюдение правил и последовательности мытья посуды. Обтирка и обсушка посуды. Доставка посуды на раздачу. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Практическая работа. Мытье посуды вручную па базе школьного пищеблока. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Профориентация выпускников. Организация и прием на работу на предприятия общественного питания (24 часа)

Познавательные сведения. Учебные заведения профессионального обучения. Обучение профессии повар, повар-пекарь, повар-кондитер. Документы необходимые для поступления. Сроки обучения. Правила ведения разговора при поступлении и учебное заведение и при приеме на работу.

Умения. Писать заявление, автобиографию. Вести разговор при поступлении в учебное заведение и при приеме на работу.

Практическая работа. Написание заявления, автобиографии. Ведение разговора по теме.

Список литературы.

1. «Книга о вкусной и здоровой пище» // Издательство « Эксмо-Пресс»2002 г.//
2. «Кулинария» В.И. Ермакова. // М:. «Просвещение» 1993г.//
3. «Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях VIII вида» под редакцией Щербаковой А.М.// Девяткова Т.А., Кочетова Л.Л., Петрикова А.Г., Платонова Н.М.//
4. «Учитесь вкусно печь» //М:.СП «Квадрат» 1995г.//
5. «Холодильник в вашем доме» Э.И. Каухчешвили //М:. ВО «Агропромиздат» 1989г.//
6. «Хлеб на вашем столе» Р.А. Гаевая, М.Л.Ященко //Киев :. «Урожай» 1993г.//
7. «Обслуживающий труд» А.Я. Лобзина, Е.В. Васильченко, Л.Н. Кузнецова // М: « Просвещение» 1979г.//
8. «Занятия по обслуживающему труду 4-8 класс» И.Н.Фёдорова. А.И. И.В.Парамонов//М:. «Просвещение» 1981г.//
9. «Сладкая выпечка» Л. Иванова // Смоленск «Руера» 2002г.//
10. «Блюда из рыбы»// Челябинск :. «Аркаим» 2005г//
11. «Лучшие блюда русской кухни» Л. Лагусина// Роогов:. «Проф-Пресс»
12. «Юным овощеводам»//М:. «Детская литература» 1987г//

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Кол- во  часов | Сроки | Цели и задачи | Теория | Практика | Наглядность |  |
|  |  |  |  | Познакомить | Беседа о |  |  |  |
| 1 | **Профориентация** |  |  | учащихся с | профессиях повара, |  |  |  |
|  | **учащихся.** |  |  | профессиями, | посудомойщицы, |  |  |  |
|  | **Ознакомление с** |  |  | которые доступны | садовода; |  |  |  |
|  | **планом работы в** |  |  | для учащихся | правилах гигиены | Проведение | Иллюстрации и |  |
|  | **9 классе.** |  |  | коррекционных | и санитарии при | тестов, | фото |  |
|  |  |  |  | школ; с планом | работе с | определение | интересующих |  |
|  |  |  |  | работы на 9 | продуктами | жизненных | профессий, |  |
| 2 | **Правила гигиены** |  |  | класс. | питания и | позиций. |  |  |
|  | **и техники** |  |  | Вспомнить с | безопасной работы |  |  |  |
|  | **безопасной** |  |  | учащимися | с предметами |  |  |  |
|  | **работы в** |  |  | правила гигиены | кухни. |  |  |  |
|  | **кабинете.** |  |  | и охраны труда, | Составление плана | Уборка кухни, |  |  |
| 3 |  |  |  | правила | работы по уборке | обработка |  |  |
|  |  |  |  | поведения в | кухни, | посуды, | Инвентарь и |  |
|  | **Подготовка кухни-** |  |  | кабинете | Поcледовательности | оборудования | средства для |  |
|  | **лаборатории к** |  |  | кулинарии. | выполнения разных | кухни. | уборки. |  |
|  | **практическим** |  |  | Развивать навыки | видов труда. |  |  |  |
|  | **работам.** |  |  | по планированию |  |  |  |  |
|  |  |  |  | предстоящей |  |  |  |  |
|  |  |  |  | деятельности. |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Вырабатывать |  |  |  |  |
|  |  |  |  | навыки ухода за |  |  |  |  |
|  |  |  |  | оборудованием, |  |  |  |  |
