
Муниципальное общеобразовательное учреждение «Специальная
(коррекционная) школа городского округа Стрежевой» (МОУ «СКоШ»)

636783. Томская область, г.
Стрежевой
Ул. Викулова 1/2

skosh@guostrj.ru

Тел/факс. 5-73-
07

Утверждена приказом директора
№173 от 30.08.2023г

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

«ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» (10, 11 кл.)



СОДЕРЖАНИЕ

Раздел программы	Стр.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	1
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»	2-8
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ПРОГРАММЫ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» 10 класс	9 - 11
СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА	11-14
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА к разделу «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	14 -15
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела программы «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	15 -16
СОДЕРЖАНИЕ раздела программы «ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»	16-18
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела программы «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ»	18-19
СОДЕРЖАНИЕ раздела программы «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ»	19-21
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН раздела программы «КУЛИНАРИЯ»	19-22
СОДЕРЖАНИЕ раздела программы «КУЛИНАРИЯ»	23-24
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММ	24-29
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ	30

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Тип программы: адаптированная программа профессионального обучения 16675 (повар); 13249 (кухонный рабочий – младший повар, помощник повара) «Поварское дело»

Статус программы: рабочая программа учебного предмета.

Назначение программы: Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья; программа обеспечивает реализацию образовательных услуг, гарантию качества получаемых услуг.

Категория обучающихся: 10, 11 классы МОУ «СКоШ»

Сроки освоения программы: 2 года

Форма обучения: очная

Режим занятий: 12 часов в неделю

Формы контроля: текущий контроль, контрольное тестирование, экзамен

Пояснительная записка

Адаптированная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессии (далее Программа) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 30.12.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022), ФГОС начального общего образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1598); ФГОС образования обучающихся с умственной отсталостью (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2014 № 1599), Приказа Министерства просвещения РФ от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **16675** «Повар», **13249** «Кухонный рабочий» («Помощник повара», «Младший повар»)

Программа профессионального обучения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальностям среднего и начального профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учётом особенностей познавательных возможностей детей с ОВЗ, в соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230).

<https://fgos.ru/fgos/fgos-43-02-15-povarskoe-i-konditerskoe-delo-1565>

Любая кухня общественного питания, независимо от вида оказываемой услуги и сложности структуры предприятия, имеет в штате должность кухонного рабочего. ЕТКС описывает, какие обязанности у кухонного работника, в разделе рабочих профессий. Характеристика и необходимые знания позволяют выполнять на кухне работы, подобные функциям повара. Участие в приготовлении блюд чаще всего ограничивается подготовкой продуктов для приготовления пищи и помощью в сервировке. Эти навыки возможно

сформировать на достаточном уровне у детей с ОВЗ.

С развитием сферы услуг и ростом качества жизни трудно встретить на кухне сотрудника с названием должности «кухонный рабочий» и старым ее содержанием — утилизация пищевых отходов, уборка, мойка посуды. Многие обязанности автоматизированы, а сама должность плавно превращается в низшую профессионально-квалификационную ступень повара-профессионала.

Регулирует такой труд профстандарт 33.011 «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н). В этом случае штатная позиция имеет более статусное и современное название (обобщенная функция 3.1 профстандарта) профессии, доступной выпускникам МОУ «СКоШ».

Таким образом выпускники 11 класса коррекционной школы имеют возможность получить более ясные и определённые перспективы трудоустройства. Несмотря на то, что все обучающиеся имеют ОВЗ, уровень практических и познавательных возможностей у ребят различен. Освоение более высоким уровнем знаний, умений и навыков позволяет молодому человеку после выпускных экзаменов получить более перспективную квалификационную оценку – разряд, соответствующий профессии повара.

Цель двухгодичной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих:

развитие необходимых профессиональных компетенций

Ожидаемые результаты по итогам усвоения программы «Поварское дело» за 10, 11 классы:

№ п./п.	Профессия «Повар»	Профессия «Помощник повара (Младший повар)»
Общие компетенции		
	исполнение требований нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания;	
	выполнение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	
	неукоснительное выполнение стандартов санитарных норм, обеспечение соблюдения чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;	
	соблюдение требований к качеству, срокам и условиям хранения пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	знание признаков и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в	

	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	исполнение регламента, в соответствии стандартам и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;	
	знание назначения, правил использования несложного технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правил ухода за ними;	
	осуществление подготовки к работе основного производства; организации питания и содержание своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;	
	Повар	Помощник повара Младший повар
	Чёткое следование рецептуре и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Чёткое следование рецептуре и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, под контролем старшего повара
		Проведение уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
Профессиональные компетенции. (Овладение практическими профессиональными действиями и навыками)		
	Повар	Помощник повара Младший повар
	Самостоятельная подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка по заданию и под контролем повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию и под

		контролем повара
	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию и под контролем повара
	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию и под контролем повара;
	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара
	Приготовление каш и гарниров из круп	Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию и под контролем повара
	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию и под контролем повара
	Приготовление блюд из яиц	Приготовление блюд из яиц по заданию повара
	Изготовление блюд из творога	Изготовление блюд из творога по заданию и под контролем повара
	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию и под контролем повара
	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию и под контролем повара
	Приготовление горячих напитков	Приготовление горячих напитков по заданию и под контролем повара;
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию и под контролем повара
	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара
	Приготовление и оформление	Приготовление и оформление

	супов, бульонов и отваров	супов, бульонов и отваров по заданию и под контролем повара
	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию и под контролем повара
	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции	Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию и под контролем повара
	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий	Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию и под контролем повара
	Производство сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации	Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий, и их презентации
	Проведение расчёта, прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию товароведа	Упражнения в расчёте, правилах приема и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию и под контролем повара
		Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара
<i>Необходимые умения</i>		
	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам	Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара
	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
	Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к	Рационально размещать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на раздаче/ прилавке и упаковка на вынос с учетом

	безопасности готовой продукции	требований к безопасности готовой продукции
	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Знать и называть производственный инвентарь и технологическое оборудование и уметь безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда		
Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его		
	Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос под руководством повара
Необходимые знания		
<i>По окончании обучения выпускники должны иметь следующие знания и умения:</i>		
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	
	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Умение пользоваться технологической картой приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения	
	Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	
	Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	
	Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков	

	и кулинарных изделий	
	Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	
	Правила и технологии расчетов с потребителями	
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	

Пояснительная записка к программе **«Поварское дело»** *10, 11 классы*

К освоению данной Программы допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), на основании заключения психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Предлагаемая Программа имеет коррекционно-развивающую направленность, позволяет подготовить обучающихся к самостоятельному труду, сформировать профессионально-трудовые умения и навыки, воспитать ряд нравственных, личностных качеств, обеспечивающих достаточно успешное включение обучающихся специальной (коррекционной) школы в производительный труд и достаточный уровень социальной адаптации в обществе.

Содержание программы направлено на освоение обучающимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Она включает все темы, предусмотренные федеральным компонентом государственного образовательного стандарта основного общего образования по поварскому делу.

Рабочая программа составлена по поварскому делу для 10 и 11 классов специальной (коррекционной) школы, направлена на подготовку учащихся к самостоятельному выполнению практических заданий по профессии повар, включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации. В процессе обучения применяются необходимые педагогические технологии для воспитания у обучающихся любви и уважения к труду и профессии, сознательной дисциплины, умение планировать работу и проявлять творчество при решении трудовых задач, обучения самоанализу и самоконтролю. Урок должен отвечать современным требованиям, быть результативным в обучении навыков труда, воспитывающим и развивающим.

