

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №32

РАССМОТРЕНА
на заседании методического
совета

от «25» 04 2024 г.
Протокол № 2

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ № 32
Л.Н.Прогонюк

«27» 04 2024 г.
Приказ № 0432-13-639/4

**АДАПТИРОВАННАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ (ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ) ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

«О еде и не только»

Возраст учащихся:	12-15 лет
Количество часов в год:	38
Срок реализации:	9 месяцев
Автор -составитель программы:	Кротова Ирина Геннадьевна, педагог дополнительного образования
Педагог, реализующий программу:	Зайнитдинова Лилия Юлаевна, педагог дополнительного образования

г. Сургут
2024 год

АННОТАЦИЯ

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально- гуманитарной направленности «О еде и не только» направлена на практико-ориентированную деятельность в области изучения основ кулинарии и малого предпринимательства. Разработана для школьников с ограниченными возможностями здоровья уровня основного общего образования, носит практико-ориентированный, познавательный характер.

Изучение программы поможет учащимся познакомиться с предпринимательством в сфере общественного питания, с организацией виртуального кафе «Здоровая еда» и технологией приготовления блюд. Полученные знания помогут учащимся сделать первый шаг к профессиональному выбору и успешной социализации. Учтены особенности возраста и уровня подготовки учащихся. Содержание курса рассчитано на изучение программы в течение 38 часов и включает 38 практических занятий. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 1 часу. Продолжительность реализации программы 1 учебный год. Количество обучающихся в группе 15 человек.

Учащиеся приобретают навык работы с пищевыми продуктами, учатся готовить, оформлять блюда и сервировать стол к завтраку, обеду и ужину, учатся оформлять результаты своей работы, используя фотографии, таблицы, технологические карты, что способствует развитию аналитического, логического мышления. Учащиеся научатся не только готовить вкусные и полезные блюда, но и разработают виртуальное кафе (интерьер, составят меню, посчитают себестоимость блюд). Учитывая возрастные и индивидуальные особенности, программа содержит творческие задачи проблемного и исследовательского характера.

Формы проведения занятий: занятие-семинар, занятие-лекция, игра (деловая, ролевая), практическая работа, коллективные и индивидуальные исследования, самостоятельная работа, защита проекта.

В процессе реализации программы используются различные формы организации детей: традиционные, комбинированные и практические занятия; игры, праздники и другие.

Во время выполнения практической работы на помощь учащимся приходит педагог, который направляет деятельность учеников, но и сами учащиеся оказывают друг другу поддержку, старшие помогают младшим, дети учатся сотрудничать, работать в большой и малой группе. Работая в группе, учащиеся учатся распределять обязанности, нести ответственность за общее дело.

ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

Название программы	О еде и не только
Направленность программы	Социально-гуманитарная
Уровень программы	Стартовый
Ф.И.О. педагога, реализующего дополнительную общеобразовательную программу	Кротова Ирина Геннадьевна
Год разработки	2024
Где, когда и кем утверждена дополнительная общеобразовательная программа	Утверждена директором МБОУ СОШ №32 Прогонюк Л.Н. Приказ от 27.04.2024 № ш32-13-639/4
Информация и наличие рецензии	Внешняя экспертиза отсутствует. Рассмотрена на заседании методического совета
Цель	Создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда учащихся
Задачи	<u>Образовательные:</u> • Обучить исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения; • Формировать общетрудовые знания и умения в области кулинарии; • Формировать практические умения и навыки экономного ведения домашнего хозяйства; • Овладеть основными знаниями о здоровом питании и технологии приготовления пищи, особенностях кулинарной обработки различных продуктов, составлении меню и бизнес-плана. <u>Развивающие:</u> • Развивать творческую, активную, ответственную и предприимчивую личность, способную самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач. <u>Воспитательные:</u> • Прививать культуру труда; • Воспитывать бережное отношение к

	продуктам труда и экономному ведению домашнего хозяйства; • Готовить учащихся к профессиональному выбору, создавать условия для успешной социальной адаптации.
Планируемые результаты освоения программы	По окончании изучения программы обучающийся должен ЗНАТЬ: - санитарию и гигиену, правила безопасной работы; -основные понятия: предприниматель, малый бизнес, бизнес-план, интерьер кухни-столовой; -технологии механической кулинарной обработки овощей, фруктов, курицы; -технологии тепловой обработки продуктов (варка, жарка, запекание); -сервировку стола к завтраку, обеду и ужину; -технологии складывания салфеток -Технологию приготовления бутербродов, блюд из яиц, блюд из круп и макаронных изделий, первых блюд, блинов, изделий из бисквитного, песочного, дрожжевого теста. УМЕТЬ: - применять на практике правила безопасной работы, соблюдать санитарию и гигиену; - разрабатывать несложный бизнес-план виртуального кафе «Здоровая еда», мини-проект кухни-гостиной; -подбирать необходимое оборудование, инструменты, посуду для приготовления блюд и сервировки стола; -готовить бутерброды, блюда из яиц, блюда из круп и макаронных изделий, первых блюд, блинов, изделий из бисквитного, песочного, дрожжевого теста; -работать с информационными источниками; готовить презентационные материалы; -представлять результаты своей деятельности, защищать проект. ВЛАДЕТЬ НАВЫКАМИ:

	-обладать навыками общения в паре, коллективе; -иметь представления о проекте, исследовательской деятельности; -работать с оборудованием, инструментами для приготовления блюд.
Срок реализации программы	1 год
Количество часов в неделю/год	1 /38
Возраст обучающихся	11-16 лет
Формы занятий	занятие-семинар, занятие-лекция, игра (деловая, ролевая), практическая работа, коллективные и индивидуальные исследования, самостоятельная работа, защита проекта.
Методическое обеспечение	Освоение программы «О еде и не только» предусматривает использование современных образовательных технологий и инноваций, что в практике обучения является обязательным условием интеллектуального, творческого развития обучающихся: игровые технологии; проектные методы обучения; здоровьесберегающие технологии; технология личностно-ориентированного образования; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии.
Условия реализации программы (оборудование, инвентарь, специальные помещения, ИКТ и др.)	Кабинет кулинарии. Оборудование: плиты электрические с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, электрический чайник. Наборы столовой мебели. Посуда, разделочные доски. Компьютерный класс с персональными компьютерами для учащихся. Локальная сеть с доступом в интернет. Проектор и демонстрационный экран. Доска школьная.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

«Только труд может сделать человека счастливым, приводя его душу в ясность, гармонию и довольство самим собою» – В. Г. Белинский.

Данная адаптированная дополнительная общеобразовательная (общеразвивающая) программа «О еде и не только» имеет социально-гуманитарную направленность и составлена в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

1. [Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»](#) (с изменениями).
2. [Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Об утверждении Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года»](#).
3. [Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»](#).
4. [Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#).

А также другими Федеральными законами, иными нормативными правовыми актами РФ, законами и иными нормативными правовыми актами субъекта РФ (Ханты-Мансийского автономного округа – Югры), содержащими нормы, регулирующие отношения в сфере дополнительного образования детей, нормативными и уставными документами МБОУ СОШ № 32

Реализация адаптированной дополнительной общеобразовательной (общеразвивающей) программы осуществляется за пределами Федеральных государственных образовательных стандартов и не предусматривает подготовку обучающихся к прохождению государственной итоговой аттестации по образовательным программам.

Актуальность программы определяется запросом со стороны учащихся и их родителей на программы социально-гуманитарной направленности образования школьников.

Актуальность данной программы можно рассматривать с нескольких позиций:

1. Образование и воспитание подрастающего поколения становится одной из главных задач стоящих перед обществом. Современный человек должен обладать элементарными знаниями в области кулинарии. Умение приготовить здоровую, полезную и вкусную еду актуально для подрастающего поколения.
2. Программа способствует раскрытию и решению проблемы и потребности учащихся в технологии приготовления пищи, позволяет использовать приобретенные умения и знания в повседневной жизни.
3. Программа «О еде и не только» подрастающему поколению раскроет секреты приготовления простых и полезных блюд, привьет привычку правильно питаться.

4. В программе рассматривают элементы предпринимательства – как организовать свое дело, как написать бизнес-план, как оформить кафе, какое меню можно разработать для посетителей (детей и взрослых).

5. В программе преобладает практико-ориентированная деятельность, метод проекта – приготовление блюд, сервировка, подача, уборка.

