Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Белгородский техникум общественного питания»

Методическая разработка

практического занятия по УП ПМ 07. Выполнение работ по

профессии «Повар».

по теме: Приготовление и отпуск щей, борщей**.**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Разработчик:

**Ефимова Наталья Анатольевна**

преподавательпрактики

ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

2020

Разработчик: **Ефимова Н.А.** преподавательпрактики ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания». Методическая разработка практического занятия на тему: «Приготовление и отпуск щей, борщей» разработана в соответствии с Рабочей программой учебной дисциплины УП ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В методической разработке представлено теоретическое и практическое обоснование эффективности применения активизации познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение исследовательского метода обучения. Познавательная деятельность является одним из стимулов формирования и развития познавательного интереса, который не только активизирует умственную деятельность обучающихся в определённый момент, но и направляет её к последующему решению различных задач, творческой деятельности в будущем, является актуальным средством достижения межпредметных, предметных и личностных результатов обучающихся и формирования общих компетенций. Активизация познавательной деятельности обучающихся создает благоприятное образовательное пространство для развития творческих способностей, а применение исследовательского метода формирует самостоятельную, активную личность, способную реализовать свои личностные запросы, решать проблемы общества.

Содержание методической разработки раскрывает принципы, методы и приемы организации учебной деятельности через **активизацию познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях с применением исследовательского метода обучения**, как одной из форм образовательных технологий направленных на проявление инициативы и познавательной активности, стимулирующих интерес к творческому поиску, открывающий возможности активного познания мира и себя, мотивирующих учебную и познавательную активность обучающихся.

Целью методической разработки является оказание помощи преподавателям в подготовке и проведении практических занятий при изучении учебной дисциплины УП ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар».

Данная методическая разработка была успешно апробирована на открытом практическом занятии.

**Содержание**

**Стр.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка | *4* |
| 2. | Аналитическая часть | *7* |
| 3. | Практическая часть | *9* |
| 4. | Заключение | *14* |
| 5. | Список использованных источников | *14* |
| 6. | Приложения |  |

**Пояснительная записка**

Активизация обучения обучающихся относятся к числу наиболее актуальных проблем современной педагогической науки и практики. Главная цель активизации – формирование активности обучающихся, повышение качества учебного процесса

Чтобы сформировать компетентных обучающихся, необходимо применять активизацию познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения. Активизация познавательной деятельности обучающихся  одна из основных задач в обучении. Именно познавательная деятельность является одним из стимулов формирования и развития познавательного интереса, который не только активизирует умственную деятельность обучающихся в определённый момент, но и направляет её к последующему решению различных задач, творческой деятельности в будущем. Важными становятся не только усвоенные знания, но и сами способы получения практических навыков, развитие познавательных возможностей и творческого потенциала обучающихся. Это метод один из эффективных способов получения практических навыков.

Актуальность применения активизации познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения, или ее элементов определяется необходимостью повышения познавательной мотивации к изучаемой дисциплине УП ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар». Для освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины. Методическая разработка актуальна для реализации ФГОС среднего профессионального образования.

В основе методической разработке практического урока лежит процесс обучения и воспитания с использованием альтернативных технологий, учитывающих индивидуальный подход, активных нестандартных методов и приёмов работы, развивающих индивидуальность обучающихся.

Цель методической разработки заключается- в активизации познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения, как одной из форм организации познавательной деятельности обучающихся, направленной на достижение межпредметных, предметных и личностных результатов обучающихся и формирования общих компетенций.

Новизна: технологии активизации познавательной деятельности обучающихся на занятиях производственного обучения через применение, исследовательского метода обучения лежит в основе эффективности управления и организации учебного процесса. Поэтому может использоваться в групповом обучении не только со слабыми, но и сильными в практических навыках обучающимися, что даёт возможность проявить самостоятельность в организации своей деятельности; создаёт условия для творческого подхода к изучению любой практической темы и её отработки.

Продуктивность опыта: обучающиеся не только успешно овладевают системой знаний, но и развивают познавательную активность и самостоятельность; у обучающихся появляется устойчивый интерес и положительное отношение к изучаемой специальности.