|  |  |  |  | инвентарём кухни. |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4  5  6      7 | **Охрана труда при**  **консервировании**  **продуктов.**  **Санитарно-**  **гигиенические**  **требования при**  **консервировании**  **продуктов.**  **Обработка и**  **стерилизация**  **тары при**  **консервировании**  **Продукты и**  **блюда**  **подлежащие**  **стерилизации.** |  |  | Воспитывать положительное отношение к  труду,  аккуратность.  Дать знания  об охране труда  при  консервировании  продуктов на  производстве и в  домашних  условиях;  санитарно-  гигиенических  правилах, технике  безопасности с  оборудованием,  инвентарём,  тарой; правилах  пожарной  безопасности,  первой помощи в  случае  необходимости. | Санитарно-  гигиенические  требования и  охрана труда при  консервировании  продуктов на  производстве и в  домашних  условиях;  Техника  безопасности с  оборудованием,  инвентарём, тарой;  правила пожарной  безопасности,  первая помощь в  случае  необходимости. | Обработка и  стерилизация  тары  Первичная  обработка  овощей.  Нарезка для  консервации. | Таблицы  «Гигиенические  требования»  Т.Б при работе  у плиты, с  горячими  предметами,  колющими и  режущими  инструментами.  Таблица  «Формы  нарезки»  Технологические  карты по  приготовлению  консервов. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 8    9    10  11  12 | **Технологический**  **процесс**  **консервирования**  **стерилизацией.**  **Сроки хранения и**  **реализации**  **консервированных**  **продуктов.**  **Консервирование:**  **закуска «Ассорти»**  **Консервирование:**  **салат зимний**  **«Капустный»**  **Консервирование:**  **кетчуп**  **«Домашний»**  **Консервирование:**  **лечо «Тыквенное»**  **-Консервирование пастеризацией:**  **- лечо «по-болгарски»** |  |  | Познакомить учащихся с технологией консервирования  продуктов  способом  стерилизация,  пастеризация,  консервирование  холодом, сроками  хранения и  реализации  консервированных  продуктов.  Учить  обрабатывать и  заготавливать  продукты впрок  способом  стерилизации,  пастеризации и  холодом.  Развивать  навыки по  подготовке тары,  работе с  различными  инструментами,  первичной  обработке  продуктов, нарезке упаковке. |  |  | План работы. |  |
|  |  | Технология  консервирования  продуктов  способом  стерилизация,  пастеризация,  консервирование  холодом,  Сроки хранения и  реализации  консервированных  продуктов. |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | г |  |
|  |  |  |
| Консервирование  способом  стерилизации  пастеризации  холодом. | Технологические карты по приготовлению консервов. |  |
|  |  |  |
|  | Технологические  карты по  приготовлению  консервов. |  |
|  |  |
|  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 13  14  15      16  17  18  19  20  21  22  23  24  25  26  27  28  29  30  31  32  33  34  35  36  37  38  **39**  **40**  1.  2  3  **4**  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  21  22  23  24  25  26  27  28  29  30  31  32  33  34  35  36  37  38  1  2  3  4  5    6    7  8  9  10  11  12  13  14  15  16  17  18  19  20  22  23  24  25  26  27  28  **29**  **30**  **31**  **32**  **33**  **34**  **35**  36  37  38  39  40  **1**  **2**  **3**  **4**  **5**  **6**  **7**  **8**  **9**  **10**  **11**  **12**  **13**  **14**  **15**  **16**  **17**  **18**  **19**  **20**  **21**  **22**  **23**  **24**  **25**  **26** | **Консервирование холодом.**    **Подготовка продуктов к заморозке.**  **Подготовка петрушки и укропа к заморозке.**  **Подготовка яблок к заморозке.**  **Организация овощного цеха и рабочих мест.**  **Способы первичной обработки овощей вручную.**  **Механическая очистка овощей.**  **Механическая очистка овощей**  **Первичная обработка овощей вручную в школьной столовой.**  **Первичная обработка картофеля в школьном пищеблоке.**  **Первичная обработка свеклы и моркови в школьном пищеблоке.