Отличительной особенностью данной программы от уже существующих в этой области является то, что она учитывает интересы, и потребности учащихся в области приготовления пищи и создания виртуального кафе «Здоровая еда». В основе программы проектный метод обучения, что позволяет, учащимся с первых занятий планировать свою деятельность, ставить перед собой цель и задачи и достигать по мере прохождения программы. Программа «О еде и не только» дает возможность учащимся начать формирование познавательного интереса к предпринимательству - они разрабатывают бизнес-план виртуального кафе «Здоровая еда». Учащиеся составляют меню, рассчитывают стоимость блюд. В результате развивается интерес к занятиям и желание углубиться в дальнейшее изучение на следующих занятиях обучения. Особенностью программы является комплексный подход, неразрывная связь теории и практики, что, несомненно, влияет на круг интересов школьников и делает данную программу современной и целесообразной.

Педагогическая целесообразность данной программы объясняется основными принципами, на которых она основывается:

1. Принцип вариативности и свободы выбора, он необходим для самореализации личности.
2. Принцип эмоциональной насыщенности. Занятия дают основу для создания среды, богатой ценностным общением, стимулируют положительные эмоции, благоприятно влияющие на душевное здоровье учащихся и побуждающие ребенка к дальнейшему развитию.
3. Принцип креативности предполагает развитие и активизацию творческих способностей каждого ребенка.
4. Принцип индивидуализации имеет значение для осуществления личностно-ориентированного подхода в процессе развития личности учащихся.
5. Принцип диалогичности предусматривает не просто усвоение предлагаемого материала, а познание мира через активный диалог с ним.
6. Принцип доступности, обеспечивающий переход от простого к сложному, от известного к неизвестному.

Новизна данной программы заключается в создании условий для развития проектной деятельности, в создании специально организованной предметно-развивающей среды.

Учащиеся приобретают навык работы с оборудованием, инструментами, учатся оформлять результаты своей работы, используя фотографии, технологические карты, что способствует развитию логического мышления. Учитывая возрастные особенности, программа содержит творческие задачи проблемного и исследовательского характера. Программа является продолжением целенаправленной работы по развитию творческих способностей, формированию активных личностей.

Направленность программы: социально-гуманитарная

Уровень освоения: стартовый.

Программа **адресована** для обучения учащихся 11- 16 лет с ограниченными

возможностями здоровья.

Программа учитывает особенности развития познавательных процессов у детей с ОВЗ, учащихся 11-16 лет. Учебная мотивация у детей с ОВЗ снижена, интересы в основном игровые. Для формирования положительного отношения к учебе необходимо заботиться о создании положительной атмосферы на занятии. На занятиях посредством игры, эмоциональности занятия, создания чувства новизны и стимулирования, создается ситуации успеха, которая формирует чувство уверенности в себе и удовлетворенности, снижается тревожность.

Для учащихся с ОВЗ необходима поддержка во время занятия, некоторые термины, понятия необходимо несколько раз объяснить, дать «толчок», для усвоения новых знаний. На помощь учащимся приходит педагог, который направляет деятельность учеников, но и сами учащиеся оказывают друг другу поддержку, старшие помогают младшим, дети учатся сотрудничать, работать в большой и малой группе. Работая в группе, учащиеся учатся распределять обязанности, нести ответственность за общее дело.

В среднем школьном возрасте 11-16 определяющую роль играет общение со сверстниками. Ведущими видами деятельности являются учебная, общественно-организационная, спортивная, творческая, трудовая. В этот период ребёнок приобретает значительный социальный опыт, начинает постигать себя в качестве личности в системе трудовых, моральных, эстетических общественных отношений. У него возникает намеренное стремление принимать участие в общественно значимой работе, становиться общественно полезным. Эта социальная активность подростка обусловлена большей восприимчивостью к усвоению норм, ценностей и способов поведения, существующих во взрослых отношениях. Социальная активность школьника среднего возраста в основном обращается на усвоение норм ценностей и способов поведения. Поэтому важность заключается всех принципов обучения, инициирующих умственную деятельность подростка: его проблематизацию, диалогизацию и др. Содержание учебной деятельности должно вводиться в современные условия общественно-экономических и социально-бытовых отношений. Программа «О еде и не только» учитывает возрастные особенности учащихся и помогает адаптироваться подростку в жизни.

Возрастные и психологические особенности детей 11-16 даны в таблице.

Таблица 1

Возраст детей	Период детства	Возрастные и психологические особенности детей
11-16лет	Подростковый период	-развитие внимания; -развитие формально-логического мышления; -развитие творческого мышления; -приобретение навыков межличностного общения; -вхождение в группу сверстников; -выработка системы личных ценностей; -постановка задач будущего; -чувство взрослости; -стремление к самостоятельности; -рефлексия.

Важным аспектом задачи, стоящей перед педагогом дополнительного образования, является понимание учащихся. Знание характерных особенностей детей различных возрастов поможет педагогу:

- понять внутренний мир, поведение детей;
- правильно спланировать время занятий;
- подготовиться к важным мероприятиям;
- вести занятия с большей эффективностью.

Адаптированная дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «О еде и не только» имеет социально-гуманитарную направленность, является модифицированной. **Срок освоения программы:** 1 год. **Объем программы:** 38 часов. **Режим занятий:** 1 раза в неделю по 1 академическому часу. **Форма обучения:** очная. В период приостановки учебно-воспитательного процесса в очной форме возможно проведение занятий с применением дистанционных технологий. Дистанционные занятия предполагают общение с учителем по видеосвязи, учащиеся выполняют общефизические упражнения и (или) задания индивидуально, изучают теоретический материал онлайн на сайте или платформе.

Состав учащихся разновозрастной, постоянный. Занятия проводятся по группам. **Количество обучающихся в группе:** 15 человек. В объединение принимается любой учащийся, проявляющий интерес к технологии приготовления пищи и проектной деятельности. Занятия проводятся с учетом возрастных особенностей учащихся.

Особенности организации образовательного процесса: содержание программы направлено на поддержание стремления ребенка к самостоятельной деятельности, развитие интереса к проекту «Здоровая еда», создание условий для творческой успешной деятельности. Данная программа даёт возможность детям приобрести свой опыт в разработке коллективного проекта и приготовление полезных блюд для завтрака, обеда и ужина.

Содержание программы носит личностно-ориентированный, деятельный и развивающий характер.

Ценностными ориентирами содержания курса являются:

- развитие устойчивого познавательного интереса к проекту «Здоровая еда»;
- развитие творческого потенциала учащихся при разработке проекта виртуального кафе «Здоровая еда»: интерьера, меню, бизнес-плана;
- формирование культуры труда;
- формирование полезных привычек и здорового образа жизни.

Цель программы – создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения и творческого труда учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

Программа «О еде и не только» решает **задачи:**

Образовательные:

- Обучить исследованию потребностей людей и поиску путей их удовлетворения;
- Формировать общетрудовые знания и умения в области кулинарии;
- Формировать практические умения и навыки экономного ведения домашнего хозяйства;
- Овладеть основными знаниями о здоровом питании и технологии приготовления пищи, особенностях кулинарной обработки различных продуктов, составлении меню и бизнес-плана.

- Развивающие:
- Развивать творческую, активную, ответственную и предприимчивую личность, способную самостоятельно приобретать и интегрировать знания из разных областей и применять их для решения практических задач. Воспитательные:
- Прививать культуру труда;
- Воспитывать бережное отношение к продуктам труда и экономному ведению домашнего хозяйства;
- Готовить учащихся к профессиональному выбору, создавать условия для успешной социальной адаптации.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный план

№ п/п	Название раздела, тема	Количество часов			Формы аттестации / контроля
		Все- го	Теория	Прак- тика	
1.	Организация малого предприятия	6	3	3	Тест «Здоровое питание» Мини-проект «Бизнес-план»
2.	Разработка интерьера малого предприятия «Кафе «Здоровая еда»	1	0,5	0,5	Практическая работа
3.	Сервировка и украшение стола	2	1	1	Практическая работа
4.	Здоровое питание. Технология приготовления пищи	24	12	12	Практическая работа
5.	Подготовка к защите проекта	2	1	1	Практическая работа
6.	Защита, оценка проекта	3	0	3	Защита проекта
	ИТОГО:	38	17,5	20,5	

Содержание учебного плана

I модуль «Организация малого предприятия» (6 часов)

Тема1. Проект « Кафе «Здоровая еда».

