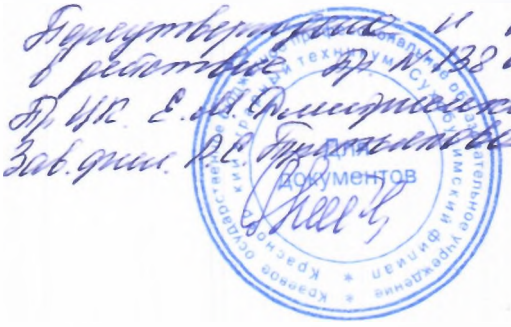
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat69@mail.ru
Дата: 2026.10.26 11:58:43 +07'00'

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХОБУЗИМСКИЙ ФИЛИАЛ»
КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ

Рассмотрено на заседании
ПЦК № 138 от 31.08.2026
Пр. ПЦК Е.А. Филиппенко
Зав. отд. Р.С. Трофимова



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению контрольных работ для обучающихся

по дисциплине МДК01.04. «Основы приготовления полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы»
Код и наименование дисциплины

С. МИНДЕРЛА
2025

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

Методические рекомендации по организации **контрольных работ** составлены на основании:

— Государственного образовательного стандарта НПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

— Адаптированной рабочей программы по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», для профессиональной подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья. Данные рекомендации имеют практическую ориентированность при организации различных форм контроля **контрольных работ** студентов, определяют ее сущность и назначение.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Характеристика тестов
3. Критерии оценивания тестовых работ
4. Контрольные задания

Пояснительная записка

Аттестация обучающихся:

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных, достижений обучающихся разработаны формы и процедуры входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации с учётом ограничений здоровья.

Входной контроль разработан с учётом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся и проводится в различных формах (устно, письменно и тестирование как на бумаге, так и на компьютере).

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий в целях получения информации о:

- -выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- -правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- -формировании действия с должной мерой обобщения, освоения.

Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения освоения программ учебных дисциплин, а также после прохождения учебной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачётов и дифференцированных зачетов за счет учебного времени, отведенного на изучение данной дисциплины, в форме экзаменов по графикам в недели промежуточной аттестации, утвержденным директором техникума. При проведении промежуточной аттестации учитываются индивидуальные психофизические особенности обучающихся.

Всего за весь период обучения по дисциплине: « Кулинария» предусмотрено учебным планом 6 контрольных работ, государственная итоговая аттестация – экзамен

Тесты дают возможность оценить уровень теоретических знаний и практические навыки студентов, умение применять знания.

Контрольный срез знаний показывает уровень:

– установление фактического уровня теоретических знаний по профессиональной дисциплине;
– определение степени устойчивости знаний студентов.
Комплекты тестовых заданий составлены с учетом обязательных минимумов содержания Государственного образовательного стандарта НПО по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Характеристика тестов:

1 Количество заданий в тест: 10-13
2 Время выполнения тест-билета: 45 минут
3 Форма заданий: закрытые, открытые.
4 Содержание тест-билета: количество типы заданий – закрытого и открытого типа.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций, обучающихся производится по пятибалльной системе.
«оценка» 5 (отлично) выставляется за верные ответы, которые составляют 91% и более от общего количества вопросов;
«оценка» 4(хорошо) соответствует работе, содержит 70% - 90% правильных ответов;
«оценка» 3 (удовлетворительно) от 70% - 50% правильных ответов;
«оценка» 2 (неудовлетворительно) работа, содержащая менее 50% правильных ответов оценивается как удовлетворительная

Контрольная работа по теме:
«Механическая кулинарная обработка рыба»
В №1

1.Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
а) да; б) нет.
2.Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
а) порционными кусками (кругляшом); **б) целиком**; в) разделывают на филе.
3.Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.
Нарезание порционных полуфабрикатов. Для варки:
а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
г) без кожи и костей нарезают под углом 30 ° к рыбе.
4. Выберите правильный вариант ответа
Какие питательные вещества содержатся в рыбе?
а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины A D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.
5. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости; б) по химическому составу;
в) по минеральному составу
6. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем?
а) котлеты, б) биточки; в) зразы, г) тельное; д) тефтели, е) фрикадельки
7.Перечислите семейства рыб_____
8. Сколько времени хранят полуфабрикаты из котлетной массы?
а) до 8 часов; б) до 10 часов; в) до 12 часов
9. Какую форму имеет полуфабрикат тельное?
а) полумесяца;
б) округлую;
в) овально-прямоугольную

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Механическая кулинарная обработка рыба»
В №2

1. Укажите последовательность приготовления рыбной котлетной массы.

