**МОУ «Средняя школа № 41»**

**Внеклассное мероприятие**

**в рамках проведения мероприятий**

**в начальной школе по профориентации**

**Повар**

**Подготовила мероприятие:**

**учитель начальных классов**

**Горбунова Людмила Николаевна**

**МОУ «Средняя школа №41» г. Саранск**

**2018-2019 г.**

**Сценарий внеклассного мероприятия по окружающему миру**

**Профессия «Повар»**

*(В рамках проведения мероприятий в начальной школе по профориентации)*

**Тема мероприятия:** Профессия «Повар»

**Цель мероприятия:**

расширение представления учащихся о разнообразии мест работы специалистов профессии «Повар».

**Задачи мероприятия:**

***обучающие***

• познакомить детей с профессией повар;

• дать общие сведения о содержании труда этой профессий;

***воспитательные***

• формировать мотивацию и интерес к трудовой деятельности;

• формировать уважительное отношение к людям труда;

***развивающие***

• развивать интеллектуальные и творческие возможности;

• показать способы самопознания для определения своих склонностей в профессиональной сфере.

**Методы и приемы:**

• методы словесной передачи информации и слухового восприятия

(приемы: информационный рассказ, беседа);

• методы наглядной  передачи информации и зрительное восприятие

(приемы: показ компьютерной презентации);

• методика концентрации внимания (приемы: игры, конкурсы);

• методы контроля (прием: самопроверка).

**Формы организации на занятии:** групповая, индивидуальная.

**Межпредметные связи:** окружающий мир, технология, ИЗО.

**Учебно-методическое обеспечение:**

**1. Дидактический материал:** карточки, презентация.

**2. Технические средства обучения:** компьютер, проектор, экран.

**Конспект внеклассного мероприятия**

**I. Организационный момент**   
- Ребята! Мы сегодня с вами узнаем много нового и интересного, будем отгадывать загадки, вспомним пословицы, расскажем стихи. А сначала давайте настроимся на хорошую работу, пожелаем друг другу удачи.

*(Хлопки в ладони друг друга с соседом по парте)*

**II. Психологический настрой**

- Вставьте пропущенное слово - глагол настоящего времени.   
На уроке наши глаза внимательно   
Смотрят и все … *(видят).*   
Уши внимательно … *(слушают)*   
И отлично всё … *(слышат).*   
Голова хорошо … *(думает).*

**III. Подготовительный этап**

**1. Актуализация опорных знаний**

- Ребята, все ли из вас знают, кем работают ваши родители?

- Давайте вспомним, что такое профессия? (**Профессия** - род трудовой деятельности человека, владеющего комплексом теоретических знаний и навыков, приобретённых в ходе специальной подготовки.)

**2. Игра «Отгадай специальность врача»**

- Ребята, для того, чтобы вы хорошо учились, вы должны быть здоровы. Когда человек заболеет, к кому он обратится за помощью? (К врачу). Сейчас поиграем в игру, в которой нужно отгадать специальность врача.

1) Детский врач-специалист по вопросам охраны здоровья, диагностики, профилактики и лечения детских болезней. (**П**едиатр)

2) Врач, занимающийся лечением нарушений осанки, походки, изменений формы стопы, последствий различных травм. (**О**ртопед)

3) Доктор по вопросам оказания экстренной медицинской помощи и несчастных случаях на месте происшествия. (**В**рач скорой помощи)

4) Врач, основным направлением работы которого является лечение различных аллергических заболеваний. (**А**ллерголог)

5) Врач, получивший подготовку по вопросам применения рентгеновского излучения для диагностики болезней человека. (**Р**ентгенолог)

**3. Определение темы внеклассного мероприятия**

- Угадайте название нашего мероприятия. Для этого из начальных букв отгадок составьте слово.

**П**едиатр  
**О**ртопед  
**В**рач скорой помощи  
**А**ллерголог  
**Р**ентгенолог

- Какое слово у вас получилось? **(Повар)**

**4. Целевая установка**

- Человек, который работает поваром, должен обладать определёнными профессиональными и человеческими качествами.

- Что бы вы хотели узнать о профессии ПОВАР?

**IV. Открытие новых знаний**

**1. Выступления детей**

1) В школу кто пришел с утра? Это наши повара!

Каша к завтраку готова, и компот налит. Ура!

2) Трудятся с шести утра в нашей школе повара.

Чтобы взрослые и дети были сытыми всегда.

**2. Игра «Угадай профессию»**

- Ребята, в этой игре вам нужно отгадать профессию.

* Кто расследует уголовное дело? *(Следователь)*
* Кто преподаёт урок? *(Преподаватель)*
* Кто детей воспитывает? *(Воспитатель)*
* Кто их учит? *(*[*Учитель*](http://prof.biografguru.ru/about/uchitel/?q=3000&dp=208)*)*
* Кто водит автомобиль? *(Водитель)*
* Кто строит дом? *(Строитель)*

**3. Выступления детей**

1) Белый фартук и колпак, сам зари румяней.  
Догадаться нам - пустяк, кто тут перед нами.  
2) Целый день он у плиты: и зимой, и летом.  
Чтобы сыт был я и ты, жарит нам котлеты.  
3) На плите кипят компот и бульон прозрачный.  
Накормить скорей народ - вот его задача.  
4) Сыт шофер и сыт солдат - значит, все в порядке.  
Сыт в ракете космонавт, в школе все ребятки.  
5) Не поверят, может, мне? Усмехнется кто-то?  
Нет нужнее на земле повара работы!