Теория: Цель и задачи программы. Введение в проект «Кафе «Здоровая еда». Определение потребностей человека. Питание и здоровье человека. Полноценная пища. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, соблюдение элементарных

правил гигиены при приготовлении пищи. Биологическое значение пищи и ее химический состав: белки, жиры, углеводы, витамины, вода, минеральные вещества. Правила хранения продуктов для сохранения витаминов. Основы рационального питания. Калорийность продуктов. Как правильно есть и пить. Выявление потребности. Интервью. Обоснование проблемы и потребности. Краткая формулировка задачи проекта. Тест «Здоровое питание». **Форма занятия – семинар.**
Практика: Исследование потребностей людей.

Тема 2. Проект «Кафе «Здоровая еда».

Теория: Общее знакомство с кабинетом кулинарии, бытовой техникой, используемой для хранения и приготовления пищи в домашних условиях. Ее функциональное значение и размещение на кухне. Решение практических задач. Проект «Кафе «Здоровая еда». Набор первоначальных идей «Кафе «Здоровая еда». Рассмотрение понятий «Эффективность производства», «Бизнесплан», «Инвестор», «Себестоимость», «Прибыль», «Цена», «Материальные затраты». **Форма занятия – семинар.**

Практика: Составление бизнес-плана.

Тема 3. Идеи проекта Проект «Кафе «Здоровая еда».

Практическая работа. Составление бизнес-плана проекта. Проработка идей проекта.

Теория: Суточная потребность людей в килокалориях. Составление меню кафе (выбор блюд для завтрака, обеда, полдника и ужина), расчеты стоимости блюд. Профессия бухгалтер. Составление технологических карт. Работа над идеями проекта. Реклама. Разработка рекламы кафе и слоганов. Составление бизнес-плана. Тест «Здоровое питание». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Составление бизнес-плана проекта. Проработка идей проекта.

Тема 4. Выбор наилучшей идеи проекта.

Практическая работа. Презентация идей проекта «Кафе «Здоровая еда».

Теория: Представление идей проекта, бизнес-плана, выбор наилучшей идеи. Выявление положительных и отрицательных сторон идей проекта. Доработка лучшей идеи, составление плана работы по реализации проекта. **Форма занятия – семинар.**

Практика: Практическая работа. Презентация идей проекта «Кафе «Здоровая еда»

Тема 5. Разработка меню.

Практическая работа. Разработка меню, расчет расхода продуктов

Теория: Разработка меню на 7 дней. Режим питания. Работа по карточке «Пищевая тарелка» Профессия диетолог. Просмотр презентаций «Салаты», «Блюда из яиц». Расчет расхода продуктов для приготовления блюд: «Салат из сырых овощей», «Яичница-глазунья», «Горячий бутерброд», «Чай». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Разработка меню, расчет расхода продуктов.

Тема 6. Безопасность на кухне. Разработка технологической карты блюда.

Практическая работа. Разработка технологической карты, расчет себестоимости блюда.

Теория: Безопасность на кухне. Работа в группах. Составление памятки «Безопасные приемы работы на кухне». Санитария и гигиена на кухне. Составление санитарно-гигиенических требований. Посуда для кухни и уход за ней. Просмотр мультфильма «Федорино горе». Уход за поверхностью стен и пола. Рецепты блюд, норма продуктов, разработка технологической карты, расчет себестоимости блюда. Просмотр презентации: «Горячие напитки». Разработка

технологической карты: «Приготовление чая» и расчет себестоимости горячего напитка. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Разработка технологической карты, расчет себестоимости блюда.

II модуль «Разработка интерьера малого предприятия «Кафе «здоровая еда» (1 час)

Тема 7. Работа над проектом «Кафе «Здоровая еда».

Практическая работа. Разработка интерьера кухни, кафе.

Теория: Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Разработка требований к интерьеру. Планировка кухни, кафе. Зона приготовления пищи, зона обеденная. Профессия дизайнер. Варианты планирования кухни. Линейная кухня, угловая, параллельная, П-образная кухня. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление кухни, кафе (классический стиль, деревенский стиль, модерн, минимализм) Шаблоны мебели и оборудования. Планировка кухни и кафе. Работа в группах. Изготовление макета кухни, кафе. Тест «Интерьер». Подготовка к занятию «Складывание салфеток». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Разработка интерьера кухни, кафе.

III модуль «Сервировка и украшение стола» (2 часа)

Тема 8. Сервировка стола.

Практическая работа. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Теория: Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду, сервировка стола к ужину. Основные правила этикета. Составление памятки «Как правильно вести себя за столом». Тест «Общие сведения о питании и приготовлении пищи. Экскурсия в школьную столовую, знакомство с профессиями: повар, кондитер, кухонная рабочая, официант, технолог. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

Тема 9. Складывание салфеток.

Практическая работа. Складывание салфеток.

Теория: Презентация «Складывание салфеток». Салфетка как обязательный элемент сервировки стола. Виды салфеток. Приемы складывания салфеток. Складывание салфеток: «Дыня», «Сдвоенный конус», «Простая шапка», «Ролики», «Свеча». Просмотр видеоролика «Цветок из салфеток». Складывание бумажных салфеток «Цветок». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Складывание салфеток.

IV модуль программы «Здоровое питание. Технология приготовления пищи» (24 часа)

Тема 10. Еще раз о правилах здорового питания. Горячие напитки.

Практическая работа. Расчет количества продуктов. Приготовление горячего напитка.

Теория: Вода в жизни человека. Фильтры для очистки воды. Пищевая пирамида. Пищей можно отравиться. Первая помощь при отравлениях. Еще раз о режим питания. Презентация материала учащимися. Работа с литературой. Технология приготовления горячих напитков. Чай, кофе, какао. Приготовление чая, секреты приготовления кофе, технология приготовления кофе, приготовление какао. Сладкие блюда. Расчет количества продуктов для

приготовления чая и какао. Приготовление напитков. Тест

«Сладкие блюда и напитки». Подготовка к занятию «Бутерброды». Расчет количества продуктов для приготовления горячих бутербродов. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Расчет количества продуктов. Приготовление горячего напитка.

Тема 11. Бутерброды.

Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов.

Теория: Презентации учащихся: «Хлеб всему голова», «Хлеб и бутерброды», «Виды бутербродов», «Гренки, канапе». Приготовление бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача бутербродов. Повторение темы «Горячие напитки». Правила заваривания чая. Приготовление горячих бутербродов и чая, сервировка стола. Игра «Вкусный бутерброд». Подготовка к занятию блюда из яиц. Работа в группах, распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов.

Тема 12. Блюда из яиц.

Практическая работа. Приготовление омлета. Варка яиц.

Теория: Презентация «Определение качества яиц». Схематичный разрез куриного яйца. Использование яичного белка и желтка в кулинарии. Блюда из яиц. Праздник «Пасха». Способы окрашивания яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Разработка Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц. Посуда и приспособления для приготовления блюд из яиц. Окрашивание яиц. Овладение умениями и навыками приготовления блюд из яиц. Приготовление омлета натурального. Варка яиц вкрутую, всмятку, в мешочек. Подготовка к занятию по теме «Салаты». Составление плана подготовки к занятию. Расчет количества продуктов для винегрета. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие**

Практика: Практическая работа. Приготовление омлета. Варка яиц.

Тема 13. Салаты.

Практическая работа. Приготовление винегрета.

Теория: Презентации учащихся: «Продукты для приготовления салатов», «Содержание в овощах питательных веществ», «Технология приготовления салатов из вареных овощей», «Первичная обработка овощей», «Варка на пару», «Формы нарезки», «Сроки хранения салатов». Правила приготовления салатов. Определение качества салатов. Овладение умениями и навыками нарезки продуктов с использованием механических приспособлений. Подготовка к занятию, работа с литературой, распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление винегрета.

Тема 14. Салаты.

Практическая работа. Приготовление салата из свежих овощей.

Теория: Презентации учащихся: «Калорийность овощей», «Технология приготовления салатов из свежих овощей», «Приспособления для нарезки овощей», «Украшение блюд». Конкурс «Полезный салат из свежих овощей». Презентация салатов, оценка блюд. Подготовка к занятию «Блюда из круп. Каши». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление салата из свежих овощей.

Тема 15. Блюда из круп. Каши.

Практическая работа. Приготовление рассыпчатой каши.

Теория: Презентации учащихся: «Крупы», «Каши бывают разными». Первичная

обработка круп. Соотношение жидкости, соли при приготовлении каш. Технология приготовления рассыпчатых каш. Определение качества готовых блюд. Овладение умениями и навыками приготовления блюд из круп, приготовление рассыпчатой гречневой каши. Сервировка стола к ужину. Профессия диетолог. Диетические блюда из круп. Подготовка к занятию, расчет количества продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление рассыпчатой каши.