№ п/п	Технология приготовления	Последовательность приготовления (ответы дать цифрами)
1	Рыбу разделывают на чистое филе	
2	Хлеб замачивают (используют 1 -й сорт 2-. 3дневный)	
3	Массу тщательно выбивают	
4	Чистое филе рыбы пропускают через мясорубку	
5	Массу охлаждают	
6	Мясо рыбы соединяют с хлебом и еще раз пропускают через мясорубку	
7	Замоченный хлеб слегка отжимают	
8	Добавляют воду или молоко	
9	Добавляют соль, перец	
10	Хлеб пшеничный зачищают от корочки	
11	Массу тщательно перемешивают	
12	Формуют полуфабрикаты	
13	Массу порционируют	

2.Выберите название морепродуктов:
1) морской гребешок 2) щука 3) хек 4) креветка 5) устрица

3.Укажите признаки недоброкачественной рыбы:
Выберите несколько из 10 вариантов ответа:
1) чешуя гладкая и чистая
2) у рыбы неприятный запах
3) нет повреждений на поверхности рыбы
4) глаза впалые и мутные
5) мясо рыбы плохо отделяется от костей
6) глаза прозрачные, выпуклые
7) чешуя покрыта липкой слизью
8) жабры имеют ярко-красный цвет
9) жабры бледного или грязно-серого цвета
10) присутствует специфический запах

4. **Температурой охлаждённой тушки**
а) -8°С...-6°С; б) -1°С...+5°С.

5 **Срок хранения охлажденной неразделанной рыбы в домашнем холодильнике…**
а) 0-2 суток; б) 0-3 суток; в) 5-7 суток; г) 2-3 суток.

6. **Более полезна … рыба.**
а) озёрная; б) речная; в) морская.

7. **Рыба размораживается быстрее…**
а) на воздухе; б) в воде.

8. **Для механической обработки рыбы не понадобится…**
а) разделочная доска; б) рыбочистка; в) терка; г) нож.

9. **Процесс разделки рыбы вдоль позвоночника называется…**
а) нарезание; б) разделывание; в) разрезание; г) пластование.

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Механическая кулинарная обработка рыба»
В №3

1.Санитарные требования, которые предъявляются к обработке рыбы...
а) разделывать рыбу надо на специальной доске; б) рыбные отходы сразу выбрасывают; в) мыть рыбу не обязательно; г) до и после разделки рыбы её промывают проточной холодной водой; д) после окончания работы кухонный инвентарь необходимо вымыть моющим средством.

2 **К способам первичной обработки рыбы не относится…**
а) припускание; б) оттаивание; в) очистка рыбы от чешуи; г) удаление головы, плавников, хвоста.

3. Готовность вареной рыбы можно определить...

а) мясо рыбы расслоилось; б) рыбу надо проколоть вилкой в самом толстом месте. Если вилка входит в мясо легко, значит, рыба готова.

4. Вид панировки сушеного пшеничного хлеба без корки...

а) белая; б) панировочные сухари; в) мучная.

5. **Неверные требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов...**

а) отварная и припущенная рыба должна разваливаться; б) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой чёрного цвета; в) отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом она не должна разваливаться; г) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой золотистого или светло-коричневого цвета; д) мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть сочным и мягким, но оно не должно быть дряблым.

6. **Варка – это…**

а) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 2 л воды;

б) рыбу укладывают в посуду и заливают водой из расчета: на 1 кг рыбы 1,5 стакана воды.

7. **Составьте верную последовательность действий при механической обработке рыбы.**

а) очистка от чешуи, удаление плавников; б) нарезание порционными кусками; в) разрезание брюшка; г) оттаивание; д) промывание и пластование.