Программа объёмом 396 часов, содержит вводную часть 9 часов и учебный план по предметам «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» - 61 час, «Оборудование предприятий общественного питания» - 22 часа, «Кулинария»- 240 часов, и отводит - 64 часа на подготовку, консультации и контрольное тестирование

Учебный план содержит наименования дисциплин по блокам с распределением времени обучения.

В учебном плане указаны формы контроля по предметам и контрольного тестирования по курсу.

В процессе обучения осуществляется нравственное, трудовое и эстетическое воспитание учащихся, развитие жизненной позиции на основе чувства коллективизма.

Рабочая программа построена на основе концентрического подхода, особенность которого состоит в учете повторяемости пройденного учебного материала и постепенности ввода нового. Преподавание базируется на знаниях, получаемых обучающимися на уроках домоводства, биологии, основ социальной жизни, математики, социально – бытовой ориентировки.

Программа второго года обучения носит основной задачей отработку и совершенствования умений и навыков, полученных на 1 году обучения. Требования к выполненным заданиям будут более высокими, задания усложняются, отдельные навыки должны быть на уровне автоматическом.

Актуальность программы.

В настоящее время профессия повара являет собой одну из самых популярных и актуальных профессий в мире. Не каждый повар может приготовить быстро и к тому же вкусно. Главной целью высококвалифицированного повара является не просто утоление голода посетителей, а донесение до них определенного настроения и ощущений, качественного подбора продуктов, сочетание ароматов и вкуса, эстетичного оформления блюд.

Как и любая специальность, профессия повара имеет как преимущества, так и недостатки. Несомненными плюсами являются непрекращающийся спрос на этот вид деятельности, шанс на продвижение по карьерной лестнице и усвоение необходимых и полезных умений. К минусам относятся большая физическая, а также психологическая нагрузка, ведь профессия повар требует особого внимания, ответственности и полной отдачи.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовлением пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Один из успешных вариантов представляет собой работа личным поваром у состоятельных людей. Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления. Квалификация при работе на предприятии постоянно повышается методом присвоения разряда.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или административное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую

популярность получили всевозможные фастфуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу как высококвалифицированному, так и начинающему повару

Программа данного курса носит практико-ориентированный характер, формирует жизненно необходимые, социально значимые знания, умения и навыки. Помимо практического применения знаний и навыков, программа носит комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду. Реализация данного курса создаёт благоприятные условия для личностного развития обучающихся, способствует формированию творческого подхода к делу, раскрытию индивидуальных возможностей каждого ребёнка, даёт первоначальную профессиональную информацию, что является актуальной задачей коррекционной школы, основой для самовыражения и самореализации выпускников

Отличительные особенности программы заключаются в том, что данная дополнительная общеобразовательная программа составлена в соответствии с современными нормативными правовыми актами и государственными программными документами по дополнительному образованию, требованиями новых методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеобразовательных программ. Она предусматривает возрастные и психологические особенности детей с ОВЗ: предусматриваются. Разные уровни заданий, более подготовленные, осведомлённые дети выполняют более сложные работы, требующие больших усилий, ловкости движений, терпеливости и внимательности, менее способным детям, имеющим большие ограничения, предлагаются более легкие и не слишком трудоемкие работы.

На занятиях организуется самостоятельная исследовательская деятельность – творческий поиск – самостоятельный выбор учащегося в решении каждого этапа творческой деятельности. Знания, умения и навыки, приобретённые в процессе работы по данной программе, дети могут применить при самостоятельном приготовлении пищи.

Цель: Подготовка обучающихся к освоению профессии повар и выполнению элементарных видов работ по поварскому делу; обеспечение условий получения обучающимися основ теоретических знаний предмета, создание условий для овладения указанным видом практической деятельности в ведении процессов приготовления пищи; овладение профессиональными компетенциями, путём усвоения специальных трудовых приёмов по профессии «Повар», для более успешной социальной адаптации будущих выпускников в современном обществе.

Задачи:

- развивать познавательную сферу обучающихся;
- создать условия для получения доступных школьникам технологических и технических знаний;
- формировать у обучающихся устойчивое положительное отношение к труду;
- использовать в процессе обучения новейшие современные педагогические технологии;
- способствовать развитию организационных умений, обучающихся;
- обеспечить усвоение общетрудовых умений, необходимых в профессиональной деятельности повара;
- учить ориентироваться в трудовом задании - развивать способность понять и удержать инструкцию;
- Учить планировать последовательность действий; выполнять и контролировать ход работ; достигать поставленной цели;
- воспитывать устойчивое положительное отношение к труду;
- формировать необходимые в повседневной производственной деятельности качества личности: чувство коллективизма, ответственности за порученное дело, добросовестности, честности, готовности помочь товарищу, желание работать на общий положительный результат.

Основной формой организации учебного процесса по предмету «Поварское дело» является урок, практическая работа, самостоятельная работа, фронтальная работа, работа в группах.

Для усвоения программного материала на уроке в обязательном порядке используются **основные технологии:**

- личностно-ориентированные;
- деятельный подход;
- уровневая дифференциация;
- здоровьесберегающие;
- информационно-коммуникативные;
- игровые.

Согласно действующему базисному учебному плану, рабочая программа для каждого класса рассчитана на реализацию за 396 часов (из расчёта 12 учебных часов в неделю).

Программа составлена с учётом психофизических особенностей, учащихся с интеллектуальной недостаточностью.

Для реализации данной программы используются следующие методы и приёмы работы: рассказ, беседа, работа с текстом, технологической картой, иллюстрациями, схемами и презентацией.

Основными видами деятельности обучающихся по предмету являются:

- беседа (диалог);
- работа с книгой, журналом, интернет ресурсом;
- практическая деятельность в учебной лаборатории: выполнение видов работ по плану, технологической карте, рецепту;
- самостоятельная работа, индивидуальные творческие задания;
- работа по карточкам, схемам;
- групповое и индивидуальное создание видео, фотоматериалов и презентаций.

Система оценивания: устный и письменный опрос, тестирование, проверка качества выполнения практических заданий. При оценивании знаний и умений соблюдаются такие условия, как индивидуальный подход, комментирование оценок. Система оценивания – 5 бальная.

Содержание тем учебного курса

I. Введение в предмет (9ч.)

Предмет изучения, значение знаний поварского дела в современных условиях; задачи и особенности обучения поварскому делу.

Содержание предмета «Кулинария», цели ее изучения, место и роль в процессе обучения курсу «Поварское дело», ее связь с другими дисциплинами, новейшие достижения в области кулинарии.

Квалификационная характеристика профессий «кухонный рабочий» (младший повар); повар 2 разряда различие, уровень профессиональной подготовки.

II. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (61 ч.)

- Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.
- Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.
- Кишечные инфекции, их профилактика.
- Основы физиологии питания.
- Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.
- Микробные пищевые отравления и их профилактика.
- Зоонозные заболевания, их профилактика.
- Непищевые отравления, их профилактика.
- Правила личной гигиены.

- Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.

III. Оборудование предприятий общественного питания (22 ч.)

Введение.

Правила работы в мастерской.

Охрана труда.

Электробезопасность.

Пожарная безопасность.

Электрооборудование.

Холодильное оборудование.

Оборудование для раздачи пищи.

Оборудование для приготовления теста.

Работа с горячей посудой и жидкостью.

Варочные котлы. Пароварки.

Аппараты для жарки и выпечки.