Содержание методической разработки направлено на изучение и закрепление новых и уже имеющихся знаний, у обучающихся с использованием исследовательского метода приготовления и отпуска щей и борщей. Ассортимента, особенности их приготовления, реализации и отпуска.

Группа делится на две подгруппы для проведения исследовательской работы и активизации познавательной деятельности, а так же закреплении практических навыков и умений при изучении темы: Приготовление и отпуск щей, борщей.

В процессе организации работы применяются общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии

в профессиональной деятельности осуществляет обучение с использованием ПК,

осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов;

разрабатывает и представляет компьютерную презентации.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий .

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, простые супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ДПК 4.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 4.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, супов и соусов массового спроса.

ДПК 4.7. Организовывать свое рабочее место.

ДПК 4.8. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы.

Активизация познавательной деятельности обучающихся  одна из основных задач в обучении. Именно познавательная деятельность является одним из стимулов формирования и развития познавательного интереса, который не только активизирует умственную деятельность обучающихся в определённый момент, но и направляет её к последующему решению различных задач, творческой деятельности в будущем. Особенно важно это для обучающихся, которые пришли в учреждение профессионального образования, не имея достаточно сильного желания к выбранной профессии. Среди них немало таких, у которых отсутствует интерес к занятиям, желание учиться, стремление к расширению и углублению знаний. Любые требования  бессильны, если обучающиеся не хотят учиться, если познавательная деятельность для него лишена какого либо смысла.

Активизации познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения выполняет такие важнейшие функции в развитии обучающегося как:

* стимулирование интереса к познавательной деятельности обучающегося, активности, самостоятельности, упорства в достижении цели;
* развитие и тренинг творческого мышления;
* формирование и дальнейшее развитие мыслительных операций: анализа, сравнения, обобщения;
* контроля качества полученных знаний и навыков.

**2. Аналитическая часть**

Реализация ОПОПО ГОС по профессии «Повар» для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, предполагает использование современных образовательных технологий и активных форм проведения занятий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Активизация познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения, также хорошо подходит для того, что бы обучающиеся активно включались в работу, самостоятельно добывали знания,учились выражать свои мысли.

 В связи с этим, актуальным становится внедрение в процесс обучения таких технологий, которые способствовали бы формированию и развитию у обучающихся умения учиться, учиться творчески и самостоятельно.

Современное общество испытывает потребность в творческой, самостоятельной, активной личности, с ярко выраженными индивидуальными качествами, способной, реализуя свои личностные запросы, решать и проблемы общества. Данный социальный заказ усиливает внимание к проблеме развития творческой активности обучающихся. В творческой деятельности человек развивается, приобретает социальный опыт, раскрывает свои природные дарования и способности, удовлетворяет интересы и потребности.

Развитие творческих способностей обучающихся составляет важную задачу процесса обучения и воспитания, так как способствует проявлению инициативы и познавательной активности, стимулирует интерес к творческому поиску, открывает возможности активного познания мира и себя. Ценностью для обучающихся должны стать инициативность, индивидуальность, потребность в саморазвитии.

В последнее время в наше учебное заведение приходят обучающиеся с разным уровнем подготовленности, развития, возможностей и способностей. Необходимо организовать свою работу так, чтобы каждый обучающийся смог само реализоваться в данном виде профессионального обучения. А одним из условий решения данных задач является активизация познавательной деятельности обучающихся через исследовательский метод. Суть исследовательского метода:

* сформировать проблему (дать тему задания);
* самостоятельно добыть знания в процессе исследования проблемы, сравнения различных вариантов получаемых ответов;
* управление преподавателем процессом решения проблемных задач;
* практическое занятие характеризуется высокой интенсивностью, учение сопровождается повышенным интересом, полученные знания усваиваются глубже.

В процессе практических занятий с использованием исследовательского метода, нужно уметь настроить обучающихся на восприятие материала, обеспечить положительные эмоции при выполнении заданий, их содержание, формы и методы осуществления. Важно создать на этих занятиях эмоциональную атмосферу, доброжелательную и располагающую обстановку.