**  **Первичная обработка капусты в школьном пищеблоке**  **Первичная обработка овощей в школьном пищеблоке.**  **Первичная обработка овощей в школьном пищеблоке**  **Приготовление овощного рагу.**  **Приготовление запеканки из овощей.**  **Приготовление свекольного салата.**  **Первичная обработка овощей в школьном пищеблоке.**  **Нарезка овощей в школьном пищеблоке**  **Нарезка овощей кубиками.**  **Нарезка овощей брусочками: картофель во фритюре.**  **Нарезка овощей на базе школьного пищеблока.**  **Повторительно-обобщающий урок.**  **Подготовка к самостоятельной работе.**  **Самостоятельная работа.**  **Самостоятельная практическая работа.**  **Работа над ошибками.**  **Генеральная уборка кабинета.**  **2- четверть.**  **Правила приготовления полуфабрикатов, их хранение.**  **Приготовление полуфабрикатов для салатов.**  **Полуфабрикаты из вареных овощей.**  **Приготовление полуфабрикатов из вареных овощей.**  **Приготовление полуфабрикатов из вареных овощей.**  **Виды полуфабрикатов для первых блюд.**  **Приготовление полуфабриката для свекольника.**  **Приготовление полуфабриката для борща.**  **Заправочные супы.**  **Приготовление заправочного супа с макаронами.**  **Приготовление борща с свёклой.**  **Технология приготовления картофельного супа-пюре.**  **Технологический процесс приготовления молочных супов.**  **Приготовление молочного супа с пшеном.**  **Приготовление молочного супа с макаронами.**  **Технологический процесс приготовления прозрачных супов.**  **Приготовление прозрачного супа с куриным окорочком.**  **Вторые блюда Виды гарниров.**  **Мясные и рыбные полуфабрикаты для вторых блюд**  **Тепловая обработка мясных и рыбных полуфабрикатов.**  **Приготовление бигуса.**  **Приготовление второго блюда «Домашнее жаркое»**  **Технология приготовления «бефстроганов» с крупяным гарниром.**  **Приготовление макаронного гарнира с сельдью.**  **Приготовление яичницы Оформление готового блюда.**  **Приготовление гарнира и сельди жареной.**  **Составление схемы и плана приготовления второго блюда.**  **Приготовление картофельного пюре и колеты мясной.**  **Технология приготовления запечённых блюд.**  **Приготовление приготовления запечённых блюд.**  **Повторительно-обобщающий урок по пройденному материалу**  **Составление плана приготовления 1и2 блюд по рецепту**  **Самостоятельная практическая работа:**  **- Приготовление первого блюда.**  **-Приготовление второго блюда.**  **Урок повторения и закрепления знаний за 2 четверть**  **Контрольная работа по итогам первого полугодия.**  **Анализ качества К/р**  **Генеральная уборка кабинета**  **3-четверть**  **Виды кондитерских изделий, их производств.**  **Экскурсия в кондитерский цех местной кулинарии.**  **Оборудование кондитерского цеха.**  **Посуда, инвентарь и инструменты кондитерского цеха.**  **Подготовка продуктов для приготовления кондитерских изделий.**  **Печи и духовые шкафы. ТБ работы**  **Виды кондитерских кремов и сиропов.**  **Способы приготовления кремов.**  **Технология приготовления масляных кремов.**  **Технология приготовления белковых кремов.**  **Технология приготовления заварных и сливочных кремов.**  **Сроки хранения и реализации кремов.**  **Технология приготовления песочного теста.**  **Выпечка пирога из песочного теста.**  **Выпечка песочного печенья.**  **Украшение и пропитка тортов.**  **Технология приготовления бисквитного теста.**  **Приготовления бисквитных пирожных.**  **Украшение коржей масляным кремом.**  **Приготовление торт «Зебра»**  **Технологический процесс приготовления слоенного теста**  **Сроки хранения и реализации слоенного теста**  **Ассортимент блюд из слоенного теста**  **Приготовление теста слоенного и выпечка изделий из него.украшение**  **Технология приготовления круасанов.