Работа с режущими предметами

IV. Кулинария (240 ч.)

Введение.

Первичная обработка разных продуктов. Формы нарезки.

Холодные блюда и закуски

Способы тепловой обработки пищевых продуктов. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.

Супы.

Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы.

Овощные блюда и гарниры.

Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий.

Блюда из яиц.

Изделия из теста.

V. Подготовка к контрольным тестированиям, консультациям, экзамену- (64ч.)

Содержание тем учебного курса

I. Введение в предмет (9ч.)

Предмет изучения, значение знаний поварского дела в современных условиях; задачи и особенности обучения поварскому делу.

Содержание предмета «Кулинария», цели ее изучения, место и роль в процессе обучения курсу «Поварское дело», ее связь с другими дисциплинами, новейшие достижения в области кулинарии. Квалификационная характеристика профессий «кухонный рабочий» (младший повар); повар 2разряда различие, уровень профессиональной подготовки.

II. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (61 ч.)

Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.

Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.
Кишечные инфекции, их профилактика.
Основы физиологии питания.
Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.
Микробные пищевые отравления и их профилактика.
Зоонозные заболевания, их профилактика.
Непищевые отравления, их профилактика.
Правила личной гигиены.
Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.

III « Использование электрического оборудования в приготовлении пищи» (22 ч.)

Введение.
Охрана труда.
Электробезопасность.
Пожарная безопасность.
Электрооборудование.
Холодильное оборудование.
Оборудование для раздачи пищи.
Оборудование для приготовления теста.
Пароварка, мультиварка.
Производственные варочные котлы. Техника безопасности.
Аппараты для жарки и выпечки.

IV. Кулинария (240 ч.)

Введение. Первичная обработка разных продуктов. Формы нарезки.
Холодные блюда и закуски
Способы тепловой обработки пищевых продуктов. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке.
Супы.
Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы.
Овощные блюда и гарниры.
Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий.
Блюда из яиц.
Изделия из теста.

V. Подготовка к контрольным тестированиям, консультациям, экзамену- (64ч.)

Пояснительная записка
к разделу
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Содержанием раздела «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» предусмотрено изучение физиологии питания, без знания которой немыслимо научно обоснованное приготовление пищи. Эта дисциплина помогает выстраивать всю работу и, в первую очередь, составлять меню и готовить пищу в зависимости от потребностей и состояния организма человека, его возраста, здоровья, характера и вида деятельности.

Гигиена питания - наука об оздоровлении питания населения. Она изучает питательную ценность продуктов и разрабатывает научно-обоснованные меры, способствующие сохранению их доброкачественности. Гигиена питания определяет санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, исследует причины пищевых инфекций и отравлений, разрабатывает мероприятия по их предупреждению. Практическое применение требований гигиены питания называется пищевой санитарией.

По окончании изучения курса обучающиеся:

Должны знать

- оптимальные варианты способов приготовления полноценной и здоровой пищи в соответствии с физиологическими и санитарными требованиями;
- причины возникновения различных инфекций, токсикоинфекций, отравлений небактериального происхождения

Должен уметь

- составлять меню завтрака, обеда, ужина;
- соблюдать санитарные правила при механической и тепловой обработке продуктов;
- организовать работу столовой согласно всем требованиям санитарного режима, не допускать использование недоброкачественных продуктов, которые могут угрожать здоровью потребителей;
- содержать столовую в образцовом санитарном состоянии, строго соблюдать санитарный режим, выполнять установленные санитарные правила.

Связь между этими дисциплинами отражена в логическом алгоритме функционирования межпредметных связей.

В процессе изучения предмета используются наглядные пособия: плакаты, нормативные документы, видеоматериалы, презентации.

Проверка знаний по предмету осуществляется в форме тестов, проводимых за счет учебного времени, отведенного на каждую тему с использованием контрольных карточек-заданий, тестов, контрольных заданий. Изучение предмета заканчивается итоговым занятием, на котором выставляется итоговая оценка. Форма итогового занятия определяется преподавателем.

10 класс

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

раздела программы

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№№ п/п	Тема	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
	Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.	8	7	1
	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.	10	7	3
	Кишечные инфекции, их профилактика.	6	5	1
	Основы физиологии питания.	6	3	3
	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	11	9	2
	Микробные пищевые отравления и их профилактика.	7	6	1
	Зоонозные заболевания, их профилактика.	3	3	—
	Непищевые отравления, их профилактика.	3	3	-
	Правила личной гигиены.	4	3	1
	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.	3	2	1
	Итого:	61	48	13

Содержание программы по разделу

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема 1. Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.

Краткая характеристика производственных помещений предприятий общественного питания. Требования к цехам: мясному, холодному, рыбному, овощному, горячему, моечному отделению.

Тема 2. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.

Требования к производственным столам, кухонной посуде, разделочным доскам, уборочному инвентарю. Правила мытья столовой посуды, чайной посуды, столовых приборов.

Приготовление дезинфицирующих растворов. Виды уборки помещений: текущая, генеральная, санитарный день.

Практические занятия - подготовка моющих растворов, обработка инвентаря, уборка помещений под контролем руководителя.

Тема 3. Кишечные инфекции, их профилактика.

Возбудители инфекций: брюшного тифа, бруцеллеза, дизентерии, туберкулеза, кишечная палочка. Краткая характеристика, меры по предупреждению заболеваний. Бактериальное загрязнение.

Практические занятия – тестирование по темам

Тема 4. Основы физиологии питания.

Гигиена питания как наука о здоровье. Особенности строения пищеварительного тракта. Роль печени, поджелудочной железы, желчного пузыря и др. органов в пищеварении.

Белки как строительный материал тканей тела, их суточная потребность.

Углеводы - как источник энергии. Их суточная потребность.

Жиры - источник энергии и запасных питательных веществ. Их суточная потребность.

Понятие о к/калориях. Их суточная потребность для различных групп населения.

Практические занятия – расчёт калорийности готовых комплексов завтрака, обеда по специальным таблицам с помощью педагога

Тема 5. Пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика.

Краткая характеристика червей паразитов: аскариды, острицы, карликовые цепни, бычьи и свиные цепни, трихинеллы, широкий лентец. Описторхоз. Профилактика заражения глистами. Ветеринарно-санитарный осмотр поступающего мяса - клеймение.

Практические занятия в виде просмотра видео материалов

Тема 6. Микробные пищевые отравления и их профилактика.

Салмонеллы как возбудители паратифозных заболеваний человека и животных. Профилактика салмонеллеза. Протей. Профилактика токсикоинфекций вызванных протеем.

Ботулинус - анаэробный микроб. Причины, вызывающие отравления этим микробом, меры предупреждения.

Стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения отравлений.

Практические занятия – просмотр видеороликов

Тема 7. Зоонозные заболевания, их профилактика.

Виды зоонозных заболеваний, признаки заболеваний, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.

Практические занятия – просмотр видеороликов

Тема 8. Непищевые отравления, их профилактика.

Отравления ядовитыми веществами - солями меди, мышьяка, свинца, ядохимикатами. Отравления ядовитыми грибами, косточками абрикосов, вишен, слив. Меры предупреждения непищевых отравлений.

Практические занятия – просмотр видеороликов

Тема 9. Правила личной гигиены.

Соблюдение правил личной гигиены - одно из важных условий обеспечения потребителей здоровой пищей. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной одежде. Медицинский осмотр и личная санитарная книжка. Санитарный минимум. Значение санитарной культуры работников предприятий питания для предупреждения пищевых отравлений.