**4. Выступление ученика**

- Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому - шедевр вкуса. Повар, это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

**5. Вступительное слово учителя**

**1) История профессии**

**а) Первобытное общество**

- Первые повара появились, как только человек научился не только добывать пищу, но и готовить её. А это произошло не сразу, так как поначалу единственным источником еды было собирательство и охота. А употребляли древние люди еду в сыром виде. Первобытный охотник, случайно обжаривший кусок своей добычи на костре, понял, что жарить мясо на костре гораздо вкуснее, чем есть его сырым. Пещерные люди, вкусив приготовленное таким образом мясо, стали постоянно жарить его на костре. И довольно скоро, методом «проб и ошибок», выяснили, что у кого-то мамонт получается сочным и вкусным, а у некоторых вообще несъедобным. Конечно, приготовление пищи стали доверять тому, у кого выходило вкусней. Таким или, примерно, таким образом, зародилась профессия повар.

**б) Древний мир**

**На Крите,** примерно за 2000 лет до н. э., первыми профессионалами кулинарии которые, готовя другим, зарабатывали себе на жизнь, были повара, нанимаемые для приготовления пищи царским солдатам.

**В Древнем Риме** многие богатые и знатные горожане предпочитали доверять приготовление пищи специальным людям, умеющим готовить, а не невольникам и рабам. Именно в Риме известный в то время гурман и повар Апиций создал первые поварские школы.

**В Древней Греции** возник культ Акслепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «кулинария».

**В Древней Персии** правители высоко ценили вкусную еду, и повара, сумевшие удивить восточных владык необычным яством, щедро вознаграждались. Однако существовали и другие традиции, так, в Спарте к искусству кулинарии и профессии повара относились презрительно, считая все это излишествами.

**В Вавилоне, Египте, Китае и арабском Востоке** в древнейших письменных памятникахуже содержатся записи отдельных кулинарных рецептов.

**в) Средние века**

**В конце Средних веков,** после длительного периода застоя,когда в европейские страны стали проникать разнообразные восточные пряности и специи, кулинарное искусство стала стремительно развиваться. С течением времени повара все более и более совершенствовались в своем искусстве. С того момента, как люди начали путешествовать, отходить от собственного дома на все большее расстояние, обмен кулинарными рецептами и поварским опытом набирал все более стремительные обороты. Некоторые блюда, приготовленные настоящими мастерами поварского искусства, оценивались в целые состояния. При дворе многих и многих монархов должность повара оставалась одной из уважаемых и почитаемых.

**2) Поварское дело в России**

**а) На Руси, ещё до крещения Руси,** у восточных славянуже существовали традиции русской кухни. Одними из первых поваров были волхвы.

**б) В Древней Руси** приготовление пищи выделилось в особую специальность, и появилась на Руси профессия повар. Повара были уже при дворах киевских князей. До этого кухней «командовала» самая старшая по возрасту женщина в княжеской семье. В дальнейшем повара стали готовить и в монастырских трапезных. По документальным свидетельствам, первым русским поваром был некий Торчин, служивший при дворе князя Глеба. Становление русской кулинарии началось еще во времена Киевской Руси, когда усталый путник мог поесть и найти ночлег в корчмах и харчевнях, квасницах и хлебосольных заезжих дворах, т.е. вне собственного дома. Затем все эти заведения сменили придорожные трактиры – небольшие гостиницы с кухней и обеденным залом.

**в) В Русском царстве** в XVII веке, во времена правления Петра I, появляются первые ресторации, прообразы современных ресторанов. Из Европы в Россию завозят не только новые и непривычные продукты, но и выписывают поваров из разных стран.

**г) В Российской империи** кулинария как наука возникла лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны. В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г.

**3) Первые поварские школы**

**В 19 веке** поварские школы стали появляться повсеместно. Европа, Англия и Россия наперебой готовили своих специалистов.

**а) Первая поварская школа в Европе** появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным. Всемирную славу приобрели сочинения французских гастрономов XIX века: Карема, Кремона, Эскофье и др.

**б) Первая кулинарная школа России** была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д.В. Каншина.

**6. Выступления детей**

- Ребята, профессия повар имеет различные направления. Классификация, которая существует в России, отличается от европейской и американской. Всех поваров она разделяет на четыре типа. Несколько человек выполняли индивидуальные задания. Давайте их послушаем, они расскажут нам о российской квалификации.

**Ученик 1. Повар-технолог**, принимающий сырье и контролирующий его качество. В его обязанности входит расчет необходимого количества продуктов на порцию и организация технологического процесса приготовления блюда. Также он придумывает и разрабатывает рецептуру новых блюд, составляет на них технологические карты и инструкции для тех, кто будет их готовить.

**Ученик 2. Повар-кулинар** разделывает мясо и рыбу, подготавливая их к приготовлению, режет овощи, замешивает тесто и непосредственно готовит блюда, а также проверяет их готовность и декорирует перед подачей на стол.

**Ученик 3. Повар-кондитер** специализируется на изготовлении десертов и кондитерских изделий. Он полностью исполняет рецепт, контролируя вкусовые и визуальные параметры, а также декорирует сладкие блюда перед их подачей.

**Ученик 4. Шеф-повар** – высшее звено в профессии. Это не только кулинар-эксперт, но и администратор. Он обязан формировать меню заведения, составлять и заказывать необходимые продукты и товары, контролировать качество и сроки их доставки, совершенствовать и организовывать работу всех остальных поваров, следить за соблюдением технологии приготовления.

**7. Игра «Догадайся»**

- Посмотрите на фотографии и догадайтесь, где работают повара:

*(Дети смотрят на слайды и отгадывают, где работают повара)*

***- На заводах и фабриках по производству продуктов питания, в ресторанах, в столовых, в кафе и кафетериях, в пиццериях, в детских садах, в школах, в больницах и др.***

**8. Рассказ учителя**

**1) Навыки и качества, которыми должен обладать повар**

**а) Профессиональные навыки повара:**  
- знание технологий быстрого приготовления блюд;  
- знание мер, умение точно и быстро на глаз определять нужное количество специй, жидкости, сыпучих продуктов;  
- умение рационально распределять время;  
- умение разбираться в качестве и свежести овощей и фруктов, мяса и рыбы;  
- знание санитарно-гигиенических норм в местах общественного питания.