**  **Выпечка пирога «Апельсиновый»**  **Подготовка к самостоятельной работе**  **Самостоятельная работа**  **Выпечка изделий из заварного теста**  **Крем и начинка для заварных пирожных**  **Пирог мраморный**  **Приготовление рулета с повидлом**  **Выпечка печенья**  **Пирог из слоенного теста**  **Пирог капустный из слоенного теста**  **Практическое повторение по теме «Кондитерские изделия»:**  **Подготовка к самостоятельной работе.самостоятельная работа**  **Работа над ошибками**  **Уборка кабинета**  **Обработка инвентаря. Мытье и чистка пола кухни**  **Пищевая гигиена.Человек- бактерионоситель**  **Кишечные и глистные заболевания**  **Профилактика глистных и кишечных заболеваний**  **Пищевые отравления, их профилактика**  **Профилактичес**  **кие мед.осмотры, лабораторные исследования.**  **Требования к работникам о/п по соблюдению гигиенических требований**  **Ручная обработка посуды. Чайная посуда**  **Обработка посуды в школьном пищеблоке**  **Обработка и дезинфекция столовой посуды**  **Обработка кухонной посуды и инвентаря**  **Обработка деревянного инвентаря**  **Обработка кухонных плит в кабинете кулинарии**  **Обработка оборудования кабинете кулинарии**  **Итоговое занятие**    **Самостоятельная работа**  **Профориентация учащихся**    **Документы для поступающих в учебные заведения.**  **Внешний вид абитуриента.**  **Деловое общение.**  **Правила общежития.**  **Организации общественного питания.**  **Устройство на работу.**  **Документы для поступления на работу.**  **Повторительно-обобщающий урок.**  **Контрольный срез по итогам четверти.**  **Подготовка к экзаменам.** |  |  | Вырабатывать  навыки по  подготовке,  обработке и  консервированию  продуктов  разными  способами  стерилизации.  Воспитывать  бережливость,  ответственность,  аккуратность.  Обобщить и закрепить знания  об овощном цехе,  организации  рабочих мест,  способах  первичной  обработки  овощей.  Развивать навыки  ручной обработки  овощей, нарезки  разными  формами.  Учить работать с  картофелечисткой.  Вырабатывать  навыки по ручной  и механической  обработке  овощей, нарезки  разными формами на базе  школьного  пищеблока.  Воспитывать терпение, взаимопонимание, умение работать в коллективе.  Обобщить и  закрепить знания  об овощном цехе,  организации  рабочих мест,  способах  первичной  обработки  овощей.  Развивать навыки  ручной обработки  овощей, нарезки  разными  формами.  Учить работать с  картофелечисткой.  Вырабатывать  навыки по ручной  и механическ5ой  обработки  овощей, нарезки  овощей разными  формами на базе школьного пищеблока.  Воспитывать терпение, взаимопонимание, умение работать в коллективе.  Обобщить и закрепить знания об овощном цехе, организации рабочих мест, способах первичной обработки овощей.  Развивать навыки ручной обработки овощей, нарезки разными формами.  Учить работать с картофелечисткой.  Вырабатывать навыки по ручной и  механической обработки овощей, нарезки овощей разными формами на базе школьного пищеблока.  Воспитывать терпение, взаимопонимание, умение работать в коллективе.  Познакомить  учащихся с  видами  полуфабрикатов,  правилами и  способами их  приготовления,  упаковки и  хранения.  Учить готовить  полуфабрикаты  для салатов из  свежих и вареных  овощей, первых  блюд ( свеколь­  ника, борща),  упаковывать и  хранить их.  Вырабатывать  навыки работы с  инвентарем и  инструментами,  составлять план  и схему  предстоящей  работы.  Развивать  внимание, логику  мышления, речь.  Воспитывать  экономичность,  предусмотритель­  ность,  аккуратность в  работе.  Углубить знания  учащихся о  технологии  приготовления  заправочных  супов, супов-пюре,  молочных супов,  прозрачных супов.  Учить  самостоятельному  приготовлению  первых блюд  разных видов,  согласно  технологии  приготовления.  