Практические занятия – просмотр роликов по теме, практические упражнения в обработке рук, знание перечня требований и правил ухода за специальной одеждой повара

Тема 10. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.

Требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения, сроки реализации готовой пищи на раздаче. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.

Практические занятия – просмотр роликов по теме, практические упражнения

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

Содержанием данного раздела является знакомство с основным механическим, тепловым, холодильным и электрическим оборудованием, используемым на предприятиях общественного питания и в быту. Программа предусматривает изучение сведений по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности при эксплуатации оборудования.

В процессе обучения профессии «Повар» этот предмет занимает важное место, так как без механизации и автоматизации производственных процессов невозможно повышение производительности труда, внедрение новых прогрессивных технологий, массового развития промышленных методов приготовления и поставки продукции потребителям.

Темами предусмотрены практические занятия, на которых обучающиеся получают навыки работы с различными видами оборудования.

Достижение цели изучения предмета «Оборудование предприятий общественного питания» невозможно без тесной связи с содержанием таких дисциплин, как:

- «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
- «Основы организации производства предприятий общественного питания»

Связь между этими дисциплинами отражена в логическом алгоритме функционирования межпредметных связей.

После изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» обучающейся

должен знать:

назначение, эксплуатационные характеристики и правила эксплуатации основного электромеханического, теплового и холодильного оборудования;

должен уметь:

различать оборудование предприятий общественного питания по его функциональному назначению;

эксплуатировать электромеханическое, теплое и холодильное оборудование имеющееся в мастерской.

Зачет по предмету может быть выставлен по результатам итогового занятия, либо с учетом текущих оценок по предмету (по усмотрению преподавателя)

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по разделу

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

№ №/пп	Тема	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
11	Введение. Охрана труда. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	6	5	1
2	Электрооборудование.	4	4	-
3	Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.	6	5	1
4	Оборудование для приготовления теста – тестомес. Пароварка. Мультиварка. Хлебопечь. Электромясорубка. Соковыжималка. Блендер погружной. Аппараты для жарки и выпечки.	6	5	1
	Итого:	22	19	3

Содержание программы по разделу

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

Тема 1. Введение. Охрана труда. Электробезопасность. Пожарная безопасность

Значение современного оборудования на предприятиях питания в деятельности повара. Электробезопасность, пожарная безопасность. Общие правила безопасности на предприятиях питания.

Практические занятия – ответ на уроке, после прочтения инструкции

Тема 2. Электрооборудование.

Виды электрооборудования, принцип работы, эксплуатационные характеристики электроплит, электронагревателей, микроволновых печей, универсальных электроприводов.

Практические занятия – ответ на уроке, после прочтения инструкции перед использованием оборудования

Тема 3. Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.

Типы и назначение холодильного оборудования, принцип работы холодильников. Эксплуатационные характеристики основного холодильного оборудования. Типы и назначение оборудования для раздачи пищи, принцип работы. Эксплуатационные характеристики оборудования для раздачи пищи.

Практические занятия – ответ на уроке, после прочтения инструкции перед использованием оборудования

Тема 4. Оборудование для приготовления теста. Пищеварочные котлы. Аппараты для жарки и выпечки.

Типы и принцип работы оборудования для приготовления теста. Эксплуатационные характеристики оборудования для приготовления теста. Пароварка. Мультиварка. Хлебопечь. Электромясорубка. Соковыжималка. Блендер погружной. Типы и принцип работы пищеварочных котлов. Эксплуатационные характеристики пищеварочных котлов. Типы и принцип работы аппаратов для жарки и выпечки. Эксплуатационные характеристики аппаратов для жарки и выпечки.

Практические занятия – ответ на уроке, после прочтения инструкции перед использованием оборудования. Знание названия и предназначения каждого из аппаратов

Технические средства обучения

1. Видеоаппаратура
2. Компьютер
3. Проектор

Пояснительная записка

к разделу программы
«Кулинария»

Содержанием предмета «Кулинария» являются технологические процессы приготовления качественной кулинарной продукции (блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов), основные приемы приготовления здоровой пищи для сбалансированного полноценного питания человека.

В процессе обучения курсу «Поварское дело» этот предмет занимает ведущее место. Программа 10 класса предусматривает первичное изучение способов механической и тепловой обработки различного сырья (овощей, рыбы, мяса и т.п.), изменения основных составных частей пищевых продуктов при различных видах их кулинарной обработки; основные приемы приготовления кулинарных изделий.

В процессе изучения тем у обучающихся формируются первичные знания и навыки по приготовлению кулинарной продукции, различающейся по способу кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные и т.д.); характеру потребления (закуски, супы и т.д.); по термическому состоянию (холодные, горячие, охлажденные); консистенции (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые).

Каждой темой предмета предусмотрены практические занятия, на которых обучающиеся выполняют как отдельные операции по кулинарной обработке, так

и законченные блюда на заключительном этапе, в целях обобщения и совершенствования знаний и умений.

В процессе выполнения практических работ возможны некоторые изменения в ассортименте блюд, их последовательности и распределении учебных часов, в зависимости от сезонности и наличия продуктов.

Достижение цели изучения предмета «Кулинария» невозможно без тесной связи с содержанием таких дисциплин, как:

- *«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»*, т.к. повар обязан соблюдать все правила санитарии и гигиены и готовить блюда, не противоречащие физиологии питания человека;
- *«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»*. Повар должен уметь готовить блюда на оборудовании, которым оснащена мастерская, соблюдая при этом все правила безопасности и охраны труда;

Связь между этими дисциплинами отражена в логическом алгоритме функционирования межпредметных связей.

После изучения дисциплины «Кулинария» обучающейся **должен знать:**

- цели и задачи выполнения отдельных видов кулинарной обработки пищевых продуктов;
- приемы первичной обработки пищевых продуктов;
- приемы тепловой обработки пищевых продуктов;
- классификацию супов;
- способы варки бульонов и супов;
- способы приготовления каш и изделий из них;
- способы приготовления блюд из овощей, бобовых и макаронных изделий;
- классификацию соусов и их назначение;
- способы приготовления соусов;
- классификацию блюд из яиц;
- классификацию холодных закусок и способы их приготовления;

должен уметь:

- выполнять все виды кулинарной обработки пищевых продуктов;
- готовить бульоны и супы;
- готовить каши и изделия из них;
- готовить блюда из овощей, бобовых и макаронных изделий;
- готовить соусы для различных блюд;
- готовить блюда из яиц;
- готовить холодные закуски;
- формировать гарниры ко вторым блюдам.

Форма дифференцированного зачета по предмету выбирается по усмотрению преподавателя.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по разделу
" Кулинария "

№ пп	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
1	2	3	4	5
1.	Введение. Первичная обработка овощей. Формы нарезки.	33	25	8
2	Холодные блюда и закуски	16	6	10
3	Способы тепловой обработки пищевых продуктов.	3	3	-
4	Супы.	22	10	12
5	Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы	12	6	6
6	Овощные блюда и гарниры	29	13	16
7	Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий	19	10	9
8	Блюда из яиц	10	8	2
9	Изделия из теста	12	5	7
10	Повторение	84	80	4
		240	166	74
11	Контрольное тестирование, консультации и экзамен	64	60	4
	ИТОГО:	304	226	78

*Содержание программы
по разделу " Кулинария "*

Тема 1: Введение. Первичная обработка овощей. Формы нарезки.