**б) Личные качества повара:**  
- воображение;  
- физическая выносливость;  
- эстетический вкус;  
- творческие способности.

**2) Виды деятельности повара:**  
- прием заказов на приготовление блюд;  
- отбор продуктов;  
- приготовление различных блюд и напитков;  
- дегустация;

- оформление блюд перед подачей к столу.

**3) Специальная форма повара:**

- У повара должна быть специальная форма. Униформа повара  – это особый вид спецодежды, поскольку, в отличие от других типов униформы она надевается поверх обычной легкой одежды. Её главное предназначение в обеспечении чистоты и гигиены. Форма выполняет защитные функции. К ней относятся:

***- Поварские брюки, куртка, колпак, фартук, специальные перчатки. Обувь должна быть с закрытым мыском; каблук высотой не более 2 см.***

**4) Инструменты и приспособления повара**

- В работе повар использует ручные инструменты и механические приспособления.

**5)** **Знаменитые и известные повара:**

**а) Прошлого:**

• **Франсуа Ватель (**1631 - 1671**) -** французский повар и метрдотель

**• Жан Антельм Брилья-Саварен** (1755 - 1826) **-** французский кулинар

• **Мари Антуан Карем (**1784 - 1833**) -** французский повар

• **Люсьен Оливье** (1838 - 1883) **–** русскийповар французского происхождения

**• Огюст Эскофье** (1846 - 1935) - французский кулинар, ресторатор

**б) Настоящего:**

**• Поль Бокюз** (род.1926) **-** французский шеф-повар и ресторатор

**• Нобу Мацухиса** (род.1949) - американский шеф-повар и ресторатор японского происхождения

**• Вольфганг Пак** (род.1949) **--** австрийский шеф-повар и ресторатор

**• Бернар Луазо** (1951 - 2003) **-** французский шеф-повар и ресторатор

**• Ален Дюкасс** (род.1956) **-** французский шеф-повар и ресторатор

**• Хестон Блюменталь** (род.1966) **-** британский шеф-повар и ресторатор

**• Гордон Джеймс Рамзи** (род.1966) **-** британский шеф-повар шотландского происхождения

**• Джейми Оливер** (род.1975) - английский шеф-повар и ресторатор

**9. Выступление детей**

**Ученик 1.** Ежегодно 20 октября свой профессиональный праздник - День повара - отмечают повара и кулинары всего мира. Международная дата была учреждена в 2004 году по инициативе Всемирной ассоциации кулинарных сообществ. Эта организация насчитывает 8 миллионов членов - представителей поварской профессии из разных стран. Празднование Международного дня повара в более чем 70 странах приобрело масштабный характер.

**Ученик 2.** Кроме непосредственно кулинаров в организации праздничных мероприятий принимают участие представители органов власти, работники туристических компаний и, конечно, владельцы предприятий общественного питания - от маленьких кафе до известных ресторанов. Они устраивают конкурсы мастерства среди поваров, проводят дегустации и экспериментируют с приготовлением оригинальных блюд.

**V. Закрепление полученных знаний**

**1. Выступление детей**

1) Я, повар – кондитер, смогу всё испечь,   
Для этого надо хорошую печь.  
Чтоб было отличным у всех настроенье,  
Пеку для народа торты и печенье.  
2) Пеку я ватрушки, блины, кренделя,  
Пирожные, сдобу, конечно, не зря.  
И северный пряник блестит, словно лаком,  
С орехом, изюмом и жареным маком.

3) Повар у плиты творит,   
Как на крыльях он парит.   
Все бурлит вокруг него,   
Кухня – кузница его.   
4) Каждое его творенье -   
Просто сказка, объеденье,   
Мысли, творчества полет.   
Тот, кто пробовал, поймет.  
**2. Сценка «Спор овощей»**

**Действующие лица:** *Ведущий1, Ведущий2, Горошек, Свёкла, Капуста, Огурец, Редиска, Морковь, Помидор, Лук, Картошка, Баклажан, Повар.*

**Ведущий 1: -** Урожай у нас хорош, уродился густо:

И морковка, и картошка, белая капуста,

Баклажаны синие, красный помидор

Затевают длинный и серьёзный спор.

**Ведущий 2: -** Кто из них, из овощей, и вкуснее, и нужнее?

Кто при всех болезнях будет всех полезней?

Выскочил горошек - ну и хвастунишка!

**Горошек: -** Я такой хорошенький, зелёненький мальчишка.

Если только захочу всех горошком угощу!

**Ведущий 1:** **-** От обиды покраснев, свёкла вдруг сказала:

**Свёкла: -** Дай сказать, хоть слово мне, выслушай сначала.

Надо свёклу для борща и для винегрета.

Кушай сам и угощай, лучше свёклы нету!

**Капуста: -** Ты уж, свёкла, помолчи, из капусты варят щи.

А какие вкусные пироги капустные!

Зайчики-плутишки любят кочерыжки.

Угощу ребяток кочерыжкой сладкой.

**Огурец: -** Очень будете довольны, съев огурчик малосольный.

А, уж, свежий огуречик всем понравится, конечно!

**Редиска: -** Я - румяная редиска поклонюсь вам низко-низко.

А хвалить себя зачем? Я и так известна всем!

**Морковь: -** Про меня рассказ недлинный: кто не знает витамины?

Пей всегда морковный сок и грызи морковку -

Будешь ты тогда, дружок, крепким, сильным, ловким!

**2 Ведущий:** **-** Тут надулся помидор и промолвил строго:

**Помидор: -** Не болтай, морковка, вздор, помолчи немного.

Самый вкусный и приятный, уж, конечно, сок томатный.

Витаминов много в нём, мы его охотно пьём.

**Лук: -** У окна поставьте ящик, поливайте только чаще.

И тогда, как верный друг, к вам придёт зелёный …

Я **-** приправа в каждом блюде, и всегда полезен людям.

Угадали? **-** Я вам друг. Я **-** простой зелёный лук.