Тема 16. Блюда из круп. Каш.

Практическая работа. Приготовление вязкой каши.

Теория: Презентации учащихся: «Традиционные блюда из круп», «Какие витамины в каше?». Соотношение жидкости, соли при приготовлении каш. Технология приготовления вязких каш. Подача каш. Сервировка стола к завтраку. Подготовка к занятию «Блюда из макаронных изделий». Работа с литературой, ресурсами интернета. Составление презентаций. Расчет продуктов. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление вязкой каши.

Тема 17. Блюда из макаронных изделий.

Практическая работа. Приготовление макарон по-флотски.

Теория: Презентации учащихся: «История макарон», «Блюда из макарон», «Технология приготовления макарон двумя способами». Приготовление макарон по-флотски. Презентация «Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий». Подготовка к занятию «Блюда из творога». Работа с литературой. Расчет количества продуктов для запеканки. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление макарон по-флотски.

Тема 18. Блюда из творога

Практическая работа. Приготовление запеканки.

Теория: Презентации учащихся: «Молочные продукты», «Значение творога в питании школьника», «Технология приготовления домашнего творога», «Технологии приготовления творожной запеканки». Приготовление запеканки. Сервировка стола. Реши кроссворд «Молочные продукты». Подготовка к занятию по теме «Первые блюда». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Борщ вегетарианский». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление запеканки.

Тема 19. Первые блюда.

Практическая работа. Приготовление борща вегетарианского.

Теория: Презентации учащихся: «Посуда и инвентарь, используемые для приготовления супов», «Организация рабочего места», «Значение супов в питании человека». Классификация супов. Технология приготовления первых блюд. Определение их качества. Овладение умениями и навыками приготовления первых блюд. Подготовка к занятию по теме «Первые блюда». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Суп картофельный с фрикадельками».

Практика: Практическая работа. Приготовление борща вегетарианского.

Тема 20. Первые блюда.

Практическая работа. Приготовление супа картофельного с фрикадельками.

Теория: Презентации учащихся: «Пищевая ценность», «Особенности тепловой обработки», «Виды бульонов», «Правила приготовления первых блюд», «Технология приготовления фрикаделек». Овладение умениями и навыками приготовления первых блюд. Подготовка к занятию по теме «Первые блюда». Работа с литературой. Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Щи». **Форма занятия –**

практическое занятие.

Практика: Практическая работа. Приготовление супа картофельного с фрикадельками.

Тема 21. Первые блюда.

Практическая работа. Приготовление щей.

Теория: Презентации учащихся: «Тепловая обработка продуктов», «Продолжительность тепловой обработки продуктов используемых для приготовления супов», «Щи да каша – пища наша». Овладение умениями и навыками приготовления первых блюд. Подготовка к занятию по теме

«Первые блюда». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Рассольник». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление щей.

Тема 22. Первые блюда.

Практическая работа. Приготовление рассольника.

Теория: Презентации учащихся: «Технология приготовления первых блюд. Определение их качества», «Технология приготовления рассольника». Овладение умениями и навыками приготовления первых блюд. Подготовка к занятию по теме «Блюда из рыбы». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Запеченная рыба». Подготовка к занятию по теме «Блюда из рыбы». Расчет количества продуктов для приготовления блюда

«Приготовление запеченной рыбы». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление рассольника.

Тема 23. Блюда из рыбы.

Практическая работа. Приготовление запеченной рыбы.

Теория: Презентации учащихся: «Рыба и морепродукты», «Пищевая ценность рыбы», «Признаки доброкачественности рыбы», «Условия и сроки хранения рыбной продукции», «Технология разделки рыбы», «Санитарные требования при обработке рыбы», «Тепловая обработка рыбы», «Технология запекания рыбы», «Требования к качеству готовых блюд». Приготовление запеченной рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Тест «Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов». Подготовка к занятию по теме «Блюда из мяса». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Котлеты». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление запеченной рыбы.

Тема 24. Блюда из мяса.

Практическая работа. Приготовление котлет.

Теория: Презентации учащихся: «Виды мяса и мясных продуктов», «Субпродукты», «Мясные консервы», «Признаки доброкачественности мяса», «Условия и сроки хранения мясной продукции», «Оттаивание мяса», «Санитарные требования при обработке мяса», «Тепловая обработка мяса», «Технология приготовления изделий из рубленого мяса», «Подача готовых блюд», «Требования к качеству готовых блюд». Подготовка к занятию по теме «Блюда из птицы». Расчет количества продуктов для приготовления блюда «Запеченная курица с картофелем». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление котлет.

Тема 25. Блюда из птицы.

Практическая работа. Запеченная курица с картофелем.

Презентации учащихся: «Способы определения качества птицы», «Технология разделки птицы», «Тепловая обработки птицы», «Блюда из птицы». Приготовление блюда

«Запеченная курица с картофелем». Подготовка к занятию по теме «Блюда из теста». Расчет количества продуктов для приготовления блинов, оладий, блинчиков. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Запеченная курица с картофелем.

Тема 26. Блюда из теста.

Практическая работа. Приготовление блинов, оладий, блинчиков.

Презентации учащихся: «Изделия из жидкого теста», «Блины», «Блинчики», «Оладьи», «Блинный пирог», «Технология приготовления оладий», «Технология приготовления блинчиков», «Технология приготовления блинчиков с начинкой». Определение качества яиц». Приготовление блинов, оладий, блинчиков». Подготовка к занятию по теме «Вареники». Расчет количества продуктов для приготовления вареников. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление блинов, оладий, блинчиков.

Тема 27. Блюда из пресного теста. Вареники.

Практическая работа. Приготовление вареников.

Презентации учащихся: «Блюда из пресного теста», «Вареники и пельмени», «Рецепты пресного теста», «Начинки для вареников», «Технология приготовления вареников с творогом». Приготовление вареников. Подготовка к занятию по теме «Бисквитное тесто». Расчет количества продуктов для приготовления бисквита. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление вареников.

Тема 28. Бисквитное тесто.

Практическая работа. Приготовление бисквита.

Презентации учащихся: «Ассортимент изделий из бисквитного», «Технология приготовления бисквитного теста», «требования к качеству теста и готовых изделий», «Требования к качеству теста и готовых изделий. Виды и причины дефектов изделий из бисквитного теста», «основные виды кремов», «Оформление тортов и пирожных». Приготовление бисквита. Подготовка к занятию по теме «Бисквитное тесто». Расчет количества продуктов для приготовления бисквита. Подготовка к занятию по теме «Песочное тесто». Расчет количества продуктов для приготовления песочного печенья.

Форма занятия – практическое занятие.

Практика: Практическая работа. Приготовление бисквита.

Тема 29. Песочное тесто.

Практическая работа. Приготовление песочного печенья.

Презентации учащихся: «Изделия из песочного теста», «Технология выпечки печенья из песочного теста», Приготовление печенья. Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления дрожжевого теста. Экскурсия в школьную столовую «Дрожжевое тесто и изделия из него». **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление песочного печенья.

Тема 30. Дрожжевое тесто.

Практическая работа. Приготовление теста.

Презентации учащихся: «Изделия из дрожжевого теста», «Технология приготовления дрожжевого теста». Приготовление дрожжевого теста. Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления дрожжевого теста и начинки. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление теста.

Тема 31. Дрожжевое тесто.

Практическая работа. Приготовление пирожков с капустой.

Презентации учащихся: «Фарши и начинки для пирогов», «Кулебяка – вид пирога с начинкой». Приготовление пирожков с капустой. Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления открытого ягодного пирога. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление пирожков с капустой.

Тема 32. Дрожжевое тесто.

Практическая работа. Приготовление открытого ягодного пирога

Презентации учащихся: «Открытые пироги», «Закрытые пироги». Приготовление открытого ягодного пирога. Тест «кулинария». Подготовка к занятию по теме «Дрожжевое тесто». Расчет количества продуктов для приготовления пиццы. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление открытого ягодного пирога.

Тема 33. Слоеное тесто.

Практическая работа. Приготовление пиццы.