Содержание предмета «Кулинария», цели ее изучения, место и роль в процессе обучения курсу «Поварское дело», ее связь с другими дисциплинами, новейшие достижения в области кулинарии.

Задача первичной обработки. Сортировка, мойка, очистка, доочистка. Понятие об отходах овощей и нормах отходов.

Формы нарезки. Значение правильной нарезки при приготовлении блюд. Формы и размеры нарезки различных овощей. Рекомендуемые формы нарезки овощей для различных блюд. Хранение, требования к качеству. Выводы.

Практические занятия первичные навыки в обработке продуктов, сортировке, несложной нарезке, навыки в упаковке для хранения

Тема 2. Холодные блюда и закуски.

Классификация холодных блюд и закусок. Бутерброды. Салаты их свежих овощей. Салаты из вареных овощей. Винегрет. Технология приготовления. Подготовка продуктов для винегрета. Хранение, требования к качеству.

Практические занятия – приготовление салатов, закусок по технологическим картам под контролем педагога

Тема 3. Способы тепловой обработки пищевых продуктов.

Цель и задачи тепловой обработки. Основные виды тепловой обработки.

Вспомогательные и комбинированные виды тепловой обработки.

Практические занятия – приготовление горячих блюд по технологическим картам под контролем педагога

Тема 4. Супы.

Первые блюда. Бульоны и отвары. Мясокостный бульон. Бульон из птицы.

Бульон рыбный. Супы заправочные. Щи из квашеной капусты. Суп

крестьянский. Суп из овощей. Суп с макаронными изделиями. Суп гороховый.

Суп-пюре из разных овощей. Суп молочный с макаронными изделиями.

Рецептуры приготовления супов. Хранение, требования к качеству. Выводы.

Практические занятия – приготовление супов по технологическим картам под контролем педагога

Тема 5. Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы.

Технология приготовления жареной рыбы. Технология приготовления мясных котлет. Технология приготовления запеченной курицы.

Практические занятия – приготовление котлет, зраз, жареной рыбы, ленивых голубцов по технологическим картам под контролем педагога

Тема 6. Овощные блюда и гарниры.

Классификация овощных блюд и их характеристика.

Блюда из отварных овощей. Картофель отварной. Картофельное пюре. Капуста цветная отварная. Картофель жареный. Зразы котлеты картофельные. Тушеные овощи. Рагу из овощей. Фаршированные овощи. Запеченные овощи. Запеканка картофельная.

Хранение и требования к качеству.

Практические занятия – приготовление овощных котлет, зраз, драников, фаршированных и тушеных овощей, гарниров по технологическим картам под контролем педагога

Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды круп и макаронных изделий. Процессы происходящие при тепловой обработке круп и макаронных изделий. Каша гречневая рассыпчатая. Каша рисовая рассыпчатая и молочная. Каша манная. Макароны изделия отварные с маслом. Макароны изделия отварные с маслом и сыром

Хранение, требования к качеству.

Практические занятия – приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий по технологическим картам под контролем педагога

Тема 8 . Блюда из яиц.

Значение блюд из яиц. Отварные яйца. Яичница-глазунья.

Практические занятия – приготовление блюд из яиц по технологическим картам под контролем педагога

Тема 9. Изделия из теста. Виды теста. Дрожжевое тесто.

Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления пирогов с начинкой. Изделия из бездрожжевого теста. Блины.

Техника безопасности при работе с электроприборами, в приготовлении изделий из теста.

Практические занятия – приготовление изделий из разного вида теста по технологическим картам под контролем педагога

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
 раздела программы
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

№№ п/п	Тема	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
	Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.	8	7	1
	Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.	10	7	3
	Кишечные инфекции, их профилактика.	6	5	1
	Основы физиологии питания.	6	3	3
	Пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика.	11	9	2
	Микробные пищевые отравления и их профилактика.	7	6	1
	Зоонозные заболевания, их профилактика.	3	3	—
	Непищевые отравления, их профилактика.	3	3	-
	Правила личной гигиены.	4	3	1
	Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.	3	2	1
	Итого:	61	48	13

Содержание программы по разделу

«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Тема 1. Санитарные требования к содержанию помещений предприятий общественного питания.

Краткая характеристика производственных помещений предприятий общественного питания. Требования к цехам: мясному, холодному, рыбному, овощному, горячему, моечному отделению.

Тема 2. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря и посуды.

Требования к производственным столам, кухонной посуде, разделочным доскам, уборочному инвентарю. Правила мытья столовой посуды, чайной посуды, столовых приборов.

Приготовление дезинфицирующих растворов. Виды уборки помещений: текущая, генеральная, санитарный день.

Практические занятия - подготовка моющих растворов, обработка инвентаря, уборка помещений под частичным контролем руководителя.

Тема 3. Кишечные инфекции, их профилактика.

Возбудители инфекций: брюшного тифа, бруцеллеза, дизентерии, туберкулеза, кишечная палочка. Краткая характеристика, меры по предупреждению заболеваний. Бактериальное загрязнение.

Практические занятия – тестирование по темам

Тема 4. Основы физиологии питания.

Гигиена питания как наука о здоровье. Особенности строения пищеварительного тракта. Роль печени, поджелудочной железы, желчного пузыря и др. органов в пищеварении.

Белки как строительный материал тканей тела, их суточная потребность.

Углеводы - как источник энергии. Их суточная потребность.

Жиры - источник энергии и запасных питательных веществ. Их суточная потребность.

Понятие о к/калориях. Их суточная потребность для различных групп населения.

Практические занятия – расчёт калорийности готовых комплексов завтрака, обеда по специальным таблицам с помощью калькулятора

Тема 5. Пищевые отравления. Гельминтозы и их профилактика.

Краткая характеристика червей паразитов: аскариды, острицы, карликовые цепни, бычьи и свиные цепни, трихинеллы, широкий лентец. Описторхоз. Профилактика заражения глистами. Ветеринарно-санитарный осмотр поступающего мяса - клеймение.

Практические занятия в виде просмотра видео материалов, экскурсия в мясной магазин

Тема 6. Микробные пищевые отравления и их профилактика.

Салмонеллы как возбудители паратифозных заболеваний человека и животных. Профилактика салмонеллеза. Протей. Профилактика токсикоинфекций вызванных протеем.

Ботулинус - анаэробный микроб. Причины, вызывающие отравления этим микробом, меры предупреждения.

Стафилококковое отравление. Характеристика возбудителей. Меры предупреждения отравлений.

Практические занятия в виде просмотра видео материалов

Тема 7. Зоонозные заболевания, их профилактика.

Виды зоонозных заболеваний, признаки заболеваний, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций.

Практические занятия в виде просмотра видео материалов

Тема 8. Непищевые отравления, их профилактика.

Отравления ядовитыми веществами - солями меди, мышьяка, свинца, ядохимикатами. Отравления ядовитыми грибами, косточками абрикосов, вишен, слив. Меры предупреждения непищевых отравлений.

Практические занятия в виде просмотра видео материалов

Тема 9. Правила личной гигиены.

Соблюдение правил личной гигиены - одно из важных условий обеспечения потребителей здоровой пищей. Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной одежде. Медицинский осмотр и личная санитарная книжка. Санитарный минимум. Значение санитарной культуры работников предприятий питания для предупреждения пищевых отравлений.

Практические занятия – просмотр роликов по теме, практические упражнения в обработке рук, выполнение перечня требований и уход за специальной одеждой повара

Тема 10. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию потребителей.

