

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п.
Юрты


Л. М. Бунис
21 июня 2019 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Профессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

р.п. Юрты,
2019 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
Методического Совета
Протокол № 9 от 21 июня 2019 г.
Председатель МС

 / Баженова Л.Л./

Согласовано:

Заместитель директора по УТР
ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

 О.В. Савицкая

Автор: Баженова Л.Л., мастер производственного обучения ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты, первая квалификационная категория; Темерзянова Е. С., преподаватель ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа составлена на основании:

- «Требований к организации образовательной деятельности для лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе требования к средствам обучения и воспитания», утвержденные приказом директора Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих Кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн;

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённый приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. N 1599.

- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М, 2002.

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

Рецензенты:

- внутренние – Савицкая О.В., зам. директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

- Внешние – ГОУ ДПО «Иркутский институт повышения квалификации работников образования»

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предмета «Производственное обучение» предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовить специалистов, имеющих практический опыт по выполнению вспомогательных и самостоятельных работ по приготовлению блюд и кулинарных изделий, характерных для поваров. Профессиональная подготовка включает в себя производственное обучение с отработкой основных операций на базовом предприятии и производственную практику, во время которой обучающиеся самостоятельно выполняют работы, характерные для поваров. По окончании производственной практики, обучающиеся выборочно сдают квалификационный экзамен на 3 разряд.

Должен знать		Должен уметь
1	Роль повара в осуществлении задач, стоящих перед работниками общественного	Выполнять вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий.
2	Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания, основные требования охраны труда. Пожарную безопасность.	Оказывать самопомощь и первую помощь при несчастных случаях, пользоваться медицинской аптечкой. Обеспечивать пожарную безопасность при выполнении.
3	Понятие о механической кулинарной обработке продуктов. Характеристику основных приемов, используемых при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Основные приемы механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов свежих и переработанных.	Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности. Определять качество поступивших овощей, плодов и грибов, соблюдать технологический процесс механической кулинарной обработки. Выполнять основные приемы, используемые при механической обработке сырья: сортирование, измельчение, перемещение, взбивание, прессование, дозирование, формование. Готовить полуфабрикаты из овощей, плодов, грибов, оценивать их качество. Определять количество отходов при механической обработке овощей. Соблюдать условия хранения

		сырья и полуфабрикатов.
4.	<p>Рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд.</p> <p>Правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	<p>Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки: варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц; жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков; запекание овощных и крупяных изделий; процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий; приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.</p>
5.	<p>Технологический процесс обработки различных видов рыбы и нерыбных продуктов моря, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступившего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы: оттаивание рыбы, вымачивание соленой рыбы.</p> <p>Обрабатывать чешуйчатую, бесчешуйчатую рыбу, уметь обрабатывать некоторые особые виды рыб, рыбу осетровых пород. Обрабатывать сельдь, кильку.</p> <p>Использовать отходы при механической кулинарной обработке рыбы, использовать меры по снижению отходов.</p> <p>Соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.</p>

<p>б.</p>	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, субпродуктов.</p>	<p>Организовывать рабочее место с учетом требований охраны труда и пожарной безопасности.</p> <p>Определять качество поступающего сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Выполнять последовательность операций механической кулинарной обработки различных видов мяса.</p> <p>Уметь обрабатывать поросят и кроликов, мясо диких животных, обрабатывать кости.</p> <p>Определять кулинарное назначение отдельных частей туш.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p>
-----------	---	---

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
	I курс I полугодие 1. Обучение в учебных мастерских	
1.	Вводное занятие	12
2.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	24
3.	Ознакомление с предприятиями общественного питания.	18
4.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов.	60
5.	Приготовление полуфабрикатов и гарниров из овощей, плодов и грибов.	192
	Итого часов за I полугодие	306
	I курс II полугодие	
6.	Механическая кулинарная обработка овощей, плодов, грибов, приготовление блюд.	198
7.	Механическая кулинарная обработка различных видов рыбы и нерыбных продуктов.	108
8.	Приготовление рыбных полуфабрикатов.	96
9.	Приготовление рыбных блюд.	156
	Итого часов за II полугодие	558
	Всего часов за I курс	864
	II курс I полугодие	
10.	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания.	6
11.	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	60
12.	Приготовление полуфабрикатов из мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных.	108
13.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	72
14.	Приготовление блюд из яиц и творога.	18
15.	Приготовление холодных блюд и закусок.	24
16.	Приготовление сладких блюд и горячих напитков.	18
	Итого часов за I полугодие	306
	II курс II полугодие	

17.	Механическая кулинарная обработка мяса, птицы, субпродуктов, мяса диких животных, приготовление блюд.	130
18.	Приготовление супов и соусов.	168
	Итого часов за II полугодие	198
	II. Производственная практика	
	Производственная практика в условиях предприятия.	300
	Итого:	300
	Итого часов за II курс	804
	Выпускные квалификационные экзамены	12*
	Всего часов за курс обучения	1668

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Тема 1. Вводное занятие

Роль производственного обучения в формировании навыков эффективного и качественного труда. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции.