Презентации учащихся: «История пиццы», «Слоеное тесто для пиццы», «Начинки для пиццы», «Технология приготовления пиццы». Приготовление пиццы. Тест «Кулинария». Подготовка к занятию по теме «Составление презентации проекта». Оформление документации проекта. Фото отчет о проделанной работе. Распределение обязанностей. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление пиццы.

V Модуль программы «Подготовка к защите проекта» (2 часа)

Тема 34. Составление презентации проекта.

Практическая работа. Оформление документации проекта.

Составление презентаций: «Бизнес-план кафе «Здоровая еда», «Интерьер кафе», «Меню кафе», «Кто хорошо жует, тот долго живет», «Вкусный и полезный завтрак», «Щи да каша– пища наша!», «Без блина не Масленица, без пирога – не именины», «Легкий ужин», «Полезная выпечка». **Форма занятия – семинар.**

Практика: Практическая работа. Оформление документации проекта.

Тема 35. Составление презентации проекта.

Практическая работа. Оформление документации проекта.

Составление презентаций: «Бизнес-план кафе «Вкусная еда», «Интерьер кафе», «Меню кафе», «Кто хорошо жует, тот долго живет», «Вкусный и полезный завтрак», «Щи да каша– пища наша!», «Без блина не Масленица, без пирога – не именины», «Легкий ужин», «Полезная выпечка». **Форма занятия – семинар.**

Практика: Практическая работа. Оформление документации проекта.

VI модуль программы «Защита проекта» (3 часа)

Тема 36. Защита проекта «Кафе «Здоровая еда».

Практическая работа. Приготовление завтрака.

Презентации учащихся: «Бизнес-план кафе «Здоровая еда», «Интерьер кафе», «Меню кафе», «Вкусный и полезный завтрак». Приготовление завтрака, сервировка стола, дегустация блюд. Подготовка к занятию «Защита проекта. «Кафе «Полезная еда». Приготовление обеда. Оценка проекта. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление завтрака.

Тема 37. Защита проекта «Кафе Здоровая еда».

Практическая работа. Приготовление обеда.

Презентации учащихся: «Кто хорошо жуёт, тот долго живет», «Щи да каша – пища наша!», «Без блина не Масленица, без пирога – не именины». Приготовление обеда.

Подготовка к занятию «Защита проекта. «Кафе «Полезная еда». Приготовление ужина.

Оценка проекта. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление обеда.

Тема 38. Защита проекта «Кафе «Здоровая еда».

Практическая работа. Приготовление ужина.

Презентации учащихся: «Легкий ужин», «Полезная выпечка». Приготовление ужина, сервировка стола к ужину. Дегустация блюд. Оценка проекта. **Форма занятия – практическое занятие.**

Практика: Практическая работа. Приготовление ужина.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

По окончании изучения программы обучающийся должен

ЗНАТЬ:

- санитарию и гигиену, правила безопасной работы;
- основные понятия: предприниматель, малый бизнес, бизнес-план, интерьер кухни-столовой;
- технологию механической кулинарной обработки овощей, фруктов, курицы;
- технологию тепловой обработки продуктов (варка, жарка, запекание);
- сервировку стола к завтраку, обеду и ужину;
- технологию складывания салфеток
- Технологию приготовления бутербродов, блюд из яиц, блюд из круп и макаронных изделий, первых блюд, блинов, изделий из бисквитного, песочного, дрожжевого теста.

УМЕТЬ:

- применять на практике правила безопасной работы, соблюдать санитарию и гигиену;
- разрабатывать несложный бизнес-план виртуального кафе «Здоровая еда», мини-проект кухни-гостиной;
- подбирать необходимое оборудование, инструменты, посуду для приготовления блюд и сервировки стола;
- готовить бутерброды, блюда из яиц, блюда из круп и макаронных изделий, первых блюд, блинов, изделий из бисквитного, песочного, дрожжевого теста;
- работать с информационными источниками; готовить презентационные материалы;
- представлять результаты своей деятельности, защищать проект.

ВЛАДЕТЬ НАВЫКАМИ:

- обладать навыками общения в паре, коллективе;
- иметь представления о проекте, исследовательской деятельности;
- работать с оборудованием, инструментами для приготовления блюд.

Уровень теоретической подготовки:

- соответствие знаний учащихся программным требованиям (знание основных понятий предприниматель, бизнес-план, меню, механическая обработка овощей и фруктов, нарезка, тепловая обработка продуктов; знание этапов проекта и оформление проекта);
- первоначальных представлений и осмысленность о физиологии питания, о технологии приготовления пищи, принципы здорового питания, использования специальной терминологии.

Уровень практических умений и навыков:

соответствие практических умений и навыков программным требованиям:

- умение разрабатывать бизнес-план, интерьер кафе, меню;
- умение разрабатывать проект «Кафе «Здоровая еда»
- умение работать с оборудованием, инструментами;
- умение определять качество продуктов, готовить несложные блюда;
- оформлять проект, защищать проект;
- владение оборудованием и инструментами для приготовления пищи;
- креативность в выполнении практических заданий.

Общеучебные умения и навыки:

- проявление самостоятельности в подборе и анализе информационных источников;
- проявление самостоятельности в практической работе;
- самостоятельность в построении выступления при защите проекта;
- адекватность восприятия информации, идущей от педагога и других обучающихся;
- свобода владения и подачи учащимися подготовленной информации;
- способность самостоятельно готовить свое рабочее место;
- соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям;
- аккуратность и ответственность в работе.

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Месяц	Число	Время проведения занятия	Форма занятия	Кол-во часов	Тема занятия	Место проведения	Форма контроля
I модуль «Организация малого предприятия»								
1.	Сентябрь			Семинар	1	Вводный инструктаж. Проект «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Определение потребности и краткая формулировка задачи проекта.	Кабинет кулинарии	Наблюдение
2.	Сентябрь			Семинар	1	Первичный инструктаж. Проект «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Бизнес-план проекта. Набор первоначальных идей.	Кабинет кулинарии	Наблюдение
3.	Сентябрь			Практическое занятие КТД	1	Практическая работа. Составление бизнес-плана проекта. Проработка идей проекта. Выбор наилучшей идеи проекта.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
4.	Сентябрь			Семинар	1	Выбор наилучшей идеи проекта. Практическая работа. Презентация идей проекта «Кафе «Здоровая еда».	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
5.	Октябрь			Практическое занятие КТД	1	Разработка меню. Практическая работа. Разработка меню, расчет расхода продуктов.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,

6.	Октябрь			Практическое занятие КТД		Безопасность на кухне. Разработка технологической карты блюда. Практическая работа. Разработка технологической карты, расчет себестоимости блюда.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
II модуль «Разработка интерьера малого предприятия «Кафе «здоровая еда», 1 час								
7.	Октябрь			Практическое занятие КТД		Работа над проектом «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Разработка интерьера кухни, кафе.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
III модуль «Сервировка и украшение стола» (2 часа)								
8.	Октябрь			Практическое занятие КТД		Сервировка стола. Практическая работа. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
9.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Складывание салфеток. Практическая работа. Складывание салфеток.	Кабинет кулинарии	Практическая работа
IV модуль программы «Здоровое питание. Технология приготовления пищи»								
10.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Еще раз о правилах здорового питания. Горячие напитки. Практическая работа. Расчет количества продуктов. Приготовление горячего напитка.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
11.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Бутерброды. Практическая работа. Приготовление горячих бутербродов.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
12.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Блюда из яиц. Практическая работа. Приготовление омлета. Варка яиц.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
13.	Ноябрь			Практическое занятие КТД		Салаты. Практическая работа. Приготовление винегрета.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
14.	Декабрь			Практическое занятие КТД		Салаты. Практическая работа. Приготовление салата из свежих овощей.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,

15.	Декабрь			Практическое занятие		Блюда из круп. Каши. Практическая работа. Приготовление рассыпчатой каши.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
				КТД				
16.	Декабрь			Практическое занятие КТД		Блюда из круп. Каши. Практическая работа. Приготовление вязкой каши.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
17.	Декабрь			Практическое занятие КТД		Блюда из макаронных изделий. Практическая работа. Приготовление макарон по-флотски.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
18.	Январь			Практическое занятие КТД		Повторный инструктаж. Блюда из творога. Практическая работа. Приготовление запеканки.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
19.	Январь			Практическое занятие КТД		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление борща вегетарианского	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
20.	Январь			Практическое занятие КТД		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление супа картофельного с фрикадельками.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
21.	Январь			Практическое занятие КТД		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление щей.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
22.	Февраль			Практическое занятие КТД		Первые блюда. Практическая работа. Приготовление рассольника.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
23.	Февраль			Практическое занятие КТД		Блюда из рыбы. Практическая работа. Приготовление запеченной рыбы.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
24.	Февраль			Практическое занятие КТД		Блюда из мяса. Практическая работа. Приготовление котлет.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
25.	Февраль			Практическое занятие КТД		Блюда из птицы. Практическая работа. Запеченная курица с картофелем.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
26.	Март			Практическое занятие КТД		Блюда из теста. Практическая работа. Приготовление блинов, оладий, блинчиков	Кабинет кулинарии	Практическая работа,