Требования к отпуску готовой пищи. Требования к раздаточной и подготовке блюд к раздаче. Условия хранения, сроки реализации готовой пищи на раздаче. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.

Практические занятия – просмотр роликов по теме, практические упражнения в расстановке блюд на раздаче, обеденной зоне. Практические задания на закрепление правил и условий хранения готовой продукции

Пояснительная записка

к разделу программы

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

Содержанием данного раздела является знакомство с основным механическим, тепловым, холодильным и электрическим оборудованием, используемым на предприятиях общественного питания и в быту. Программа предусматривает изучение сведений по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности при эксплуатации оборудования.

В процессе обучения профессии «Повар» этот предмет занимает важное место, так как без механизации и автоматизации производственных процессов невозможно повышение производительности труда, внедрение новых прогрессивных технологий, массового развития промышленных методов приготовления и поставки продукции потребителям.

Темами предусмотрены практические занятия, на которых обучающиеся получают навыки работы с различными видами оборудования.

Достижение цели изучения предмета «Оборудование предприятий общественного питания» невозможно без тесной связи с содержанием таких дисциплин, как:

- «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
- «Основы организации производства предприятий общественного питания»

Связь между этими дисциплинами отражена в логическом алгоритме функционирования межпредметных связей.

После изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» обучающейся

должен знать:

назначение, эксплуатационные характеристики и правила эксплуатации основного электромеханического, теплового и холодильного оборудования;

должен уметь:

различать оборудование предприятий общественного питания по его функциональному назначению;

эксплуатировать электромеханическое, теплое и холодильное оборудование имеющееся в мастерской.

Зачет по предмету может быть выставлен по результатам итогового занятия, либо с учетом текущих оценок по предмету (по усмотрению преподавателя)

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН по разделу

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

№ №/пп	Тема	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
11	Введение. Охрана труда. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	6	5	1
2	Электрооборудование.	4	4	-
3	Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.	6	5	1
4	Оборудование для приготовления теста – тестомес. Пароварка. Мультиварка. Хлебопечь. Электромясорубка. Соковыжималка. Блендер погружной. Аппараты для жарки и выпечки.	6	5	1
	Итого:	22	19	3

Содержание программы по разделу

«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»

Тема 1. Введение. Охрана труда. Электробезопасность. Пожарная безопасность

Значение современного оборудования на предприятиях питания в деятельности повара. Электробезопасность, пожарная безопасность. Общие правила безопасности на предприятиях питания.

Практические занятия – ответ на уроке, проговаривание перед использованием оборудования

Тема 2. Электрооборудование.

Виды электрооборудования, принцип работы, эксплуатационные характеристики электроплит, электронагревателей, микроволновых печей, универсальных электроприводов.

Практические занятия – ответ на уроке, с проговариванием инструкции перед использованием оборудования

Тема 3. Холодильное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.

Типы и назначение холодильного оборудования, принцип работы холодильников. Эксплуатационные характеристики основного холодильного оборудования. Типы и назначение оборудования для раздачи пищи, принцип работы. Эксплуатационные характеристики оборудования для раздачи пищи.

Практические занятия – ответ на уроке, после прочтения инструкции перед использованием оборудования с демонстрацией отделов холодильного оборудования и название предназначения этих отделов.

Тема 4. Оборудование для приготовления теста. Пищеварочные котлы. Аппараты для жарки и выпечки.

Типы и принцип работы оборудования для приготовления теста. Эксплуатационные характеристики оборудования для приготовления теста. Пароварка. Мультиварка. Хлебопечь. Электромясорубка. Соковыжималка. Блендер погружной. Типы и принцип работы пищеварочных котлов. Эксплуатационные характеристики пищеварочных котлов. Типы и принцип работы аппаратов для жарки и выпечки. Эксплуатационные характеристики аппаратов для жарки и выпечки.

Практические занятия – ответ на уроке, после прочтения инструкции перед использованием оборудования. Знание названия и предназначения каждого из аппаратов, использование его в соответствии с темой занятия

Технические средства обучения

4. Видеоаппаратура
5. Компьютер
6. Проектор

Пояснительная записка

к разделу программы
«Кулинария»

Содержанием предмета «Кулинария» являются технологические процессы приготовления качественной кулинарной продукции (блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов), основные приемы приготовления здоровой пищи для сбалансированного полноценного питания человека.

В процессе обучения курсу «Поварское дело» этот предмет занимает ведущее место. Программа предусматривает изучение способов механической и тепловой обработки различного сырья (овощей, рыбы, мяса и т.п.), изменения основных составных частей пищевых продуктов при различных видах их кулинарной обработки; основные приемы приготовления кулинарных изделий.

В процессе изучения тем у обучающихся формируются знания и навыки по приготовлению кулинарной продукции, различающейся по способу кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные и т.д.); характеру потребления (закуски, супы и т.д.); по термическому состоянию (холодные, горячие, охлажденные); консистенции (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые).

Каждой темой предмета предусмотрены практические занятия, на которых обучающиеся выполняют как отдельные операции по кулинарной обработке, так и законченные блюда на заключительном этапе, в целях обобщения и совершенствования знаний и умений.

В процессе выполнения практических работ возможны некоторые изменения в ассортименте блюд, их последовательности и распределении учебных часов, в зависимости от сезонности и наличия продуктов.

Достижение цели изучения предмета «Кулинария» невозможно без тесной связи с содержанием таких дисциплин, как:

- **«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»**, т.к. повар обязан соблюдать все правила санитарии и гигиены и готовить блюда, не противоречащие физиологии питания человека;
- **«Использование электрического оборудования в приготовлении пищи»**. Повар должен уметь готовить блюда на оборудование, которым оснащена мастерская, соблюдая при этом все правила безопасности и охраны труда;

Связь между этими дисциплинами отражена в логическом алгоритме функционирования межпредметных связей.

После изучения дисциплины «Кулинария» обучающейся **должен знать:**

- цели и задачи выполнения отдельных видов кулинарной обработки пищевых продуктов;
- приемы первичной обработки пищевых продуктов;
- приемы тепловой обработки пищевых продуктов;
- классификацию супов;
- способы варки бульонов и супов;
- способы приготовления каш и изделий из них;
- способы приготовления блюд из овощей, бобовых и макаронных изделий;
- классификацию соусов и их назначение;
- способы приготовления соусов;
- классификацию блюд из яиц;
- классификацию холодных закусок и способы их приготовления;

должен уметь:

- выполнять все виды кулинарной обработки пищевых продуктов;
- готовить бульоны и супы;
- готовить каши и изделия из них;
- готовить блюда из овощей, бобовых и макаронных изделий;
- готовить соусы для различных блюд;

- готовить блюда из яиц;
- готовить холодные закуски;
- формировать гарниры ко вторым блюдам.

Форма дифференцированного зачета по предмету выбирается по усмотрению преподавателя.

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

по разделу
" Кулинария "

№ пп	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Уроки	Практические занятия
1	2	3	4	5
1.	Введение. Первичная обработка овощей. Формы нарезки.	33	25	8
2	Холодные блюда и закуски	16	6	10
3	Способы тепловой обработки пищевых продуктов.	3	3	-
4	Супы.	22	10	12
5	Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы	12	6	6
6	Овощные блюда и гарниры	29	13	16
7	Блюда из крупы, бобовых и макаронных изделий	19	10	9
8	Блюда из яиц	10	8	2
9	Изделия из теста	12	5	7
10	Повторение	84	80	4
		240	166	74
11	Контрольное тестирование, консультации и экзамен	64	60	4
	ИТОГО:	304	226	78

Содержание программы

по разделу " Кулинария "

Тема 1: Введение. Первичная обработка овощей. Формы нарезки.