Тема 2. Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания

Правила и нормы безопасности труда на предприятиях общественного питания: требования техники безопасности к производственному оборудованию. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения, правила поведения при пожаре, порядок вызова пожарной команды, пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Самопомощь и первая помощь при несчастных случаях, пользование индивидуальным пакетом и аптечкой первой помощи. Система управления охранной труда, организация службы безопасности труда на предприятиях. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятиях.

Тема 3. Ознакомление с предприятиями общественного питания

Общая характеристика предприятия: структура предприятия (основные и вспомогательные цехи и др.). Системы контроля качества продукции. Системы подготовки и повышения квалификации рабочих. Ознакомление с работой цехов предприятия. Развитие у учащихся интереса к избранной профессии, творческого подхода, ответственности к выполнению порученного дела.

Тема 4. Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Понятие о технологическом процессе предприятия общественного питания, сырье, полуфабрикатах, готовой продукции. Значение овощей в питании, их пищевая ценность. Правила обработки овощей с сохранением витаминов, цвета и пищевых веществ. Оборудование и инструменты, используемые для обработки овощей. Промывка овощей. Сортировка овощей, ее назначение, виды. Промывка овощей (ручная и машинная), ее характеристика. Особенности промывки картофеля, корнеплодов, капусты, плодовых и

листных овощей и зеленого лука. Очистка овощей, ее назначение, способы (ручная и машинная), их характеристика. Особенности очистки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых и листовых овощей в зависимости от кулинарного использования. Нарезка овощей, ее значение, способы нарезки (ручная и машинная), их характеристика. Значение правильной нарезки, кулинарное использование овощей различных форм нарезки для приготовления блюд. Рубка и растирание некоторых видов овощей, значение этих процессов. Последовательность обработки овощей для фарширования (кабачков, баклажан, помидоров, огурцов, перца, репы). Обработка плодов, ягод, назначение, способы обработки, ее характеристика в зависимости от кулинарного использования. Кулинарное использование плодов для приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка орехов, кулинарное использование. Отходы при механической кулинарной обработке плодов, количество, использование. Полуфабрикаты из плодов, ягод, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка солено-квашеных, сушеных и мороженых овощей, плодов. Обработка сульфированного картофеля. Отходы при механической кулинарной обработке овощей, плодов, количество, использование, меры по снижению. Полуфабрикаты из овощей и плодов, ассортимент, технология приготовления, кулинарное использование, требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка грибов, поступающих в предприятие общественного питания, ее последовательность, кулинарное использование грибов, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Тема 5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, плодов и грибов

Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места. Ознакомление с видами блюд и гарниров в зависимости от тепловой обработки; режимами тепловой обработки, процентами уварки и уварки, нормами выхода блюд и гарниров из овощей; правилами их хранения. Подготовка посуды и инвентаря.

Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей.

Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей и овощей, жареных во фритюре.

Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей (в масле или молочном соусе).

Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.

Приготовление блюд из картофельной, капустной и морковной массы (котлеты, биточки, зразы и т.д.).

Приготовление блюд из фаршированных овощей.

Качественная оценка блюд и гарниров из овощей, их оформление и отпуск.

Работа со сборником рецептов.

Тема 6. Механическая обработка рыбы

и нерыбных продуктов

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Последовательность операций механической кулинарной обработки рыбы. Способы оттаивания рыбы. Способы вымачивания соленой рыбы. Обработка чешуйчатой, безчешуйчатой рыбы, рыбы осетровых пород. Обработка сельди, особенности обработки некоторых видов рыб (камбалы и др.). Основные виды нарезки рыбы в зависимости от назначения. Приготовление полуфабрикатов из рыбы в целом виде, тушками, натуральными порционными и панированными кусками. Порядок приготовления полуфабрикатов для варки, припускания, жарки. Панирование, его назначение, способы панирования, их характеристика. Приготовление льезона, красной и белой панировок. Отходы при механической кулинарной обработке рыбы, количество, использование, меры по снижению. Нерыбные продукты моря, их характеристика, кулинарное использование, требования к качеству. Требования к качеству рыбных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

Тема 7. Приготовление рыбных блюд и нерыбных продуктов моря.

Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места. Ознакомление с видами рыбных блюд и блюд из нерыбных продуктов моря в зависимости от тепловой обработки, с нормами выхода и процентами уварки, с правилами хранения готовых блюд; подбор посуды и инвентаря. Приготовление рыбных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы: подготовка, варка, припускание, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск. Приготовление блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре: подготовка, жарение, определение готовности, подбор гарнира и соуса, оформление и отпуск. Приготовление блюд из запеченной рыбы: подготовка рыбы, подбор гарнира и соуса, последовательность укладки продуктов, оформление, определение готовности, отпуск. Качественная оценка рыбных горячих блюд. Работа со сборником рецептов.

Тема 8. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы

Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Оборудование, инструменты и инвентарь для обработки мяса, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Последовательность операций механической кулинарной обработки мяса, оттаивание мороженого мяса. Кулинарное назначение отдельных частей туши. Обработка мясных субпродуктов.

Обработка сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Заправка птицы и дичи. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, технология их приготовления. Обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы, оттаивание мороженой птицы, потрошение, промывание. Обработка дичи. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения птицы и дичи. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.

Тема 9. Приготовление мясных блюд

Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места.

Ознакомление с видами мясных блюд в зависимости от тепловой обработки, процентами уварки и у жарки, нормами выхода и правилами хранения готовых блюд, нормами выхода мяса для вторых блюд.

Подбор посуды и инвентаря: подбор мясных полуфабрикатов.

Приготовление блюд из отварного мяса: варка, определение готовности, нарезка на порции, укладка на блюдо, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из натурального жареного мяса: жарение натуральных крупных и порционных кусков мяса.

Приготовление жареных панированных порционных мясных блюд: панировка, жарение, подбор соуса и гарнира, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из котлетной массы: формирование, панирование, жарение, подбор гарниров, оформление и отпуск.

Приготовление блюд из тушеного мяса. Обжаривание мясных полуфабрикатов, тушение, подбор соуса и гарнира.

Приготовление блюд из запеченного мяса: подготовка продуктов, подбор гарниров и соуса, последовательность укладки и запекание.

Приготовление блюд из домашней птицы и дичи: подготовка, тепловая обработка, порционирование, подбор соуса и гарнира.

Качественная оценка мясных горячих блюд, оформление и отпуск.

Работа со сборником рецептов.

Тема 10. Тепловая кулинарная обработка продуктов

Варка, ее разновидности.

Жарка, ее разновидности.

Комбинированные и вспомогательные способы тепловой обработки.

Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки на качество готовой продукции.

Тема 11. Приготовление супов

Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места в горячем цехе.

Подбор посуды и инвентаря для приготовления супов. Приготовление заправочных супов. Подготовка жидкой основы, нарезка овощей по форме основного продукта, пассирование корней и томат пюре; подготовка для борщей – свеклы, для щей – квашеной капусты, для рассольников – огурцов и перловой крупы; приготовление белого соуса; последовательность закладки продуктов. Варка до готовности, доведение до вкуса.

Пюреобразные супы: подготовка жидкой основы, продуктов, белого соуса, приготовление льезона, заправка. Приготовление гренков и гарниров. Качественная оценка, оформление, отпуск.

Качественная характеристика разных супов, оформление и отпуск. Соблюдение норм выхода, температуры подачи, условий и срока хранения и реализации готовых блюд. Правила бракеража.

Работа со сборником рецептов.

Тема 12. Приготовление соусов

Инструктаж по технике безопасности труда и организация рабочего места для приготовления соусов. Ознакомление с нормами расхода муки и жира на 1 кг соуса, нормы выхода соусов, норма варки соусов. Хранение соусов.

Приготовление бульонов для соусов рыбного и мясного, хранение и использование.

Приготовление мучной пассировки (жировой, сухой и др.), определение готовности.

Соусы с мукой:

- приготовление основного красного соуса на мясном бульоне и производные от него;

- приготовление белого основного соуса на мясном бульоне и производные от него;

- приготовление основного белого соуса на рыбном бульоне и производные от него;

- приготовление соусов на грибном бульоне.