Вырабатывать  навыки работы  по первичной  обработке  продуктов,  нарезке,  правильному  использованию  предметов и  инструментов,  составлению  плана работы и  схемы  приготовления.  Развивать  последовательность  мышления,  силу внимания.  Воспитывать силу  воли, терпение,  самостоятельность,  толерантность.  Расширить знания учащихся о вторых блюдах, полуфабрикатах к ним, способах тепловой обработки мясных и рыбных полуфабрикатов.  Развивать навыки  первичной  обработки  продуктов,  нарезки,  правильному  использованию  предметов и  инструментов.  составление плана  работы и схемы  приготовления  Формировать  навык  самоконтроля,  коммуникативную  функцию речи.    Воспитывать коллективизм, самостоятельность, ответственность.  Учить технологии приготовления запеченных блюд.  Формировать умения работать с духовым шкафом, эстетический вкус при оформлении готового блюда    Воспитывать интерес к приготовлению пищи.  Формировать  навык при приготовлении  разных видов  блюд.  Развивать инициативу,  стремление к  активной  деятельности.  Воспитывать самостоятельность  Дать  познавательные  сведения о видах  кондитерских  изделий, посуде  оборудовании и  инструментах  кондитерского  цеха; подготовке  продуктов и  ассортименте  кондитерских  изделий.  Учить  определять  назначение  инструментов и  оборудования,  правильно ими  пользоваться;  готовить продукты  к приготовлению  конд. изделий.    Вырабатывать  навыки работы с  инструментами и  оборудованием.  Воспитывать  интерес к  профессии  кондитера.  Познакомить  учащихся с  разнообразием  конд. кремов и  сиропов,  технологией  приготовления  масляных,  белковых,  сливочных и  заварных кремов;  Сроками хранения  и реализации  кремов и  сиропов.  Учить готовить  масляные,  белковые,  сливочные и  заварные крема;  сиропы из ягод  фруктов, варенья.  Развивать навыки  работы с инструментами  кондитера  Воспитывать  аккуратность,  терпение, интерес  к кулинарному  делу.  Расширить  познания  учащихся о  способах  приготовления  песочного,  бисквитного,  слоённого,  заварного теста в  домашних  условиях;  пропитке и  украшении готовых  изделий;  хранении и  сроках  реализации;  ассортименте  изделий.  Учить замесу  теста и  приготовлению  изделий из  слоенного,  песочного,  бисквитного и  заварного теста,  украшать их  разными  кремами, работая  инструментами и  приспособлениями  кондитера.  Вырабатывать  навыки замеса  слоенного теста;  составлять план и  схему  приготовления;  правильно  ухаживать и  обрабатывать  посуду, инвентарь  и приспособления  кондитера.  Развивать  логическое  мышление,  внимание, память.  Воспитывать эстетический вкус,  умение работать в  коллектив  инструментов и  приспособлений;  украшать изделия;  работать по  плану, схеме.  Обобщить и  закрепить знания  учащихся  полученные в 3  четверти.  Самостоятельной  работой подвести  итог и определить  уровень знаний  и умений  учащихся  Подготовка  кабинета к 4  четверти.  Познакомить  учащихся с  понятием  «пищевая  гигиена», её  составляющими;  кишечными,  глистными  заболеваниями и  их профилактикой;  причинами  пищевых  отравлений;  значением  медосмотров и  соблюдением  гигиенических  требований.  Вырабатывать  навыки  соблюдения  санитарной  гигиены : личной,  при  приготовлении  пищи, одежды и  ДР-  Воспитывать  опрятность,  аккуратность.  Вырабатывать  навыки  самостоятельно  качественно  обрабатывать  посуду и  инвентарь разных  видов; соблюдать  правила  безопасной  работы с  моющими и  чистящими  средствами.  Развивать  умение  планировать  предстоящую  работу,  анализировать и  отчитываться о  проделанной  работе.  Воспитывать  аккуратность,  согласованность в  работе.  Закрепить и  обобщить знания  учащихся.  