**3. Практическая часть**

**План**

**Практического учебного занятия УП ПМ 07** (№14)

**Дата\_\_\_\_**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Группа: 24 технологов**

**Форма урока: урок с применением исследовательского метода.**

**Преподаватель: Ефимова Наталья Анатольевна**

**ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар».**

**МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.**

**Тема практического занятия:** Приготовление и отпуск щей, борщей.

**Учебная**:активизацияпознавательной деятельности с применением исследовательского метода.

**Виды профессиональной деятельности (ВПД):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии

в профессиональной деятельности осуществляет обучение с использованием ПК,

осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов;

разрабатывает и представляет компьютерную презентации.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий .

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**ПК 7.4.** Готовить бульоны, отвары, простые супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ДПК 4.5. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 4.6. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже бульонов и отваров, супов и соусов массового спроса.

ДПК 4.7. Организовывать свое рабочее место1

ДПК 4.8. Готовить, оформлять и презентовать бульоны и отвары, супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые холодные и горячие соусы

**Развивающая:** развитие мыслительных способностей, умение анализировать и сопоставлять, выделять главное.

**Воспитательная:**  научится взаимному уважению и работе в коллективе, рациональному использованию рабочего времени, экономному расходованию сырья.

**Метод:** самостоятельная работа под руководством преподавателя.

**Тип урока:** Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.

**Оснащение урока:** технические средства нормативно-техническая документация, раздаточный материал (технологически схемы, карточки задания). Инструкции по ТБ, сборник рецептур блюд, ТК, натуральные образцы продуктов.

**Оборудование, инструменты, инвентарь**: Производственные столы, ванны моечные, эл. плиты, кастрюли, доски, ножи, лотки, миски, деревянная лопатка, кастрюли, сковороды, тарелки столовые глубокие.

**Продукты**: картофель, лук репчатый, морковь, свёкла, капуста свежая, капуста кващенная, щавель, крупа рисовая, сахар, уксус, петрушка (корень), кулинарный жир, фасоль, говядина (лопаточная часть), окорок копчёно-варёный, сосиски, зелень, сметана.

**Ход занятия:**

**I. Организационный этап:**

* приветствие и проверка присутствующих;
* проверка внешнего вида;
* проверка готовности обучающихся к учебному занятию;
* проверка знаний по технике безопасности и личной гигиене.

*Преподаватель:*

-Добрый день! Я рада вас видеть на практическом занятии. По вашим лицам, я вижу, что вы в хорошем настроении, позитивно настроены и готовы к открытию новых знаний, умений и способов профессиональной деятельности. Сегодня у нас необычный урок, мы с вами узнаем о пищевой ценности 1блюд и приготовим щи и борщи. Мы будем, готовить блюда, применяя исследовательский метод. Я вам даю задания приготовить щи или борщ и вы, ознакомившись с ассортиментом данных блюд, сами исследуете технологию приготовления выбранного блюда, приготовите его и защитите. Защиту можно оформить в виде технологической схемы.

**II. Текущий инструктаж:**

Закрепление материала вводного инструктажа:

*Преподаватель:*

- Прежде чем переходить к практическим заданиям, вам необходимо повторить теоретические знания, которые необходимы для выполнения практических видов работ.

Вопросы к обучающимся методом фронтального опроса с использованием проблемных ситуаций и вопросов межпредметных связей.

*Преподаватель:* Назовите пищевую ценность 1 блюд?

*Обучающиеся:* Овощи, входящие в состав борща или щей, богаты клетчаткой, которая необходима для нормализации работы пищеварения. Также она выводит из организма токсины и прочие вредные вещества. Борщ — одно из самых популярных первых блюд в славянской кухне. На Руси борщ известен много столетий, ему посвящены поговорки и пословицы. И ничего удивительного в этом нет. Ведь традиционный рецепт красного супа включает только натуральные ингредиенты, полезные для организма человека. Это идеально сбалансированное и сытное первое блюдо, способное покрыть дневную норму энергетической ценности.