8. **Если, при удалении внутренностей повредить желчный пузырь, то рыба будет……**

а) иметь неприятный запах; б) горчить.

9.**С помощью ножниц можно удалять …плавник(и).**

а) спинной; б) мягкие.

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Механическая кулинарная обработка мяса»
В №1

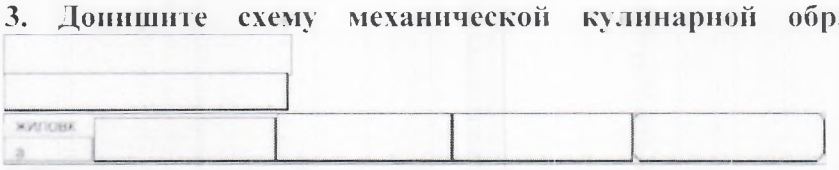
1. Из каких основных тканей состоит мясо?

---

2. Каковы признаки доброкачественного мяса?

---

3. Допишите схему механической кулинарной обработки мороженого мяса.



4.На предприятия общественного питания говядина поступает:

а) тушами; б) полутушами; в) отрубами

5. **Какой из полуфабрикатов является порционным?**

а) бифштекс; б) бефстроганов ; в) поджарка

6. **Из какой части нарезают бифштекс, филе, лангет?**

а) вырезки; б) корейки; в) грудинки

7. **У какого полуфабриката сроки хранения меньше?**

а) грудинка фаршированная; б) лангет; в) биточки

8. **Основные признаки доброкачественности мяса?**

а) мясо имеет серый цвет; б) мясо имеет розовый цвет; в) цвет жира мяса желтый

9. Мясо нарезают поперек волокон для:

а) наименьшей деформации;

б) удобства нарезки;

в) уменьшения вытекания сока;

г) улучшения вытекания сока

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Механическая кулинарная обработка мяса»
В №2

1. Толщина (см) лангета, нарезаемого из вырезки говядины:
а) 2; б) 2,5; в) 1,5; г) 1

2. Дополните слово:
Шницель отбивной нарезают из _____части.

3. Для чего в котлетную массу добавляют черствый белый хлеб?
а) из-за влагоудерживающей способности хлеба;) для плотности массы; в) для вязкости массы

4.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?
а) лопатка; б) грудинка; в) шейная

5.В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо; б) добавляется хлеб; в) добавляется сливочное масло.

6. Какова форма нарезки бефстроганов?_____

7.Чем отличается ромштекс от антрекота?

_____

8.С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?
а) чтобы не отстала панировка; б) чтобы масло было застывшим

9.**Определите и впишите название блюда по описанию:**
Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганый хрен, рядом укладывают ....., поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Механическая кулинарная обработка мяса»
В №3

1. СОСТАВ ТЕСТА «КЛЯР» ДЛЯ ЖАРКИ РЫБЫ:
Выберите правильный ответ:
1.сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар; 2 мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.

2. **Определите важнейший источник питательных веществ речного и морского улова, богатый белками, жирами и важными элементами:**
1.рыба и рыбные изделия;2. мясо и мясные изделия;3 овощи и фрукты; 4.крупы и макароны.

3. **Чем отличаются белки свежей рыбы от белков свежего мяса?**
1.они усваиваются очень медленно; 2. они усваиваются быстрее.

4. **Чем отличается рыбий жир от мясного жира?**
1.жиры абсолютно одинаковы; 2.жир не усваивается организмом; 3.рыбий жир жидкой консистенции;4. среди ответов нет верного.

5. **Виды рыбных продуктов, которые широко представлены в продаже:**
1.живая, охлажденная, мороженая, свежая, соленая, копченая, вяленая, консервированная; 2.прессованная, размороженная, битая, фабрикованная;

6. **Определите время допустимого хранения печеной и копченой рыбы:**
1. 7 суток; 2.5 часов; 3. 2 сутки; 4.нельзя хранить, следует сразу употребить для готовки.