Дать  познавательные  сведения об  учебных  заведениях  обучающих  учащихся  коррекционных  школ по  профессии повар,  внешнем виде  абитуриента;  правилах  делового общения  и общежития;  организациях  общественного  питания их  функциях ,  режиме работы;  Правилах  устройства на работу, ведения  диалога с  работодателем  лично и по  телефону;  документы при  устройстве на  работу.  Вырабатывать  навыки делового  общения, решения  различных  ситуаций,  общения по  телефону.  Воспитывать  дружелюбие,  чувство  товарищества,  уважения к  окружающим.  Повторение и  закрепление  пройденного.  Подготовка к  экзаменам. | Технология  консервирования  продуктов  способом  стерилизация,  пастеризация,  консервирование  холодом,  Сроки хранения и  реализации  консервированных  продуктов.  Овощной цех,  организация  рабочих мест,  способы  организации труда,  Ручная и  механическая  обработка овощей.  Предметы и  приспособления  для обработки  овощей.  Формы нарезки,  кулинарное  использование  Овощной цех,  организация  рабочих мест,  способы  организации труда,  Ручная и  механическая  обработка овощей.  Предметы и  приспособления  для обработки  овощей.  Формы нарезки,  кулинарное  использование.  ,  Ручная и  механическая  обработка овощей.  Предметы и  приспособления  для обработки  овощей.  Формы нарезки,  кулинарное  использование.  Овощной цех, организация рабочих мест, способы организации труда,  Ручная и механическая  обработка овощей. Предметы и приспособления для обработки овощей.  Формы нарезки, кулинарное использование.  Овощной цех, организация рабочих мест, способы организации труда,  Ручная и механическая обработка овощей. Предметы и приспособления для обработки овощей.  Виды  полуфабрикатов  правила и способы  их приготовления,  упаковки и  хранения.  Тара для упаковки  и хранения её  подготовка.  Санитарно-  гигиенические  требования при  приготовлении  полуфабрикатов.  Условия хранения:  температурный  режим, сроки.  Технология  приготовления  полуфабрикатов  для свекольника,  борща.  технология  приготовления  заправочных супов,  супов-пюре,  молочных супов,  прозрачных супов.  Санитарно-  гигиенические  требования и  правила  безопасной работы.  Посуда для  приготовления  первых блюд.  Технология приготовления первых блюд  Ассортимент вторых блюд.  Вторые блюда, полуфабрикаты к ним, способы тепловой обработки мясных и рыбных полуфабрикатов.  Виды гарниров, способы их приготовления.  Первичная обработка продуктов, нарезка разными формами, согласно кулинарному использованию, использование предметов и инструментов по назначению  Технология  приготовления  овощных,  крупяных,  макаронных  гарниров.  Технологический  процесс  приготовления  «бефстроганов»,  яичницы, сельди  жареной, бигуса и  домашнего  жаркого.  технология  приготовления  запеченных блюд.  Правила работы с  духовым шкафом.  Оформление  готовых блюд  Повторение и  закрепление  санитарных норм,  техники  безопасной работы  виды кондитерских  изделий, посуда  оборудование и  инструменты  кондитерского  цеха;  подготовка  продуктов и  ассортимент  кондитерских  изделий.  назначение  инструментов и  оборудования,  правила  пользования;  подготовка  продуктов к  приготовлению  конд. изделий  Сиропы и крема:  виды и способы  приготовления.  Технология  приготовления  масляных,  белковых,  сливочных и  заварных кремов.  Сроки хранения и  реализации кремов  и сиропов, блюд  из теста.  способы  приготовления  песочного,  бисквитного,  слоённого,  заварного теста в  домашних условиях  пропитка и  украшение готовых  изделий  хранении и  сроках реализации  кондитерских  полуфабрикатов и  готовых изделий.  Технологический  процесс  приготовления  слоенного теста  Сроки хранения и  реализации  слоенного теста  Ассортимент блюд  из слоенного теста  Правила санитарии  и гигиены.  