Молочный соус и производные от него.

Сметанные соусы и производные от них.

Соусы без муки:

- приготовление яично-масляных соусов;

- приготовление соусов на растительном масле;

- приготовление соусов на уксусе;

- приготовление масляных смесей;

- приготовление сладких соусов.

Требования к качеству соусов. Оформление и отпуск.

Тема 13. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий

Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Ознакомление с режимом тепловой обработки, продолжительность варки каш, процентами привара круп и макаронных изделий, нормами выхода, правилами хранения готовых блюд.

Первичная обработка круп и макаронных изделий, соотношение крупы, макаронных изделий и жидкости для варки каш различной консистенции и гарниров из макаронных изделий, определение готовности блюд.

Качественная оценка. Кулинарное использование.

Приготовление блюд из вязких каш. Определение готовности блюд, качественная оценка, оформление и отпуск.

Приготовление запеканок из круп.

Приготовление блюд из макаронных изделий: подготовка продуктов, соединение, доведение до вкуса и готовности, качественная оценка, оформление и отпуск.

Работа со сборником рецептов.

Тема 14. Приготовление блюд из яиц и творога

Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места. Ознакомление с режимами тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения блюд. Подбор посуды и инвентаря.

Приготовление яичных блюд. Варка яиц вкрутую, всмятку, «в мешочек». Приготовление яичниц, омлетов натуральных, смешанных, фаршированных; приготовление гарниров и омлетной массы.

Приготовление блюд из творога. Приготовление массы для сырников, ленивых вареников, пудинга, запеканок: тепловая обработка, доведение до готовности.

Качественная оценка, оформление и отпуск блюд.

Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок

Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места. Ознакомление обучающихся с холодным цехом, инвентарем, инструментами, с нормами отходов при обработке продуктов, не подвергаемых тепловой обработке; нормами выхода готовых блюд и закусок, правилами санитарии и правилами хранения готовых блюд.

Подбор посуды и инвентаря для приготовления блюд и закусок.

Приготовление бутербродов: подбор продуктов, нарезка продуктов и хлеба. Оформление и отпуск бутербродов.

Приготовление салатов из сырых овощей, подготовка продуктов, приготовление заправок, доведение до вкуса.

Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты: подготовка продуктов, смешивание и заправка салатов, доведение до вкуса.

Приготовление закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.

Приготовление блюд из сельди: подготовка продуктов, гарнирование и оформление.

Приготовление рыбных холодных блюд: подготовка рыбного полуфабриката, приготовление овощного маринада. Оформление и отпуск.

Приготовление мясных холодных блюд: подготовка продуктов, приготовление гарниров, подбор соусов.

Приготовление студня.

Качественная оценка, оформление и отпуск холодных блюд и закусок.

Работа со сборником рецептов.

Тема 16. Приготовление сладких блюд и горячих напитков

Инструктаж по технике безопасности и организация рабочего места. Ознакомление с видами сладких блюд и горячих напитков, нормами выход блюд и правилами порционирования, соотношением плотной и жидкой частей блюда, правила хранения готовых блюд.

Подбор посуды и инвентаря.

Приготовление компотов и сушеных, свежих и консервированных фруктов и ягод: подготовка сырья, варка, определение готовности, охлаждение и правила отпуска.

Приготовление пудинга, гренок, печеных яблок: подготовка продуктов, их соединение, тепловая обработка, приготовление соусов, оформление.

Приготовление горячих напитков: ознакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая. Приготовление чая, кофе с молоком, кофе черного, какао.

Качественная оценка, оформление и отпуск сладких блюд и горячих напитков.

IV. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

4.1. ЛИТЕРАТУРА

1. Анфимова, Н.А. Кулинария, учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 400 с.
2. Качурина, Т.А. Кулинария, учебное пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 272 с.
3. Сопина, Л.Н. Пособие для повара, учебное пособие для нач. проф. образования/ Л.Н.Сопина. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 240 с.
4. Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд, учебное пособие для нач. проф. образования/ С.Н.Козлова. – М.: издательский центр «Академия», 2007. – 192 с.
5. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, учебное пособие/ Л.Л.Татарская. – М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
7. Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар», учебное пособие/ В.П. Андросов. – М.: издательский центр «Академия», 2009. – 112 с.
8. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
9. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
10. Сопачева, Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

4.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Задания в тестовой форме.
2. Комплект инструкционно-технологических карт.
3. Контрольные вопросы по курсу.
4. Плакаты.