Содержание предмета «Кулинария», цели ее изучения, место и роль в процессе обучения курсу «Поварское дело», ее связь с другими дисциплинами, новейшие достижения в области кулинарии.

Задача первичной обработки. Сортировка, мойка, очистка, доочистка. Понятие об отходах овощей и нормах отходов.

Формы нарезки. Значение правильной нарезки при приготовлении блюд. Формы и размеры нарезки различных овощей. Рекомендуемые формы нарезки овощей для различных блюд. Хранение, требования к качеству. Выводы.

Практические занятия закрепление навыков в обработке продуктов, их сортировке, разных видов нарезки, в упаковке для хранения

Тема 2. Холодные блюда и закуски.

Классификация холодных блюд и закусок. Бутерброды. Салаты их свежих овощей. Салаты из вареных овощей. Винегрет. Технология приготовления.

Подготовка продуктов для винегрета. Хранение, требования к качеству.

Практические занятия – приготовление салатов, закусок по технологическим картам

Тема 3. Способы тепловой обработки пищевых продуктов.

Цель и задачи тепловой обработки. Основные виды тепловой обработки.

Вспомогательные и комбинированные виды тепловой обработки.

Практические занятия – приготовление горячих блюд по технологическим картам под контролем педагога

Тема 4. Супы.

Первые блюда. Бульоны и отвары. Мясокостный бульон. Бульон из птицы.

Бульон рыбный. Супы заправочные. Щи из квашеной капусты. Суп

крестьянский. Суп из овощей. Суп с макаронными изделиями. Суп гороховый.

Суп-пюре из разных овощей. Суп молочный с макаронными изделиями.

Рецептуры приготовления супов. Хранение, требования к качеству. Выводы.

Практические занятия – приготовление супов по технологическим картам под контролем педагога

Тема 5. Горячие блюда из рыбы, мяса, птицы.

Технология приготовления жареной рыбы. Технология приготовления мясных котлет. Технология приготовления запеченной курицы.

Практические занятия – приготовление котлет, зраз, жареной рыбы, ленивых голубцов по технологическим картам под контролем педагога

Тема 6. Овощные блюда и гарниры.

Классификация овощных блюд и их характеристика.

Блюда из отварных овощей. Картофель отварной. Картофельное пюре. Капуста цветная отварная.

Картофель жареный. Зразы котлеты картофельные. Тушеные овощи. Рагу из овощей. Фаршированные овощи. Запеченные овощи. Запеканка картофельная. Хранение и требования к качеству.

Практические занятия – приготовление овощных котлет, зраз, драников, фаршированных и тушеных овощей, гарниров по технологическим картам

Тема 7. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Виды круп и макаронных изделий. Процессы происходящие при тепловой обработке круп и макаронных изделий. Каша гречневая рассыпчатая. Каша рисовая рассыпчатая и молочная. Каша манная. Макароны изделия отварные с маслом. Макароны изделия отварные с маслом и сыром

Хранение, требования к качеству.

Практические занятия – приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий по технологическим картам

Тема 8 . Блюда из яиц.

Значение блюд из яиц. Отварные яйца. Яичница-глазунья. Омлет. Яйца пашот.

Практические занятия – приготовление блюд из яиц по технологическим картам, правила подачи и употребления в пищу блюд из яиц

Тема 9. Изделия из теста. Виды теста. Дрожжевое тесто.

Изделия из дрожжевого теста. Технология приготовления пирогов с начинкой.

Изделия из бездрожжевого теста. Блины.

Техника безопасности при работе с электроприборами.

Практические занятия – приготовление изделий из разного вида теста по технологическим картам с использованием специального оборудования под контролем педагога

Технические средства обучения

1. Видеоаппаратура
2. Компьютер
3. Проектор

Контроль за уровнем знаний, умений, навыков обучающихся

Пп/ п	Вид контроля	Форма контроля	Дата	Примечание
------------------	-------------------------	-----------------------	-------------	-------------------

1.	Входная контрольная работа	Контрольное тестирование	Сентябрь	Теория
2.	Итоговый контроль 1 четверть	Контрольное тестирование по теме: «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	октябрь	Теория
3.	Итоговый контроль 2 четверть	Контрольное тестирование	декабрь	Теория
4.	Итоговый контроль 3 четверть	Практическая работа по теме «Кулинария»	март	Теория
5	Итоговый контроль	Тестирование Практическое задание	Май 2 часа	Теория

ИТОГОВЫЙ И ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

по программе профессионального обучения «Поварское дело»

Для определения степени достижения целей обучения, уровня сформированности знаний, умений, навыков, а также выявления уровня развития учащихся с целью корректировки методики обучения используется текущий, промежуточный и итоговый контроль. Контроль знаний и умений осуществляется с помощью тестов, карточек-заданий, самостоятельных работ, контрольных работ.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в конце первого года обучения в форме теста и практической работы.

По окончании обучения проводится итоговая аттестация обучающихся в форме экзамена по профессиональному обучению. Наряду с выпускными экзаменами по профессиональному обучению выпускники второго года обучения сдают квалификационный экзамен на тарифный разряд на базе МОУ «СКоШ».

На экзамене проверяются соответствие выпускников требованию программы, глубина и прочность полученных знаний, умение их применять в практической деятельности. Экзамен проводится в форме практической экзаменационной работы и устных ответов по билету.

Учитывая особенности психофизического развития детей с нарушением интеллекта и важности подготовленности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, экзамен может проводиться в форме собеседования членов комиссии с каждым учеником. Задача собеседования заключается в том, чтобы выявить не только уровень теоретических знаний, умений и навыков

выпускников, их дальнейшие планы, но и определить их способность общаться со взрослыми. Собеседование проводится на основе выполненной практической работы.

Квалификационный экзамен принимает комиссия, составленная из специалистов образовательного учреждения МОУ «СКОШ» и областного государственного бюджетного профессионального учреждения «Томский техникум социальных технологий». Возможно проведение экзамена в форме онлайн-режима

Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

Выпускникам, которым не присваивается квалификационный разряд, выдаётся характеристика с перечнем работ, которые они способны выполнять самостоятельно.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Исходя из основных целей коррекционной работы (повышение уровня познавательной активности обучающихся и развитие способности к осознанию регуляции трудовой деятельности) результаты обучения должны соответствовать общим задачам предмета и требованиям к его усвоению. Результаты обучения оцениваются по пятибалльной системе. При оценке ЗУН рассматриваются следующие показатели:

Уровень усвоения в зависимости от психофизических особенностей обучающихся. Учитывается диагноз, состояние эмоционально-волевой сферы. В уровень обученности входит: ориентировка в задании, планирование, самоконтроль, умение использовать в речи профессиональные термины, соблюдение установленных требований к качеству выполненной работы, соблюдение правил техники безопасности и рабочей дисциплины.

Критерии оценки устных ответов обучающихся

Оценка «5» ставится обучающемуся, если:

- Обнаруживает понимание учебного материала, может с незначительной помощью учителя обосновать ответ.
- Отвечает полным развёрнутым предложением.
- Даёт связный, осознанный ответ.
- Допускает ошибки, которые сам исправляет.
- Проявляет активность, старается давать полные ответы.

Оценка «4» ставится обучающемуся, если:

- Обнаруживает понимание учебного материала, может с незначительной помощью учителя обосновать.
- Отвечает полным развёрнутым предложением.
- Даёт связный, осознанный ответ, но допускает неточности.