7.**Настоле свежая рыба. У нее сохранена цельность, чистая чешуя, прозрачные глаза, яркие жабры, характерный рыбный запах. Ваши действия:**

1.смело возьмусь за готовку блюда из этого продукта; 2. рыба может быть испорчена;3. такую рыбу ни в коем случае нельзя допускать к готовке; 4 такая рыба пригодна только для консервирования.

8. **Определите способы оттаивания замороженной рыбы:**

1.в воздухе при комнатной температуре, в талой воде;2 только в воздухе при комнатной температуре;3 только в талой воде;4 только в микроволновке.

9. **Что получится если с рыбы удалить голову, затем удалить кожу, плавники, убрать внутренности, очистить от костей?**

1. рыбные котлеты; 2.соленая рыба; 3. рыбное филе; 4 замороженная рыба.

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Механическая кулинарная обработка птицы»
В №1

1.Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?

а) котлеты «по-киевски»; б) шницель «по-столичному»; в) котлеты «Пожарские».

2.Пищевая ценность дичи.

---

3. Выберите наиболее полный вариант ответа из предложенных. Укажите способы размораживания птицы.

А) на воздухе; Б) в воде; В) комбинированным способом.

4.Укажите часть птицы, используемую для приготовления порционных полуфабрикатов

А) грудка; Б) субпродукты;В) ножки.

5. Укажите вид панировки для приготовления котлеты по-киевски

А) мучная или сухарная; Б) двойная панировка; В) хлебная панировка.

6. Перечислите виды домашней птицы, используемой в кулинарии.

7. От чего зависит продолжительность варки птицы а) возраст; б) упитанности.

8. Перечислите этапы механической обработке с/х птицы и пернатой дичи.

9. Виды полуфабрикатов, приготовляемых из птицы, в зависимости от ее размеров

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:
«Механическая кулинарная обработка птицы»
В №2

1.Укажите, в каком виде поступает домашняя птица на предприятия питания:

А) потрошёная; Б) не ощипанная; В) упитанная

2.Тушку домашней птицы перед тепловой обработкой заправляют…

А) в «кармашек»; Б) в «мешочек»; В) «в одну нитку».

3. Укажите вид панировки для приготовления котлеты по-киевски

А) мучная или сухарная; Б) двойная панировка; В) хлебная панировка.

4. Укажите, сколько штук на порцию готовят котлет «Пожарских»

А) по 1-2 шт. на 1-ну порцию; Б) по 2-3 шт. на 1-ну порцию; В) по 3-4 шт. на 1-ну порцию.

5. Перечислите виды пернатой дичи, используемой в кулинарии.

---

6. Варка тушки птицы составляет:

А) 15 мин; Б) 20 мин ; В) 1,5 час.

7. Перечислите способы тепловой обработки птицы._____

8. Перед тепловой обработкой целые тушки птицы заправляют. Что происходит с соединительной тканью птицы при варке?

9.Перечислите полуфабрикаты, приготовленные из котлетной массы птицы:

а) котлеты; б) биточки; в) биточки фаршированные

Контрольная работа тестовые заданиям по теме:

«Механическая кулинарная обработка птицы»

Вариант №3

1. **Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?**

а) белая; б) мучная; в) сухарная.

2 **В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?**

а) остывшая; б) охлажденная; в) мороженая.

3.С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

_____

4.Как размораживают птицу?

а) на воздухе; б) в воде; в) комбинированным способом.

5.**Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?**

а) котлеты «по-киевски»; в) котлеты «Пожарские».

б) шницель «по-столичному»;

в) котлеты «Пожарские».

6.**В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?**

а) потрошеная; б) не ощипанная; в) упитанная

7.Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают _____, чтобы образовать более _____.

8. Как необходимо производить опаливание птицы?

_____

9. Процесс в обработке курицы описан?

Отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большого филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивая её, оставляя 3-4 мм, отрубают утолщенную часть косточки. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы и раскрывают филе.

Контрольная работа тестовые задания по теме:

Кулинарная обработка субпродуктов»

Вариант №1

1. **Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории?**

а) сердце; б) рубцы;) язык ;г) ноги; д) печень; е) вымя говяжье; ж) легкие; з) почки; и) мозги

2. Как производят обработку следующих субпродуктов:

а) мозги; б) печень; в) языки

3.В каком цехе обрабатывают субпродукты?