Щи имеют более низкую калорийность, чем борщ. В их состав входит такое же большое количество полезных элементов, как и в борщ.

*Преподаватель:* Как увеличить калорийность щей или борщей?

*Обучающиеся:* Пищевую ценность щей или борща можно увеличить за счёт приготовления его с мясом и отпустить со сметаной.

*Преподаватель:* Назовите ассортимент щей?

*Обучающиеся:* Щи из свежей капусты, щи из свежей капусты с картофелем, щи зелёные, щи из квашенной капусты, щи суточные, щи по-уральски.

*Преподаватель:* Назовите ассортимент борщей?

*Обучающиеся:* Борщ, борщ с капустой и картофелем, борщ с картофелем, борщ московский, борщ флотский, борщ с фасолью, борщ с фасолью и картофелем, борщ сибирский, борщ зелёный, борщ украинский, борщ полтавский.

*Преподаватель:* А теперь, ознакомившись с ассортиментом щей и борщей, выберите для себя, любое понравившееся 1блюдо и приготовьте его. В результате приготовления соблюдайте технологический режим нормы закладки продуктов и рецептуру блюда. После приготовления составьте технологическую схему приготовления блюда. После оформите блюдо к подаче. При защите блюда назовите вашу тему исследования (например, «Щи из свежей капусты», технологию приготовления: нарезка овощей, способ их тепловой обработки, последовательность закладывания продуктов, особенности приготовления. Обязательно укажите, если требуется несколько способов нарезки, используемой для этого блюда, для борща способы тушения свёклы (какой из них вам больше нравится и почему). Как это блюдо готовят дома ваши родственники.

Итак, приступим к практическим заданиям!

**II. Практическое занятие по теме: *«*Приготовление и отпуск щей, борщей*»* с использованием исследовательского метода.**

Самостоятельная работа обучающихся, под руководством преподавателя. Обучающиеся:

1. Ознакомляются с санитарно-гигиеническими требованиями и требованиями охраны труда.

2. В соответствии с инструкциями и регламентами подготавливают рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, и безопасно пользуют их при работе в горячем цехе.

3. Органолептическим способом проверяют качество сырья

4. Подготавливают продукты и приготавливают выбранные блюда *(под руководством преподавателя).* Обучающиеся работают с использованием технологических карт.

5. Отпуск блюд *(обучающиеся под руководством преподавателя наливают в тарелку 1 блюдо кладут 2 кусочка мяса нарезанного ломтиком, оформляют зеленью и сметаной).*

14. Защита исследуемого блюда и оценка его качества *(обучающийся защищает, а преподаватель оценивает качество приготовленных блюд)*

**Закрепление темы:**

Преподаватель предлагает оформить свою исследовательскую работу, составить технологическую схему приготовления блюда,обучающиеся сравнивают блюда и делают свои заключения, данные заполняют в таблицах: отличительных особенностей приготовления щей *(таблица 1),* отличительных особенностей приготовления борщей *(таблица 2),* требования к качеству супов *(*органолептической оценке) *(таблица 3).*

**IV. Заключительный инструктаж:**

Оценивание качества работы каждого обучающегося *(таблица 4)* – выводим оценку в журнал.

Домашнее задание: оформить исследовательскую работу в виде презентации используя источники интернет ресурсов, сравнивая технологию приготовления и сделать свои заключения.

Выполнение домашнего задания позволит лучше закрепить новый материал, детальнее вникнуть в технологию приготовления блюд, нормы вложения и органолептической оценке блюд.

**Рефлексия**

- Что нового я узнал…….

- На уроке мне больше всего понравилось……..

- На уроке мне не понравилось………..