**Картошка: -** Я, картошка, так скромна. Слова не сказала.

Но картошка так нужна и большим, и малым!

**Баклажан: -** Баклажанная икра так вкусна, полезна …

Спорить бесполезно!

*(Раздаётся стук в дверь. Входит повар.)*

**Повар: -** Здравствуйте! О чём спорите, друзья?

**Морковь: -** Кто из нас - из овощей, всех вкусней и всех важней?

Кто при всех болезнях будет вам полезней?

**Повар: -** Чтоб здоровым, сильным быть, надо овощи любить

Все без исключенья, в этом нет сомненья.

В каждом польза есть и вкус, и решить я не берусь:

Кто из вас вкуснее, кто из вас нужнее?

**3. Загадки «Отгадай кухонную утварь»**

- Отгадаем загадки про посуду и кухонные приборы.

1) Хоть и задрал он кверху нос,  
Но это вовсе не всерьез.  
Ни перед кем он не гордится,  
Кто пить захочет – убедится. (*Чайник)*

*2)* Возраст мой не очень юный,  
Была у бабушки чугунной,  
А теперь я из телефона,  
Ручки - из пластмассы.  
Подогрею макароны  
И поджарю мясо. *(Сковорода)*

3) В той посуде, хошь, не хошь,  
Мама сварит красный борщ,  
Положив в нее капусту.  
И запахнет, очень вкусно. ***(****Кастрюля****)***

4) Для питья он предназначен,  
Хрупок, из стекла, прозрачен,  
Можно сок в него налить,  
С удовольствием попить,  
Воду можно из-под крана.  
Нет нужней, чего? *(Стакан)*

5) Если я пуста бываю,  
Про себя не забываю,  
Но когда несу еду,  
Мимо рта я не пройду. (*Ложка)*

6) Им можно хлебушек порезать  
И колбасу на бутерброд,  
И маслом булочку помазать.  
Хорош для многих он работ! (*Нож)*

7) [Младшая сестра граблей,  
Четыре зуба есть у ней.  
Но на кухне жизнь её,  
И дело знает лишь своё!](http://zagadochki.ru/zagadka-mladshaya-sestra-grabley.html) *(Вилка)*

8) Он на кухне - как начальник.

И серьезный не случайно:

Разольет в тарелки щи,

Сколько хочет - не взыщи! *(Половник)*

**4. Игра «Подберите рифму»**

- Я захотел устроить бал,

И я гостей к себе … *(позвал).*

Купил муку, купил творог,

Испек рассыпчатый … *(пирог).*

- Пирог, ножи и вилки тут,

Но что-то гости не … *(идут).*

Я ждал, пока хватило сил,

Потом кусочек … *(откусил).*

- Потом подвинул стул и сел

И весь пирог в минуту … *(съел).*

Когда же гости подошли,

То даже крошек … *(не нашли).*

**5. Скороговорка**

- Ребята, сейчас выполним интересное задание. На экране дано предложение, прочитайте его. Кто скажет, что это за предложение? (Скороговорка)

- А что такое - скороговорка?

(Скороговорка - жанр устного народного творчества. Это специально подобранная фраза с трудно выговариваемым подбором звуков, быстро произносимая шуточная поговорка или прибаутка.)

- Кто догадался, что вам нужно сейчас сделать?

*(Дети проговаривают скороговорку)*

***Пёк Макар пироги в печи,***

***Пироги из печи горячи.***

**6. Игра «Продолжи фразу»**

Поезд водит ... *машинист.*

Пашет в поле ... *тракторист.*

Самолетом правит ... *летчик.*

Клеит книжки ... *переплетчик.*

В школе учит нас ... *учитель.*

Строит здания ... *строитель.*

Красит стены нам ... *маляр.*

Столы делает ... *столяр.*

Песни нам поет ... *певец.*

Торговлей занят ... *продавец.*

На станке ткет ткани ... *ткач.*

От болезней лечит ... *врач.*

Лекарство выдаст нам ... *аптекарь.*

Хлеб испечет в пекарне ... *пекарь.*

**7. Задание «Соотнеси левую часть с правой»**

- Ребята, вам нужно восстановить предложение, для этого соотнесите левую часть с правой.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Когда я ем - | здоровая еда. |
| 2. Хлеб да вода - | я глух и нем. |
| 3. Хороша ложка | не испортишь. |
| 4. Кашу маслом | к обеду. |

- Что это за предложения у вас получились? (Пословицы)

- А что такое - пословица? (Пословица - жанр устного народного творчества, краткие изречения, выражающие житейскую мудрость народа.)

**8. Игра «Угадай-ка»**

- Ребята, сейчас поиграем в игру. Перед вами в чашке лежат кусочки овощей и фруктов. Вы должны определить по вкусу, что это за овощ или фрукт. Но вы должны это сделать закрытыми глазами.

*(Ребенку завязывают глаза и он должен по вкусу определить, что это.)*

**9. Работа с карточками**

- Ребята, перед вами лежат карточки. На каждой карточке написано слово. Из этих слов нужно составить предложение.

*(Дети складывают предложение)*

***Поварское дело – не ремесло, а искусство.***

- Как вы понимаете это высказывание?

**VI. Практическая работа «Приготовление салатов»**

- Сейчас мы приготовим два салата: из свежих овощей и фруктов. Для этого разделимся на две группы:1-ая группа будет готовить салат из свежих овощей, 2-ая группа будет готовить салат из фруктов.

Из каких продуктов будете готовить, вы узнаете из отгадок в загадках.