27.	Март			Практическое занятие КТД		Блюда из пресного теста. Вареники. Практическая работа. Приготовление вареников.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
28.	Март			Практическое занятие КТД		Бисквитное тесто. Практическая работа. Приготовление бисквита.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
29.	Март			Практическое занятие КТД		Песочное тесто. Практическая работа. Приготовление песочного печенья.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
30.	Апрель			Практическое занятие КТД		Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление теста.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
31.	Апрель			Практическое занятие КТД		Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление пирожков с капустой.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
32.	Апрель			Практическое занятие КТД		Дрожжевое тесто. Практическая работа. Открытого пирога с ягодой.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
33.	Апрель					Дрожжевое тесто. Практическая работа. Приготовление пиццы.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
V Модуль программы «Подготовка к защите проекта»								
34.	Май			Семинар		Составление презентации проекта. Практическая работа. Оформление документации проекта.	Кабинет кулинарии	Наблюдение
35.	Май			Семинар		Составление презентации проекта. Практическая работа. Оформление документации проекта.	Кабинет кулинарии	Наблюдение
VI модуль программы «Защита проекта»								
36.	Май			Практическое занятие КТД		Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление завтрака.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
37.	Май			Практическое занятие КТД		Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление обеда. Приготовление обеда.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,
38.	Май			Практическое занятие КТД		Защита проекта «Кафе «Здоровая еда». Практическая работа. Приготовление ужина.	Кабинет кулинарии	Практическая работа,

Условия реализации программы

Для эффективной реализации настоящей программы необходимы определённые условия:

- наличие помещения для учебных занятий, рассчитанного на 20 учащихся и отвечающего правилам СанПин;
- наличие ученических столов и стульев, соответствующих возрастным особенностям обучающихся;
- шкафы стеллажи для оборудования, а также разрабатываемых и готовых прототипов проекта;
- наличие необходимого оборудования согласно списку;
- наличие учебно-методической базы: научная и справочная литература, наглядный материал, раздаточный материал, методическая литература.

Методическое обеспечение программы:

Основой организации работы с детьми по данной программе является следующая система дидактических принципов:

- Принцип психологической комфортности: создается образовательная среда, обеспечивающая снятие всех стрессообразующих факторов учебного процесса.
- Принцип преемственности: учёт преемственности задач, средств и методов подготовки.
- Принцип комплексности: тесная взаимосвязь всех сторон образовательного процесса (физической, психологической и воспитательной работы, педагогического контроля).
- Принцип вариативности: вариативность программного материала для практических занятий.
- Принцип доступности.
- Принцип систематичности и последовательности.
- Принцип прочного усвоения знаний, умений и навыков.
- Принцип индивидуального подхода.
- Принцип развивающего образования.
- Принцип практической применимости.
- Принцип интеграции образовательных областей.
- Принцип комплексно-тематического построения.
- Принцип постоянного усложнения, насыщения материала.
- Принцип воспитывающего обучения.

- Принцип сочетания коллективной и самостоятельной работы учащихся.
- Принцип связи теории с практикой.
- Принцип эффективности.
- Принцип активности и самостоятельности.

Информационное обеспечение

- электронные презентации, видеоуроки;
- интернет ресурсы.

Методы и приёмы обучения

В процессе занятий используются различные формы организации детей: традиционные, комбинированные и практические занятия; игры, праздники, эксперименты, опыты и другие. А также различные методы:

Методы, в основе которых лежит способ организации занятия:

- словесный (устное изложение, беседа, эвристическая беседа, рассказы о великих изобретателях и ученых и т.д.);
- наглядный (показ видео и мультимедийных материалов, иллюстраций, наблюдение, показ (выполнение) педагогом, работа по образцу и др.);
- практический (создание моделей исследуемого явления, экспериментирование, выполнение работ по технологическим картам, схемам и др.).

Методы, в основе которых лежит уровень деятельности детей:

- объяснительно-иллюстративный – дети воспринимают и усваивают готовую информацию;
- репродуктивный – дети воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- частично-поисковый – участие детей в коллективном поиске, решение поставленной задачи совместно с педагогом;
- исследовательский – самостоятельная работа детей.

Методы, в основе которых лежит форма организации деятельности детей на занятиях:

- фронтальный – одновременная работа со всеми детьми (применяется при каждом занятии, когда одно и то же упражнение выполняется детьми одновременно);
- индивидуально-фронтальный – чередование индивидуальных и фронтальных форм работы; групповой – организация работы в группах (распределение занимающихся на 2-4 группы);
- индивидуальный – индивидуальное выполнение заданий, решение проблем (учащийся самостоятельно выполняет данное ему задание под контролем педагога).

Методы стимулирования и мотивации (требование-совет, требование- доверие, просьба, условие, поощрение,

замечание, соревнование).

Методы преподавания (объяснительный, объяснительно- побуждающий, инструктивно-практический).

Методы воспитания (убеждение, поощрение, поддержка, стимулирование, коллективное мнение, положительная мотивация, создание ситуации успеха)

Наиболее целесообразно при обучении детей смешанное использование разных методов организации, ведущее к повышению эффективности занятий.

Формы организации учебного занятия

Программа предоставляет широкие возможности для выбора формы организации учебного процесса: практическая работа, семинар, коллективные и индивидуальные исследования, самостоятельная работа, защита мини-проектов, защита проекта.

Все перечисленные формы работы с детьми, направлены на освоение различных технологий выполнения работы, преобразование информации.

Коллективная форма проведения занятий дает возможность более продуктивно влиять на выработку у детей норм и правил высоконравственного поведения, добиваться сплочения коллектива, наладить дружеские взаимоотношения, деловое сотрудничество между педагогом и детьми.

Педагогические технологии

Освоение программы «О еде и не только» предусматривает использование современных образовательных технологий и инноваций, что в практике обучения является обязательным условием интеллектуального, творческого развития обучающихся: игровые технологии; проектные методы обучения; здоровьесберегающие технологии; технология личностно-ориентированного образования; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно- коммуникационные технологии.

Любая из этих педагогических технологий является составной частью учебного процесса, а методы и приемы, способы и формы обучения являются ее элементами. Выбор методов занятий зависит от цели, содержания, возрастных особенностей детей, уровня развития детей, материальной базы образовательного учреждения.

В настоящее время в условиях развития общества одним из основных элементов, позволяющих максимально улучшить учебный процесс, является обучение, базирующееся на использовании информационно-коммуникационных технологий (ИКТ). На занятиях демонстрируются презентации, учащиеся используя ПК разрабатывают презентации к проекту.

Алгоритм учебного занятия

Структура занятия состоит из трех частей:

Вводная часть – организация детей, сообщение цели и задач занятия, мотивация, эмоционально-положительный настрой.

Основная часть – повторение учебного материала, объяснение нового материала, самостоятельная практическая деятельность.

Итоговая часть – рефлексия, поощрение детей.

На каждом занятии учащиеся самостоятельно выполняют практическую работу, педагог наблюдает и направляет.

Программа построена с учетом комплексного подхода к занятиям. Внимание, в первую очередь, уделяется психологической стороне: увлечь детей, помочь им почувствовать свою успешность, заинтересовать самим процессом разработки проекта «Кафе «Здоровая еда». Методически занятия построены традиционно – от простого к сложному.

Темы занятий по программе подобраны в русле отечественной традиции. Занятия гармонично сочетаются и дополняют друг друга.

Программа «О еде и не только» направлена не только на выработку самостоятельных исследовательских умений, но и способствует развитию творческих способностей и логического мышления, объединяет знания, полученные в ходе учебного процесса на разных предметах.

Взаимосвязь программы с образовательными областями

Содержание программы связано со многими учебными предметами, в частности математика, русский язык, изобразительное искусство, Труд. Технология.

«Математика» - необходимые расчеты при разработке бизнес-плана проекта, при расчете себестоимости блюд.