_____

4.Пищевая ценность субпродуктов. Ответ обоснуйте

а) не одинакова; б) одинакова

6. **В продажу не допускаются субпродукты_____**

7. О каком субпродукте идет речь?

Субпродукт богат калием, ……., белками. Мясо жестковатое. Ценится нежирное ……. Ягнята и телята – …… самое нежное.

8. Перевозка железнодорожным транспортом субпродуктов только в замороженном состоянии с температурой

А) в толще ткани не выше минус 12 град С;

Б) в толще ткани не выше минус 18град С.

9. Говяжьи головы используют для приготовления:

а) рагу и бульонов, б) головы –для студней, в) супов, в) колбасных изделий.

10. Самым популярным субпродуктом можно считать _____

11.Перечислите механическую кулинарную обработку языка говяжьего.

_____

12.Допишите предложения

Свежесть субпродуктов определяют _____

Контрольная работа тестовые задания по теме:
Кулинарная обработка субпродуктов»
Вариант № 2

1.Допишите предложения

Эти субпродукты по пищевой ценности ив вкусовым достоинствам не уступают мясу, особенно _____

2. В зависимости от пищевой ценности какие бывают субпродукты?

3. Субпродукты поступают на обрабатывающие предприятия

А) охлажденные, Б) мороженые, В) редко солеными

4.. Общая цель обработки субпродуктов:

а) освобождении их от загрязнений; б) отделения посторонних прирезей, малоценных тканей, образований; в) отделения жировых отложений.

5. Что вообще у нас называют субпродуктами?

6.Субпродукты второй категории это _____

7.Какие санитарные нормы и правила необходимо соблюдать при обработке субпродуктов, относящихся к особо скоропортящимся продуктам?

8.Продолжите технологическую последовательность обработки субпродукта:

Печень:

Вырезают желчные протоки

9. По виду скота субпродукты подразделяют на:

а) Говяжьи; б) Свиные; в) Бараньи; г) Птицы

10. Требование к качеству и использование в кулинарии. Языки говяжьи :

а) целые, освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани и кости;

б) удалены лимфатических узлов, гортани, слизи и крови.

11. Субпродукты бывают:

а) мясокостные; б) слизистые; в) шерстные

12.Субпродукты относят к деликатесным блюдам:

а) По пищевой ценности; б) Обладает нежной текстурой и особым вкусом.

в) калорийность субпродуктов ниже, чем у мяса.

Контрольная работа тестовые задания по теме:
Кулинарная обработка субпродуктов»
№ 3

1.Субпродукты птицы:

а) желудок, печень, легкие, сердце, пищевод; б) почки и внутренний жир. в) гребешки, лапки.

2.Кулинарное использование субпродуктов куриных гребешков.

3. Субпродукты выпускают:

а) фасованными в целом виде или кусками; б) охлажденными; в) замороженными.

4. Слизистые субпродукты:

а) свиные желудки и отделы желудков жвачных животных — овец, крупного рогатого скота); б) рубцы с сетками

5.Продолжите технологическую последовательность обработки субпродукта:

Мозги: замачивают —

6.От каких факторов зависит ассортимент субпродуктов, поступающего на предприятия общественного питания?

7.Кулинарное назначения свиных ножек_____

8.По каким признакам определяется свежесть субпродуктов?

9. Возможно ли считать, что субпродукты относятся к отходам к мясным продуктам? Ответ обоснуйте.

10. В зависимости от термической обработки их подразделяют:

а) охлажденные (температура в толще ткани О-4°С) ;
б) мороженые (температура в толще ткани не выше -6°С).
11. Почему перед тепловой обработкой почки необходимо вымачивают:
а) удаление запаха; б) для нежного вкуса
12. **О каком субпродукте идет речь?**
Продукт диетический. Врачами рекомендуется для восстановления и улучшения состава крови. Хорошие пищевые качества у печени крупногорогатого скота. А превосходные – у телячьей, которую можно отнести к деликатесам. .....может иметь легкий привкус горечи.

Используемая литература:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования. - М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017 г.