- Допускает ошибки, которые исправляет с помощью учителя.
- Отвечает в пределах своих возможностей по наводящим вопросам учителя.
- Проявляет активность, даёт сокращенные ответы, старается исправить до развёрнутого ответа при помощи учителя.
- Оценка «3»** ставится обучающемуся, если:
 - Обнаруживает знание и понимает основные положения данной темы, но излагает материал недостаточно полно, нуждается в постоянной помощи учителя.
 - Отвечает полным развёрнутым предложением.
 - Допускает ряд ошибок, которые исправляет со значительной помощью учителя.
 - Отвечает в пределах своих возможностей по наводящим вопросам учителя.
 - Не проявляет активности, даёт сокращённые ответы.
- Оценка «2»** ставится обучающемуся, если:
 - Обнаруживает крайне слабое знание основной части изученного материала при значительной помощи учителя;
 - Допускает много ошибок, которые не исправляет, не использует помощь учителя;
 - Не проявляет активности, даёт сокращённые ответы.
- Оценка «1»** за устные ответы не ставится

Критерии оценки практических и лабораторных работ обучающихся

Практическая работа оценивается, если выполнено более половины объёма. Степень помощи обучающимся учитель определяет, исходя из конкретных условий.

Выбор объекта практических и лабораторных работ представлен в соответствии с программой.

Оценка «5» ставится обучающемуся, если:

Определяет задание соответственно технологической карте.

Достаточно самостоятельно осуществляет планирование, ориентировку в задании, самоконтроль.

- Выполняет все этапы выполнения задания правильно.
- Умеет организовать рабочее место и соблюдает правила безопасной работы.

- Блюдо соответствует санитарным нормам, заданным технологическим требованиям, эстетично подано и соответствует допустимым временным затратам.

- Допускает единичные ошибки, прилагает усилие к их исправлению.

Оценка «4» ставится обучающемуся, если:

- Достаточно самостоятельно или с незначительной помощью учителя осуществляет планирование, ориентировку в задании, самоконтроль.

- Выполняет этапы выполнения правильно.

- Умеет организовать рабочее место и соблюдает правила безопасной работы.
 - В работе допущены некоторые неточности, отклонения от установленных требований к качеству.
 - Допускает ряд ошибок, прилагает усилие к их исправлению.
- Оценка «3»** ставится обучающемуся, если:
- В работе допущены значительные отклонения от установленных требований к качеству.
 - Допускает ряд ошибок, прилагает усилие к их исправлению.
- Оценка «2»** ставится обучающемуся, если:
- Качество выполненной работы не соответствует заданным требованиям.
 - Нарушает безопасность труда и не умеет организовать рабочее место.
- Оценка «1»** за практическую и лабораторную работы не ставится.

Оценка тестирования

Основным критерием эффективности усвоения обучающимися содержания учебного материала считается коэффициент усвоения учебного материала. Он определяется как отношение правильных ответов, обучающихся в тесте к общему количеству заданий (по В.П. Беспалько). 50% правильно выполненных заданий позволяет поставить обучающемуся оценку «зачтено», что означает усвоение им программы обучения. Оценка знаний обучающихся, проводится по пятибалльной системе. При выполнении теста ставится отметка:

- «5» - при выполнении 80-100% всех заданий;
- «4» - при выполнении 60-80% заданий;
- «3» - за 50-60% правильно выполненных заданий. Объём тестовых заданий должен содержать от 5 до 10 вопросов.

Оценка экзамена.

Итоговая оценка за экзамен выставляется на основании оценок полученных: за год, практическую экзаменационную работу и устный экзаменационный ответ. Решающее значение имеет оценка за практическую экзаменационную работу.

- **Итоговая оценка «5»** выставляется, если на «5» выполнена практическая экзаменационная работа, на «5» или «4» оценен устный экзаменационный ответ и в оценках за учебные четверти выпускного класса нет «3».
- **Итоговая оценка «4»** выставляется, если на «4» выполнена практическая экзаменационная работа, на «5» или «4» оценен устный экзаменационный ответ и в оценках за учебные четверти выпускного класса нет «3».
- **Итоговая оценка «4»** выставляется, если на «5» выполнена практическая экзаменационная работа, на «3» оценен устный экзаменационный ответ или по итогам учебных четвертей выпускного класса не более двух «3».
- **Итоговая оценка «3»** выставляется, если на «3» выполнена практическая экзаменационная работа, на «4» или «3» оценен устный экзаменационный ответ и в оценках, занесённых в протокол, нет «2».

- **Итоговая оценка «3»** выставляется, если на «4» выполнена практическая экзаменационная работа, на «3» оценен устный экзаменационный ответ и по итогам учебных четвертей выпускного класса было более двух «3».

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКТ

Литература по предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»:

1. В.М. Аханова, Е.В. Романова «Гигиена питания». Ростов н/Д: Изд. «Феникс». 2000г.

2. З.П. Матюхина, Основы физиологии питания, гигиены и санитарии (для работников общественного питания) М., Институт развития профессионального образования, 1999г. М.,

И.П. Неумывакин, Л.С. Неумывакина Здоровье в ваших руках М., ИПО "Полигран", 1994 г.

по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»:

1. Золин В.П «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М., Институт развития профессионального образования, 1999
2. Н.Г. Бутейкина. «Организация производства предприятий общественного питания». М. Высшая школа, 1990г.
3. М.А. Богадова и др. «Оборудование предприятий общественного питания» М., Экономика, 1991 г.
4. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М., ИРПО, 1998 г.

Литература по предмету «Кулинария»:

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. « Кулинария». Учебник для начального профессионального образования. М.: ИРПО, Изд. центр «Академия». 1998г.
2. « Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий». Нормативная документация для предприятий общественного питания. Учебно-методическое пособие./ Сост. А.В. Румянцев-3-е из., перераб. и доп.—М.: Изд. «Дело и Сервис»2002г..
3. Л.Л. Татарская. Н.А. Анфимова. « Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров». М.: Изд. центр «Академия». 2000г
4. Ермакова В.И. Альбом плакатов по кулинарии, 10-11 кл.: Приложение к учеб. «Основы кулинарии». – М.: Просвещение, 2002
5. Ермакова В.И. 8-11 кл.: «Основы кулинарии». – М.: Просвещение, 1992

Наглядный материал:

- мультимедийные презентации;
- видеофильмы;
- альбомы;
- муляжи;

3. Раздаточный материал:

- дидактический материал (тестовые карточки, схемы технологий выполнения);
- словари терминов;

Интернет ресурс

	Варим Парим. Кулинария в фотографиях. (varimparim.ru)
Словарь кулинара	Варим Парим. Кулинария в фотографиях.. Словарь кулинара (varimparim.ru)
Словарь терминов	Варим Парим. Кулинария в фотографиях..

	Словарь терминов (varimparim.ru)
Советы кулинара	Варим Парим. Кулинария в фотографиях., Советы кулинара (varimparim.ru)
Овощи	Варим Парим. Кулинария в фотографиях., Овощи (varimparim.ru)
Ягоды, фрукты	Варим Парим. Кулинария в фотографиях., Ягоды, фрукты (varimparim.ru)
Грибы	
Типы теста	Технология приготовления пищи, приготовление еды, приготовление блюд, Типы теста (varimparim.ru)
https://vkusnie-vkusnosti.ru/slovarik	
Кулинарный словарь (povarenok.ru)	