«Русский язык» – запись отдельных выражений, предложений, рецептов, технологических карт, разработка проекта «Кафе «Здоровая еда»;

«Изобразительное искусство» – оформление творческих работ, рисунков и использование их при защите проектов;

«Труд. Технология» Практическая направленность занятий формирует умение использовать полученные знания, умения и навыки в повседневной жизни (быт, охрана здоровья, техника безопасности).

Неоценимую пользу в освоении дополнительной общеобразовательной программы – дополнительной общеразвивающей программы «О еде и не только» оказывает воспитательная работа, которая проводится как во время учебных занятий, так и дополнительно на внутрисклассных мероприятиях (Рождество, Масленица и др.)

Воспитательные средства:

личный пример и педагогическое мастерство педагога;

высокая организация образовательного процесса;

атмосфера трудолюбия, взаимопомощи, творчества;

дружный коллектив;

система морального стимулирования.

Успешная работа с родителями (законными представителями) предполагает следующие формы деятельности:

- личные контакты родителей с педагогом;
- родительское собрание;
- консультации и методические рекомендации;
- дни творчества детей и их родителей;
- открытые занятия и внутрисклассные мероприятия.

Дидактические материалы:

- учебно-наглядные пособия: классификация материалов по каждому разделу;
- раздаточный дидактический материал для индивидуальной работы учащихся: схемы, технологические карты, кроссворды;
- литература по технологии приготовления пищи, интерьеру;
- презентации и видеоуроки по приготовлению пищи;
- тематические папки с подборкой наглядного и познавательного материала по темам и разделам программы для самостоятельной работы учащихся;
- рабочая тетрадь для фиксации результатов «Кафе «Здоровая еда».

Материально-техническое обеспечение программы :

Занятия проводятся в компьютерном классе и в кабинете «Кулинария». Для рассмотрения теоретических сведений проводятся занятия в компьютерном классе (1-4 занятия), практические занятия по приготовлению пищи в кабинете «Кулинария».

Для реализации программы необходимы:

Кабинет кулинарии.

Оборудование: плиты электрические с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубка, электрический чайник.

Наборы столовой мебели.

Посуда, разделочные доски.

Компьютерный класс с персональными компьютерами для учащихся.

Локальная сеть с доступом в интернет.

Проектор и демонстрационный экран.

Доска школьная.

Для обучения с применением дистанционных образовательных технологий используются технические средства, а также информационно-телекоммуникационные сети, обеспечивающие передачу по линиям связи указанной

информации (образовательные онлайн-платформы, цифровые образовательные ресурсы, размещенные на образовательных сайтах, видеоконференции, вебинары, онлайн - общение, E-mail, облачные сервисы и т.д.).

Кадровые:

- наличие квалифицированного педагога дополнительного образования;
- взаимодействие с педагогом-психологом, педагогом-организатором и методистом образовательного учреждения.

Воспитательный компонент

Воспитательная работа в дополнительном объединении, по программе «О еде и не только» представлена в виде целенаправленной работы: создание оптимальных условий для развития, саморазвития и самореализации личности учащегося – личности психически и физически здоровой, гуманной, духовной и свободной, социально – мобильной, востребованной в современном обществе. Программа «О еде и не только» способствует развитию самоуправления учащихся, предоставляет реальную возможность участия в коллективной творческой деятельности, в разработке проекта «Кафе здоровая еда». В объединении дополнительного образования «О еде и не только» (через его содержание, формы и методы работы, принципы и функции деятельности) воспитательный процесс реально осуществляется в двух направлениях: основы профессионального воспитания; основы социального воспитания.

Профессиональное воспитание учащихся включает в себя формирование следующих составляющих поведения учащихся: этика и эстетика выполнения работы и представления ее результатов; культура организации своей деятельности; уважительное отношение к профессиональной деятельности других; адекватность восприятия профессиональной оценки своей деятельности и ее результатов; знание и выполнение профессионально-этических норм; понимание значимости своей деятельности как части процесса развития культуры (корпоративная ответственность).

Социальное воспитание включает в себя формирование следующих составляющих поведения учащихся: коллективная ответственность; умение взаимодействовать с другими членами коллектива; толерантность; активность и желание участвовать в делах детского коллектива; соблюдение нравственно-этических норм (правил этикета, общей культуры речи, культуры внешнего вида).

Формы промежуточной аттестации и итогового контроля

Для отслеживания и демонстрации образовательных результатов применяются следующие формы: журнал учета работы педагога; собеседование; наблюдение; опрос; самостоятельная практическая работа учащихся; тестирование; конкурсы; предметные, метапредметные и личностные результаты обучения.

Контроль используется для оценки степени достижения цели и решения поставленных задач, является комплексным,

проводится регулярно и своевременно, основывается на объективных и количественных критериях.

Контроль обучения осуществляется систематически и реализуется в различных формах:

- текущий контроль;
- тематический контроль;
- итоговый контроль.

Педагогическая диагностика реализуется с целью установления и изучения признаков, характеризующих состояние и результаты процесса обучения. Включает в себя входную, промежуточную и итоговую диагностику обучающихся. Текущий контроль осуществляется на каждом занятии с целью установления качества и эффективности выбранных форм занятий, методов обучения и способов деятельности обучающихся, а также с целью проверки усвоения ими содержания образовательной программы. Текущий контроль осуществляется с помощью педагогического наблюдения, игр, бесед, индивидуальных и групповых заданий различных типов.

Тематический контроль осуществляется по окончании изучения определенного раздела программы с целью установления степени усвоения учащимися содержания образовательной программы и планирования педагогической деятельности, деятельности на следующих этапах обучения, определения необходимости коррекции знаний и умений, повторения уже изученного материала. Тематический контроль организуется в форме образовательных игр, использующих и расширяющих основные понятия, факты, термины и определения раздела с включением творческих задач. При проведении тематического раздела при необходимости используются тестовые задания, задания проблемного и эвристического характера.

Итоговый контроль осуществляется на этапе завершения обучения по данной программе и включает в себя защиту проекта «Кафе «Здоровая еда». Итоговый контроль может быть осуществлен в форме итогового семинара.

Для отслеживания качества усвоения детьми изучаемого материала проводится стартовая, промежуточная и итоговая диагностика, с использованием единой шкалы оценки результатов:

- минимальный уровень – ребёнок выполняет образовательную программу не в полном объеме;
- базовый уровень – ребёнок стабильно занимается, выполняет образовательную программу;
- повышенный уровень – ребёнок проявляет устойчивый интерес к занятиям, принимает участие в

мероприятиях по данному направлению;

- творческий уровень – ребёнок проявляет ярко выраженные способности к изучаемому виду деятельности, выдвигает и реализует на занятиях свои идеи и принимает участие в школьных олимпиадах, конференциях.

Таблица 2

Критерии освоения теории и практики

Уровень освоения	Действие в стандартных условиях
Минимальный	• Владеет минимальным набором понятий и определений. • Выполняет практическую работу с ошибками. • Не испытывает потребности в тесном творческом общении с другими учащимися, не участвует в массовых мероприятиях объединения.
Базовый	• Осознанно употребляет специальную терминологию в построении речевых формулировок с последующим обоснованием примененного определения. • Называет и выполняет с незначительными ошибками. • Проговаривает последовательность действий. • Слушает и понимает речь других. • Проявляет активность, терпение, усидчивость. • Обладает хорошими коммуникативными способностями, легко идет на контакт, активно участвует в массовых мероприятиях объединения, готов помочь и работать совместно с другими учащимися.

Повышенный	• Называет и выполняет без ошибок. • Не испытывает затруднений при выборе оптимальных технологий, Проявляет креативность, вариативность и самостоятельность в выполнении задания. • Совместно с педагогом и другими учащимися дает эмоциональную оценку деятельности команды на занятии. • Проявляет творческую и публичную активность в плане участия в мероприятиях, конкурсах, олимпиадах.
Творческий	• Ведет творческий самостоятельный поиск и нацелен на результат. • Участвует и добивается высоких результатов в конкурсах, олимпиадах.

Способы определения результативности программы.

Степень соответствия ожидаемых и полученных результатов устанавливается на основании таких показателей, как:

Уровень теоретической подготовки:

- соответствие знаний детей программным требованиям;
- осмысленность и правильность использования специальной терминологии; - широта кругозора.

Уровень практических умений и навыков:

- соответствие практических умений и навыков программным требованиям;
- владение оборудованием и простыми инструментами;
- креативность в выполнении практических заданий.