**1. Отгадывание загадок**

**а) загадки для 1-ой группы**

1. На кустах тепличных красные плоды,  
Толстые, пузатые, узнаешь их ты?  
Как большие ягоды, на веточках висят,  
С нетерпеньем просятся в овощной салат. *(Помидор)*

2. Как на грядке под листок  
Закатился чурбачок -  
Зеленец удаленький,  
Вкусный овощ маленький. *(Огурец)*

3. Красный шарик,

Длинный хвостик,

А над ним,

Зелёный кустик! *(Редис)*

4. Он никогда и никого  
Не обижал на свете.  
Чего же плачут от него  
И взрослые и дети? *(Лук)*

5. Над ним не кружит пчёлка,  
Она с ним не дружна.  
Пахучая метёлка  
Солениям нужна. *(Укроп)*

6. Зелёный бутон,

Листики в оборках,

На капусту небольшую,

Издали похож он! *(Салат)*

**б) загадки для 2-ой группы**

1. Огурцы они, как будто,  
Только связками растут,  
И на завтрак эти фрукты  
Обезьянам подают. *(Банан)*

2.С виду он с картошкой схож,

Волосками весь оброс.

Мякоть сочная внутри,

Цвет зелёный изнутри! *(Киви)*

3. Ну, а это угадать,  
Очень даже просто:  
Апельсин, ни дать, ни взять,  
Только меньше ростом. *(Мандарин)*  
4. Цитрус он, растет на юге,  
В теплой роще, не на грядке,  
Но любим у нас в округе  
Фрукт оранжевый и сладкий. *(Апельсин)*

**2. Повторение этапов приготовления салата**

- Давайте повторим этапы приготовления салата.

**Этапы приготовления салата.**

1. Выбрать, какой салат будешь готовить.

2. Приготовить продукты.

3. Вымыть овощи и фрукты, если нужно – почистить или отварить.

4. Порезать овощи и фрукты на кусочки.

5. Сложить всё в салатник, посолить или подсластить, перемешать.

6. Заправить растительным маслом или другой заправкой.

7. Разложить можно как в общий салатник, так и в порционные тарелки, рядом с которыми лежат столовые приборы, салфетки.

**3. Повторение техники безопасности**

- Ребята, прежде чем приступить к практической работе, давайте повторим правила безопасности труда.

**Техника безопасности:**

1. Проветрить помещение.

2. Овощи и фрукты резать на доске, не отрывая высоко нож от нее.

3. Ножи и вилки передавать ручкой вперед.

4. Во время работы режущие инструменты держать лезвием вниз, не ходить по кабинету с ножом в руках.

5. По окончании работы инструменты передать учителю или положить на место.

**4. Приготовление салата**

- Начинаем готовить салаты и не забываем о правилах техники безопасности.

***Работа в группах*** *(Дети, под руководством учителя готовят салаты)*

**а) приготовление салата *«На быструю руку»* 1-ой группы**

***Ингредиенты:***

1. Помидор - 1 шт.

2. Огурец - 1 шт.

3. Редис - 6 шт.

4. Укроп, зеленый лук, листовой салат - несколько веточек.

5. Масло растительное - 2 ст. ложки  
6. Соль - по вкусу

**б) приготовление салата *«Ассорти»*** **2-ой группы**

***Ингредиенты:***  
1. Банан - 1 шт.  
2. Киви - 2 шт.  
3. Мандарин - 2 шт.  
4. Апельсин - 1 шт.  
5. Натуральный йогурт – 100 г

*(После окончания работы дети выкладывают готовое блюдо в салатник и украшают его, убирают рабочее место)*

- Ребята, в чём же польза овощных и фруктовых салатов?

**VII. Итог мероприятия**

**1. Беседа по вопросам**

- Кто такой повар?

- Какая классификация профессии повара существует в России?

- Где работают повара?

- Какими качествами должен обладать повар?

**2. Выступление детей**

1) Хороший повар - как художник,   
С палитрой фруктов, крема, роз   
Творит роскошество пирожных,   
Знаток рецептов, вкусов, доз.

2) Он музыкант - хороший повар!   
Создать из гаммы вкусовой   
Концерт - на это, право слово,   
Способен повар лишь большой.

3) Хрустящей корочки ваятель,   
Жонглер, артист, колдун, нюхач,   
Магистр - естествоиспытатель,   
Великий фокусник, трюкач.

4) В поэзии - кудесник слова,   
Кратчайший знает к Музе путь.   
И, как поэт, хороший повар   
Откроет нам, в чём соль и суть.

5) Как кутюрье диктует моду,   
Так повар, напустив туман,   
Во вкусах делает погоду,   
Ас кухни, истинный гурман.

6) А для голодного народа   
В горячих белых облаках   
Чревоугодию в угоду   
Вершит обилье и размах.

**3. Заключительное слово учителя**

- Повара всегда были и остаются настоящими творцами, причем творцами, несущими серьезную ответственность за то, что они делают. От поваров, служивших при дворе того или иного князя, например, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств. Сегодня повар не в меньшей степени может влиять на действительность. Будучи тонким знатоком своего дела, повар может изменить настроение гостей, прославить то или иное имя, создать тот или иной ресторанный бренд.

- Ребята, вот и подошло к концу наше интересное мероприятие. Я думаю, когда вы вырастите, то выберите ту профессию, которая вам понравится, и будете любить ее. Она вас будет радовать, но помните, любая из них нужна и важна, где бы вы ни работали и что бы вы не делали, вы будете приносить радость и пользу людям.

**VIII. Рефлексия**

- Что вам запомнилось с этого занятия?

- Что нового узнали о профессии повар?

- А сейчас достаньте смайлики и сами оцените свою работу на нашем занятии.