**4. Заключение**

Пользуясь таким методом проведения практического урока, как активизация познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения, следует - познавательная деятельность формирует познавательный интерес, который позволяет обучающимся учиться и осваивать свою профессию, что влияет на развитие личности в целом. Следовательно, активизации познавательной деятельности - определение эффективных методических приёмов, средств педагогического воздействия на обучающихся, способствующих их профессиональному росту. Считаю, что такое воздействие будет достаточно значимым при систематическом и последовательном подходе в подготовке к урокам преподавателя. Такой подход в проведении практических занятий следует подбирать к определённым темам, по которым можно провести исследование, не все темы подходят под данную методику проведения практического урока. Только одним исследовательским методом ограничиваться не стоит.

**5. Список использованных источников**

1. В.И.Богущева. Технология приготовления пищи: учебно- методическое пособие. -Ростов н/Д: Феникс, 2007.-374 с.

2. Горбунова, А.И., Методы и приёмы активизации мыслительной деятельности обучающихся.: М.: Просвещение, 2009.-350с.

3. Железнякова О.М. Профессиональное обучение: технологический аспект / Железнякова О.М. Учебник. - М.: Инфра - М, 2008. - 664 с.

4. Колосова, Г. В. Исследовательская деятельность студентов как важный элемент технологий активного обучения / Г. В. Колосова // Среднее профессиональное образование, 2004, №11.-С. 42-43.

5. Морева Н.А. Педагогика среднего профессионального образования / Морева Н.А.: Учебник. - М.: "АСВ", 2008. - 227 с.

7. Кругликов Г.И. Настольная книга мастера производственного обучения - М.: Академия, 2009. - 272 с.

9. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учеб.пособие/авт.-сост. А.А.Богачёва. О.О.Пичугина. Д.Р. Алхасова – Ростов н/Д; Феникс,2020.- 174с. Ил.- (Среднее профессиональное образование).

9. http://rudocs.exdat.com/docs/index-59420.html

10. <https://www.povarenok.ru/articles/show/7146/>

Таблица 1

**Отличительные особенности приготовления щей**

|  |  |
| --- | --- |
| Щи из свежей капусты |  |
| Щи из свежей капусты с картофелем |  |
| Щи зелёные |  |
| Щи из квашенной капусты |  |
| Щи из квашенной капусты с картофелем |  |
| Щи суточные, |  |
| Щи по-уральски. |  |

Таблица 2

**Отличительные особенности приготовления борщей**

|  |  |
| --- | --- |
| Борщ |  |
| Борщ с капустой и картофелем |  |
| Борщ с картофелем |  |
| Борщ московский |  |
| Борщ с фасолью |  |
| Борщ с фасолью и картофелем |  |
| Борщ сибирский |  |
| Борщ зелёный |  |
| Борщ украинский |  |
| Борщ полтавский |  |

Таблица 3.

**Качественная характеристика блюд.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | цвет | запах | консистенция | вкус |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Приложение 1.

Карточка опроса по теме: Приготовление и отпуск щей, борщей**.**

1. Назовите ассортимент щей?

2. Назовите ассортимент борщей?

3. Назовите отварные блюда из макаронных изделий?

4. Какие правила тушения свеклы вы знаете, расскажите о них?

5. Технология приготовления щей из свежей капусты с картофелем?

6. Технология приготовления щей из квашеной капусты?

7. Технология приготовления щей зелёных?

8. Технология приготовления борща?

9. Технология приготовления борща из свежей капусты с картофелем?

10. Технология приготовления борща флотского?

11. Технология приготовления борща московского?

12. Технология приготовления борща сибирского?

13. Технология приготовления борща из квашеной капусты?

13. Когда и почему тушёную свеклу закладывают в конце варки?

14. Требования к качеству щей?

15. Требования к качеству борщей?

15. Условия и сроки реализации щей и борщей?

Таблица 4.

Объективные, субъективные критерии оценивания работы участников

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № П/П | Ф.И.О  обучающегося | Сан сост сан одежды | Сан сост сан рабочего места | Соблюд технолог приг блюда | Безопасная работа на оборуд | Время пригот блюда | Эстетика блюда | Соответст треб к кач блюда | Вкусовые качества блюда | Ответы на вопросы | итого баллов |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

23-25 б –оценка 5

20-22 б-оценка 4

10-19 б-оценка 3

9 б и ниже -оценка -2