Общеучебные умения и навыки ребенка:

- самостоятельность в подборе и анализе информационных источников;
- самостоятельность в практической и исследовательской работе;
- самостоятельность в построении дискуссионного выступления при защите проекта «Кафе «Здоровая еда»;
- адекватность восприятия информации, идущей от педагога и других обучающихся;
- свобода владения и подачи обучающимися подготовленной информации;
- способность самостоятельно готовить свое рабочее место;
- соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям;
- аккуратность и ответственность в работе.

Анализ динамики личностного развития учащихся осуществляется по трем направлениям:

Организационно-волевые качества (терпение, воля, самоконтроль);

Ориентационные свойства личности (мотивация, познавательная активность учащихся);

Поведенческие характеристики (конфликтность, тип сотрудничества).

Показателями в данном случае выступают: способность переносить известные учебные нагрузки в течение определенного времени, преодолевать трудности, активно побуждать себя к практическим действиям, умение контролировать

свои поступки, способность оценивать себя адекватно, осознанное участие ребенка в освоении программы, способность занять определенную позицию в конфликтной ситуации, умение воспринимать общие дела как свои собственные.

Методы контроля: тестирование, беседа, анкетирование, наблюдение, практические работы, кроссворд, викторина, зачёт, защита творческой работы и(или) проекта.

Формы предъявления и демонстрации образовательных результатов: диагностическая карта «Защита проекта» (Приложение №1), аналитическая справка, защита творческого проекта, научно-практическая конференция, олимпиада, открытое занятие, портфолио.

Данная программа хорошо работает на последствие. Приобретенные знания и умения дети могут реализовать не только в объединении, но и в любой жизненной деятельности.

Список литературы (для педагога)

1. Сасова, И. А. Технология: 5–8 классы: программа / И. А. Сасова, А. В. Марченко. – М. :Вентана - Граф, 2020 г
2. Павлова, М. Б. Технология. 5–9 классы. Метод проектов в технологическом образовании школьников : пособие для учителя / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. – М.: Вентана-Граф, 2020.
3. А. В. Марченко, И. А. Сасова, М. И. Гуревич ; под ред. И. А. Сасовой. – М. :Вентана - Граф, 2020.
4. Гуревич, М. И. Технология. 5 класс : сб. проектов : пособие для учителя / М. И. Гуревич, М. Б. Павлова, Дж. Питт, И. А. Сасова. – М. :Вентана-Граф, 2020.
5. Павлова, М. Б. Технология. 6 класс. Метод проектов в технологическом образовании школьников / М. Б. Павлова, Дж. Питт, М. И. Гуревич, И. А. Сасова. – М. :Вентана-Граф, 2020.
6. Павлова, М. Б. Дизайн-подход как основа обучения / М. Б. Павлова, Дж. Питт. – Н. Новгород : НГЦ, 2020.
7. Сасова, И. А. Экономическое воспитание школьников в процессе трудовой подготовки / И. А. Сасова, А. Ф. Аменд. –2020.

Список литературы (для детей и родителей)

1. Девигон Жан-Пьер Как украшать блюда Москва, Интербук бизнес 1998.
2. Денисова Р.С. Любимые русские блюда.: ООО «Издательство « Аркаим» 2006.
3. Ермакова В.И. Основы кулинарии: учеб. Для 8-11 кл. общеобразоват. Учреждений. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2000.
4. Ищенко С.И. Этика и эстетика домашней кухни. – Харьков: Интербук – Украина,1993.
5. Меджитова Э.Д. Русское тесто. ЗАО «Издательство «ЭКСМО-Пресс», 2000.
6. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. М.: Эксмо, 2006.
7. Самсонова А.В. Популярная кулинария. Овощные блюда. – Ижевск: Квест, 1994.
8. Меджитова Э.Д. Русское тесто. ЗАО «Издательство «ЭКСМО-Пресс», 2000.
9. Нестерова Д. Золотые рецепты кулинарии. М.: Эксмо, 2006.
10. Самсонова А.В. Популярная кулинария. Овощные блюда. – Ижевск: Квест, 1994.

Интернет-ресурсы

1. Инфоурок. <https://infourok.ru/>
2. 1 сентября. <https://1sept.ru/>
3. Сеть творческих учителей <http://www.it-n.ru/>
4. inter-педагогика <http://www.inter-pedagogika.ru/>
5. Информационно-методический сайт <http://www.debryansk.ru/~lpsch/>
6. Сетевое объединение методистов (COM) <http://som.fsio.ru/>

Критерии оценивания проектов учащихся по программе дополнительного образования «О еде и не только»

Критерии оценки проекта	Содержание критерия оценки	Количество баллов
Актуальность и целесообразность выбранной темы творческого проекта	Насколько работа интересна и актуальность в практическом или теоретическом плане?	0,5
	Насколько работа является новой? Целесообразность выбранной темы проекта?	0,5
Теоретическая ценность (Качество пояснительной записки)	Структура пояснительной записки выдержана в рамках творческого проекта «Кафе «Здоровая еда».	0,5
	Аккуратность и эстетичность выполнения пояснительной записки.	0,5
Практическая ценность (Качество проектной работы)	Оригинальность в проектировании бизнес-плана, интерьера, разработки меню.	0,5
	Качество приготовленных блюд, сервировка стола.	0,5
Качество продукта проекта (презентации)	Интересная форма представления презентации, в рамках делового стиля.	0,5
	Соответствие структуры презентации при защите творческого проекта, логичность, последовательность слайдов, фотографий и т.д., форма материала соответствует задумке, текст легко воспринимается, отсутствие грамматических ошибок, стиль речи.	0,5
Компетентность участника при защите работы	Докладчик изъясняется ясно, понятно, умеет заинтересовать аудиторию, обращает внимание на главные моменты в работе. Четкие представления о целях работы, о направлениях ее развития, критическая оценка работы и полученных результатов.	0,5
	Докладчик выдержал временные рамки выступления и успел раскрыть основную суть работы(5-7 минут). Докладчик смог аргументировано ответить на заданные вопросы либо определить возможные пути поиска ответа на вопрос (если вопрос не касается непосредственно проделанной	0,5

	работы). Если проект групповой – то вопросы задаются не только докладчику, но и остальным авторам проекта.	
Итого баллов		5

Приложение 2

Тест «Здоровое питание»

Задание 1 Укажите продукты богатые жирами:

- 1) растительное масло
- 2) сало
- 3) бобовые
- 4) мед
- 5) рыба

Задание 2 Выберите из списка пищевые вещества:

- 1) витамины
- 2) молоко
- 3) углеводы
- 4) минеральные вещества
- 5) жиры
- 6) белки
- 7) яйца

Задание 3 Укажите продукты богатые белками:

- 1) мед
- 2) молочные продукты
- 3) орехи
- 4) рыба
- 5) растительное масло

Задание 4 Углеводы в наибольшем количестве содержатся в:

- 1) мед
- 2) яйца
- 3) растительное масло
- 4) ржаной хлеб
- 5) картофель

Задание 5 Из списка выберите названия витаминов:

- 1) С
- 2) А
- 3) Mg
- 4) D
- 5) Fe
- 6) В

Задание 6 Пищевые отравления - это заболевания:

- 1) вызванные употреблением недоброкачественной пищи
- 2) химическими токсическими веществами

Задание 7 Расположите продукты в порядке убывания их пищевой ценности (калорийности):

1. масло подсолнечное
2. молоко
3. огурцы

4. рыба
5. хлеб белый

Задание 8 В состав пищи человека входят продукты:

- 1) животного и растительного происхождения
- 2) растительного происхождения
- 3) животного происхождения

Задание 9 Источники витамина С:

- 1) черная смородина
- 2) лук
- 3) апельсины
- 4) картофель
- 5) огурец

Задание 10 Основным строительным материалом для клеток, тканей и органов человека являются:

- 1) углеводы
- 2) витамины
- 3) жиры
- 4) белки

Ответы:

- 1) (1 б.) Верные ответы: 1; 2; 5;
- 2) (1 б.) Верные ответы: 1; 3; 4; 5; 6;
- 3) (1 б.) Верные ответы: 2; 3; 4;
- 4) (1 б.) Верные ответы: 1; 4; 5;
- 5) (1 б.) Верные ответы: 1; 2; 4; 6;
- 6) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 7) (1 б.) Верные ответы:
1;
4;
5;
3;
2;
- 8) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 9) (1 б.) Верные ответы: 1; 3;
- 10) (1 б.) Верные ответы: 4.