**IX. Список литературы и Интернет-ресурсов**

1. [razumniki.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1093.6Ry_O7jsM_OhZxoyaQ1Bom3bcdGS_zgFP34amRijHMeTKDnRSD0peEMABlFGzEQTziw8To4r8tj5b0qkHx9JaS0mwGCsWSO_yUWyoesV5_8.7770394e594f149182ba4caea277764aafd75115&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_LYmM3FjIInuIBq4TO9nDfusieqmCGE9a&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxbEpUWmFOa2s0UGFnMlZDSVY2U0FscjVuUG5RY0w5SElRUXpjU2tVMUJUeExYbkczdzBsWXZNZGIyQUJhNk9PZTl3anlhTnNiRkJ5V3ViWVUtYmd6ZEU&b64e=2&sign=9caa135bbe813125685182c909d86b95&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5I70zVQqHjdG3_pCgPEF2Wess1LnMJ9SQqtGaaiPCewb5ab_N4LEaYvXgSyBqjp4xh0tihfHjNra8AW8y0DvYV4ZwPSmhwZqyHdVcW6lE4XTStmA75vKhHWXg6O1wjoDFYsLUh39s-D2bRTA5oPTepltGa2VLKh7gon4_fGcqJjoDVls_ir4G3os0q0IpBiD_EP6ww5Ci21-hU2G-x52WoUc5NF4nv2c8wngMCpKM4EtxREEOcY1P9gf4ggDoZGbZ7xkg4xxI25ZhI5xs8Mb0__e9vj0dJS8ggx-hKU5MmrtpS35G4sFLIG0zVUlgk1dj-gFSawkiP4E_1oRHcUoGJJT9ypZ4xTttekU9aL6LoZ8yWvxYe0iQX6X7w_cRMKfjFscajdHj_nnVyif38Oq3DC1ZwxQ0ap-Vd8aet_EfTWZKc8vFJLybNWHvkQNi23frmPebrPoV8wtk7wsXVf9Bb13JTfhUhiVY57xJ4gRUO4aUvSrZpy9EEad96g6qdhmXRfMmqTBVW9n_h7H9h6Url3ctIFDzT3wuvSVUeJn0CiRN88RPggFTAAcR8MaLWlqYw&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kp1cjDUfZd85HqNNSsWPfsrZWBgkoOQTPs-yEzngDGyygV27cjky4l2c7mFJpSZv_tS7oY1OtlXRdqBMFMUyalUZLRLF2vaKzQisIe_f6RA5W_7YNDGL12sUpbEczkmogNldacRwqnOcE1K0ZFj72xTDRMYBCFhr_Wo28NDRYyxeTIQbubM_1R9o8W8D0o_qkAI8Jj98CDEe_OhDroTUT92jYaQzFtsdd8smTqZyTEVSAiyu7uwcdXCdklnx1BNPE3Wx3GvQspU5M&l10n=ru&cts=1466624534822&mc=4.652265616731773)

2. [syl.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1093.y2E3wUnRU0RujFpgkEHgMwgItr26iRwNMgDvyBD4JL0-GeMcmSx4Ae4VCgyOMg3OngzI8YLSwXONHfiwa2L2_A.d3e13f97ca132d4b9746562784549703eb2b4d6d&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_We_yMLPZpl0UpxGQR96d2cZoW08Wbb_m&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxck85OWhnSS1YVmhiSnBDZU1ONkFZMmJpWXVMYk85NlNlcGZlemZCOVlBMXZnZkNPcmxERUtmWWFuSEVmWWR2NWY1T1JLNmZqT1Z4&b64e=2&sign=0544de13684e886dbead432e04864f47&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5I70zVQqHjdG3_pCgPEF2Wess1LnMJ9SQqtGaaiPCewb5ab_N4LEaYvXgSyBqjp4xh0tihfHjNra8AW8y0DvYV4ZwPSmhwZqyHdVcW6lE4XTStmA75vKhHWXg6O1wjoDFYsLUh39s-D2bRTA5oPTepltGa2VLKh7gon4_fGcqJjoDVls_ir4G3os0q0IpBiD_EP6ww5Ci21-hU2G-x52WoUc5NF4nv2c8wngMCpKM4EtxREEOcY1P9gf4ggDoZGbZ7xkg4xxI25ZhI5xs8Mb0__e9vj0dJS8ggx-hKU5MmrtpS35G4sFLIG0zVUlgk1dj-gFSawkiP4E_1oRHcUoGJJT9ypZ4xTttekU9aL6LoZ8yWvxYe0iQX6X7w_cRMKfjFscajdHj_nnVyif38Oq3DC1ZwxQ0ap-Vd8aet_EfTWZKc8vFJLybNWHvkQNi23frmPebrPoV8wtk7wsXVf9Bb13JTfhUhiVY57xJ4gRUO4aUvSrZpy9EEYKbvDItggM6a_C28aXT5hNEMu78T21HBjVvMxbFKPDwmNpSFSV-cPo_c0--RSHel8&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kp1cjDUfZd85HqNNSsWPfsrZWBgkoOQTPsHNHVGL7gCjSfsWi2nmdMwf3SutVW9T7J6nANUe24ILqZRPd2YwWNQ2mnKdurCGhTGGQd4l1BeeVkYEZszufs44BnKlavdOs-BpxWSBBA3LcWCcvVdhJMtPQNjgVej9I0TRLXIUcmBRg80EihLv6Eiig_vjInBHcuBp1p0gsTFOOiV_AiAYraVMcutXn18CsFcSLEVEYjwC7J2xeYH_t43Q0oTn_mUfalIzMWN1waWbkQmWekFye2DXG9VCZ5t15VV3j24d11DlWiDic-9Evfzk3YG9wM_OhAZIWbp7_7Qw6shUUZhUWJiqhSpVTxC0lI4fgc6MqKcmGOqs6MVGHsIiQUmJTc12Pv09A0EKA7GoRTVkeMo6Pi3ThIOHv54QTwwlgvTKWl0sw&l10n=ru&cts=1466625409710&mc=4.78682202709803)