Техника  безопасной работы  с предметами и  оборудованием  кондитера.  Повторение и  Закрепление  Пищевая гигиена,  необходимость её  соблюдения.  Бактерии, вирусы,  паразиты и др.  Опасность глистных  и кишечных  инфекций, их  распространители.  Профилактика  заболеваний.  Пищевые  отравления:  причины, первая  помощь,  профилактика.  Профилактические  мед. осмотры,  лабораторные  исследования.  Требования к  работникам о/п по  соблюдению  гигиенических  требований  Виды посуды  Последовательность  и правила мытья и  обработки посуды.  Моющие и  чистящие и  дезинфицирующие  средства.  Правила обработки  деревянного  инвентаря и  кухонных плит  Учебные заведения  обучающие  учащихся  коррекционных  школ по профессии  повар.  Внешний вид  абитуриента.  Правила делового  общения и  общежития.  Организации  общественного  питания их  функции , режим  работы.  Правила устройства  на работу.  Ведение диалога с  работодателем  лично и по  телефону.  Документы при  устройстве на  Теоретические и  практические  вопросы  экзаменационных  билетов | **Подготовка укропа, петрушки, сельдерея, яблочек к заморозке.**  Организация  рабочего места.  Составление  плана  последовательной  практической  деятельности.  Ручная и  механическая  первичная  обработка  овощей:  картофеля,  моркови,  капусты, свеклы.  Ручная и  механическая  первичная  обработка  овощей:  картофеля,  моркови,  капусты, свёклы.  Ручная и  механическая  первичная  обработка  овощей:  картофеля,  моркови,  капусты, свёклы  Ручная и  механическая  первичная  обработка  овощей:  картофеля,  моркови,  капусты, свёклы  Очистка, нарезка  и тепловая  обработка  овощей:  1.Приготовление  овощного рагу.  2. Приготовление  запеканки из  овощей  3. Приготовление  свекольного  салата.  Ручная и  механическая  первичная  обработка  овощей:  картофеля,  моркови,  капусты, свёклы.  Ручная и  механическая  первичная  обработка  овощей:  картофеля,  моркови,  капусты, свёклы  Ручная и механическая первичная обработка овощей:  картофеля, моркови, капусты, свеклы.  Самостоятельная практическая работа.  Генеральная уборка кабинета: Обработка инвентаря, помещения кухни.  Подбор тары для  хранения  полуфабрикатов,  её подготовка.  Д/и «Подбери  продукты для  приготовления  салатных  полуфабрикатов»  Первичная  обработка  овощей.  Отваривание  овощей: свеклы,  моркови,  картофеля и др.  Нарезка овощей  кубиками,  брусочками,  соломкой,  шашками,  полукольцами,  дольками.  Упаковка  Полуфабрикатов  Составление  плана работы,  схемы  приготовления  заправочных  супов, супов-  пюре, молочных  супов,  прозрачных  супов.  Приготовление  разных видов  супов.  Приготовление  молочного супа с  пшеном.  Приготовление  молочного супа с  макаронами.  Технологический  процесс  приготовления  прозрачных  супов.  Приготовление  прозрачного супа  с куриным  окорочком.  Тепловая обработка мясных и рыбных полуфабрикатов.  Приготовление бигуса.  Приготовление второго блюда «Домашнее жаркое»  приготовление  «бефстроганов» с  крупяным  гарниром.  Приготовление  макаронного  гарнира с  сельдью.  Приготовление  яичницы.  Оформление  готового блюда.  Приготовление  гарнира и сельди  жареной.    Составление  схемы и плана  приготовления  второго блюда.  Приготовление  картофельного  пюре и котлеты  мясной.  Технология  приготовления  запеченных  блюд.  Приготовление  запеченного  картофеля.  Практическое  повторение:  -Приготовление  салата.  -Приготовление  первого блюда  -Приготовление второго блюда  Генеральная уборка кабинета  Экскурсия в  кондитерский цех  местной  кулинарии.  Практические  занятия по  использованию  приспособлений  и инструментов  и оборудования  кондитера.  Первичная  обработка  продуктов.  