3. http://www.syl.ru/article/167318/new

4. personal-ua.com

5. <http://www.calend.ru/holidays/0/0/2909/>

6. [b4.uralschool.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1093.6Ry_O7jsM_OhZxoyaQ1Bom3bcdGS_zgFP34amRijHMeTKDnRSD0peEMABlFGzEQTziw8To4r8tj5b0qkHx9JaS0mwGCsWSO_yUWyoesV5_8.7770394e594f149182ba4caea277764aafd75115&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_6qIAtGF0twkfuhwkLiv64nh0waXAj64Z&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxaW1EVjBYdXJYc1ZWMXk5M1BoNkRVa3MtNV9paG1uZEF5WTZfaEtQWXNZc0E5bFoxeXY4emJDOWxBc25iTVoxLWtqWWpQNjcxUzNHVmcwa2NYckR3WWM&b64e=2&sign=ef49cd10fdf13c3a023eb2491a705d11&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5I70zVQqHjdG3_pCgPEF2Wess1LnMJ9SQqtGaaiPCewb5ab_N4LEaYvXgSyBqjp4xh0tihfHjNra8AW8y0DvYV4ZwPSmhwZqyHdVcW6lE4XTStmA75vKhHWXg6O1wjoDFYsLUh39s-D2bRTA5oPTepltGa2VLKh7gon4_fGcqJjoDVls_ir4G3os0q0IpBiD_EP6ww5Ci21-hU2G-x52WoUc5NF4nv2c8wngMCpKM4EtxREEOcY1P9gf4ggDoZGbZ7xkg4xxI25ZhI5xs8Mb0__e9vj0dJS8ggx-hKU5MmrtpS35G4sFLIG0zVUlgk1dj-gFSawkiP4E_1oRHcUoGJJT9ypZ4xTttekU9aL6LoZ8yWvxYe0iQX6X7w_cRMKfjFscajdHj_nnVyif38Oq3DC1ZwxQ0ap-Vd8aet_EfTWZKc8vFJLybNWHvkQNi23frmPebrPoV8wtk7wsXVf9Bb13JTfhUhiVY57xJ4gRUO4aUvSrZpy9EEad96g6qdhmXRfMmqTBVW9n_h7H9h6Url3ctIFDzT3wuvSVUeJn0CiRN88RPggFTAAcR8MaLWlqYw&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kp1cjDUfZd85HqNNSsWPfsrZWBgkoOQTPs-yEzngDGyygV27cjky4l2c7mFJpSZv_tS7oY1OtlXRdqBMFMUyalUZLRLF2vaKzQisIe_f6RA5W_7YNDGL12sUpbEczkmogNldacRwqnOcE1K0ZFj72xTDRMYBCFhr_Wo28NDRYyxeTIQbubM_1R9o8W8D0o_qkAI8Jj98CDEe_OhDroTUT92jYaQzFtsdd8smTqZyTEVSAiyu7uwcdXCdklnx1BNPE3Wx3GvQspU5M&l10n=ru&cts=1466624829654&mc=4.591724824114751)

7. [chto-takoe-lyubov.net](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1093.3CqTwhnw2tdLcjbE0bLFjSL0duhH9MCOtVjo9ZxqG_pUW6XySj3XPagp6Vim9WeEQcV4cbjzOWTvuqMR1h3AHC_dJSv3Gdt3ySA6_zL_SXg.e263fcfaa127b48750200f11a31d287d06e460b3&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtB2i7c0_vxGdK36K8R-3EBWXJ0aR4KoyxnsLMaOeOxWxKVc5iu8jmyi5Cen1uEL4aARvbkoqZs4C&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxb3hPWEE2X2RHNkU2djRMSDlQeWQwc3NzZlhhY2s4NFRibUp5QmxfMlI5VWVKYjhNQzZHc0xCS3ZXb3M2OXNaMXRnczFjc2hFVlVRczJkNHhyZ0k2SjQ&b64e=2&sign=d752e063d55d5f936e78acfadba665f0&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5I70zVQqHjdG3_pCgPEF2Wess1LnMJ9SQqtGaaiPCewb5ab_N4LEaYvXgSyBqjp4xh0tihfHjNra8AW8y0DvYV4ZwPSmhwZqyHdVcW6lE4XTStmA75vKhHWXg6O1wjoDFYsLUh39s-D2bRTA5oPTepltGa2VLKh7gon4_fGcqJjoDVls_ir4G3os0q0IpBiD_EP6ww5Ci21-hU2G-x52WoUc5NF4nv2c8wngMCpKM4EtxREEOcY1P9gf4ggDoZGbZ7xkg4xxI25ZhI5xs8Mb0__e9vj0dJS8ggx-hKU5MmrtpS35G4sFLIG0zVUlgk1dj-gFSawkiP4E_1oRHcUoGJJT9ypZ4xTttekU9aL6LoZ8yWvxYe0iQX6X7w_cRMKfjFscajdHj_nnVyif38Oq3DC1ZwxQ0ap-Vd8aet_EfTWZKc8vFJLybNWHvkQNi23frmPebrPoV8wtk7wsXVf9Bb13JTfhUhiVY57xJ4gRUO4aUvSrZpy9EEZRVPecWxXnILo_salm_SqgOLPIXKtIk5BGDMWfA8NyLuKr-AljdZuCckb6gNwYJmUOwVG-LgTx8w&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpjnV1y5c9M3YoORoWJRuDh0MMtUx9Go431njFkQYDrqe3-s7FlV6E0WRvjq4OxD6nTgpRJBJdPG0rob9aWwNmzAqhZlfw2sRdqcyGJOqyP7wzxtrTeZ9E_J6ahWgxCZXCMx3mvvh_fed4YmvWF3mdEWObPZPbUuRql9yWVlxSG4Vn5xoGrW_lCGj7ry9FDDyaRggx47IRAn25BzpiNgPo9Pept3nI2fmTS5YLzou6bgc&l10n=ru&cts=1466623342100&mc=2.725480556997868)