Приготовление  сиропов, кремов:  - масляных,  - белковых,  - сливочных  - заварных  Составление  плана  предстоящей  работы.  Анализ и отчет о  проделанной  работе.  Выпечка пирога  из песочного теста  Выпечка  песочного  печенья  Украшение и  пропитка тортов  Приготовления  бисквитных  пирожных  Украшение  коржей масляным  кремом  Приготовление  торта «Зебра»  Выпечка торта  Приготовление  теста слоенного и  Выпечка изделий  из него.  Украшение  Технология  приготовления  круасанов.  Выпечка пирога  «Апельсиновый»  Выпечка изделий  из заварного  теста  Крем и начинка  для заварных  пирожных  Пирог мраморный  Приготовление  рулета с  повидлом  Выпечка печенья  Пирог из  слоенного теста  Пирог капустный  из слоенного  теста  Самостоятельная работа  Уборка кабинета  Обработка рук,  продуктов  питания.  Зарисовка и  запись в тетрадь  Запись в тетрадь  Запись в тетрадь  Запись в тетрадь  Ручная обработка  посуды. Чайная  посуда  Обработка посуды  в школьном  пищеблоке  Обработка и  дезинфекция  столовой посуды  Обработка  кухонной посуды  и инвентаря  Обработка  деревянного  инвентаря  Обработка  кухонных плит в  кабинете  кулинарии  Обработка  оборудования  кабинете  кулинарии  Запись в тетрадь  Запись в тетрадь  Д/и « Давайте  Пообщаемся  Запись в тетрадь  Запись в тетрадь  Запись в тетрадь  Тестовые задания  Практическое  повторение. | Таблицы  «Гигиенические  требования»  Т.Б при работе  у плиты, с  горячими  предметами,  колющими и  режущими  инструментами.  Таблица  «Формы  нарезки»  Технологические  карты по  приготовлению  консервов.  Схема  первичной  обработки  овощей.  г  Таблицы по  технике  безопасной  работы с  инструментами  и механизмами.  Технологические  карты.  Рецепты блюд.  Таблица  «Формы нарезки  овощей»  Схема  первичной  обработки  овощей.  Таблицы по  технике  безопасной  работы с  инструментами  и механизмами.  Технологические  карты.  Рецепты блюд.  Таблица «Формы нарезки овощей»  Схема  первичной  обработки  овощей.  Таблицы по  технике  безопасной  работы с  инструментами  и механизмами.  Технологические  карты.  Рецепты блюд.  Таблица «Формы нарезки овощей»  Схема первичной обработки овощей.  Таблицы по  технике  безопасной  работы с  инструментами  и механизмами.  Технологические  карты.  Рецепты блюд.  Таблица «Формы нарезки овощей»    Таблица по технике безопасной работы с инструментами и механизмами.  Технологические карты.  Рецепты блюд.  Таблицы по технике безопасной работы с инструментами и механизмами.  Технологические карты.  Рецепты блюд.  Таблицы по  первичной  обработке мясных и  рыбных  полуфабрикатов.  Технологические  карты  План и схемы приготовления блюд.  Таблицы по первичной обработке мясных и рыбных полуфабрикатов.  Технологические карты.  План и схемы приготовления блюд.  Таблица по первичной обработке мясных и рыбных полуфабрикатов.  Технологические карты.  План и схемы приготовления блюд.  Таблицы по первичной обработке мясных и рыбных полуфабрикатов.  Технологические карты.  План и схемы приготовления блюд.  Иллюстрации,  посуда  инвентарь  оборудование  кондитерского  цеха.  Печи духовые  шкафы  Технологические  карты.  Рецепты  различных  кремов и  сиропов.  План и схемы  блюд.  Технологические  карты.  Рецепты  различных  кремов и  сиропов.  План и схемы  блюд.  Технологические  карты.  г  Рецепты  различных  кремов и  сиропов.  План и схемы  блюд.  Технологические  карты.  г  Рецепты  различных  кремов и  сиропов.  План и схемы  блюд.  Тесты, карточки  задания,  Таблицы:  Пути и  источники  распространения  инфекций.  t  Обработка рук и  продуктов  питания.  Научная и  художественная  литература.  Иллюстрации  Карточки  задания,  кроссворд.  Посуда.  г  План работы  Логическая  цепочка  Наборное  полотно  Моющие и  чистящие и  дезинфицирую  щие средства.  Буклеты учебных  заведений. |  |