8. [dobrieskazki.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1093.3CqTwhnw2tdLcjbE0bLFjSL0duhH9MCOtVjo9ZxqG_pUW6XySj3XPagp6Vim9WeEQcV4cbjzOWTvuqMR1h3AHC_dJSv3Gdt3ySA6_zL_SXg.e263fcfaa127b48750200f11a31d287d06e460b3&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_PN27SaXvvNSrjOss3Xh6TRkVp9nw1WgJ&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxbG5SVS1mbDB5TkRiLTF1YnpCOVVpYk1WaEQxcXJwUGpmWHpXa2pING5SdXBZTkV3TnY5UjVuc204SzhoZDRka1lPcTlSOEdsN2pUTWFNdDVBM3BRcms&b64e=2&sign=eaa4a29e2958bcb818715f8ced985952&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5I70zVQqHjdG3_pCgPEF2Wess1LnMJ9SQqtGaaiPCewb5ab_N4LEaYvXgSyBqjp4xh0tihfHjNra8AW8y0DvYV4ZwPSmhwZqyHdVcW6lE4XTStmA75vKhHWXg6O1wjoDFYsLUh39s-D2bRTA5oPTepltGa2VLKh7gon4_fGcqJjoDVls_ir4G3os0q0IpBiD_EP6ww5Ci21-hU2G-x52WoUc5NF4nv2c8wngMCpKM4EtxREEOcY1P9gf4ggDoZGbZ7xkg4xxI25ZhI5xs8Mb0__e9vj0dJS8ggx-hKU5MmrtpS35G4sFLIG0zVUlgk1dj-gFSawkiP4E_1oRHcUoGJJT9ypZ4xTttekU9aL6LoZ8yWvxYe0iQX6X7w_cRMKfjFscajdHj_nnVyif38Oq3DC1ZwxQ0ap-Vd8aet_EfTWZKc8vFJLybNWHvkQNi23frmPebrPoV8wtk7wsXVf9Bb13JTfhUhiVY57xJ4gRUO4aUvSrZpy9EEZRVPecWxXnILo_salm_SqgOLPIXKtIk5BGDMWfA8NyLuKr-AljdZuCckb6gNwYJmUOwVG-LgTx8w&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpjnV1y5c9M3YoORoWJRuDh0MMtUx9Go431njFkQYDrqe3-s7FlV6E0WRvjq4OxD6nTgpRJBJdPG0rob9aWwNmzAqhZlfw2sRdqcyGJOqyP7wzxtrTeZ9E_J6ahWgxCZXCMx3mvvh_fed4YmvWF3mdEWObPZPbUuRql9yWVlxSG4Vn5xoGrW_lCGj7ry9FDDyaRggx47IRAn25BzpiNgPo9Pept3nI2fmTS5YLzou6bgc&l10n=ru&cts=1466623450563&mc=3.8868421881310122)

9. [ru.wikipedia.org](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1097.zVTXrAmNQFnpI4V2nLgF3JAmrfQuX-QD17Gb6isIHOvj18tweJs3A1g6P6BbqdTeSz_JlE2-Gp6feDYVagJtjQ.871bab074b9a4a2bb286f1743286981b308ef0ff&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_WC5IbL5gF2nA55R7BZzfUbx-UGhzxgeV&data=UlNrNmk5WktYejY4cHFySjRXSWhXQzdLY3hSTVNzV2ZCVXgzZzFIWmJXenZzcWVyWFlYWkdqUTd3NTZkSGlTRnJQOHh5QkN0SWw2ZTdTbUZxMlJ6SUtnbnFGNU01akk1ejgwazY0S3EtWWc&b64e=2&sign=8f499b4fad4b0b616a2fa41527c44f8a&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ4CiF6OxvZkNLESSMYYwPbnEqx7VA5rxAhNXyS616zr5GWm52xNVo1E8kHgYJekNZjHoI3f5snheRPYoXXU-9BZpwajy3Q3iqGvqY_qEhLXE65aid8J8j6T-bd4mufjeskgqWeMQdshwd2oioYZgIeQOG_oJO2P-zVkNOPHZ5xQn_M9vBklZ7HUoK_MgFEpTmXQsuNU2a0M4J5Me5UJvhik3uutpyJ-HVQOaydF-Ak5_gADEUixhr_AFOdzwLfVFWIsf24tyAaGULsqkbYwjWnmAeaF9v8uM4wNNs0eKbLDWx9dL5iLSuoa8oL1oXRQ7HgtmyrHeYx7AIbFYYuNeKaSOgEtvUr_0E4pnNyYXfb5JFzbm7fBL-wCgRYukWI7neYlA3DHCgw8XqiZvyF2ff2s2KwWco_eVqaEpUdOpJN50NqSo7Z4izTGLB3xWeG_NT97oOgu5HafqrPlz8hi72q13zV_Vh0dmSwNDHCBCTu0XW4v9dNOEccajZoCmTNS9SAbyPn7sZpyYFcG-wcUxTlRkd7MAXwP7yKsw4kbMeDeSw4K86KanlazJgO0CVXin8nyaAVF6FphxoVA63UNy1iPu5DiBegksdLhfD-BLZUARfSanhONUG3U6ix_GSRGTKWnprP8JLgWWGu0kT9sebNpTpTR-3E4Q8VPDP64zZuMyRZ5EAKod0yGmmsfa9VqnxbyX8k1kSd2FdHiZKF5Zgch&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kp1cjDUfZd85HqNNSsWPfsrZWBgkoOQTPsHNHVGL7gCjT2gVeUT9GBfw0JFdBL5I2Cp3U8uVOQ4jl2cF0FVhXD_M9kDj6_e6qXumVAhFls2ddnD40Rx4DCHCyin9b65Xl6haS1XsAdeiFRMLh6PTmgGCtBbssuG96gyYYACEN2zK-ejSgkDJrPf_hoV3RzWny0tI9olyMArPgkKexkyEcQ3K4msTINfYgXTschc24kls3lH51aVs_Y2jZt_5zXZYN7gQpaIEG-ZKa7aT3dR59tn-emSWBCGQmLGxSdSQAwj5f-m-5hja1G9vy11xCBUsowzNXB7E3VL-aRj6tgICXNPCmLYYtmGw-PbEugjWdEUT3_6b8sA2c0YTMNXJMrq2PJ_TjG9HLtKKGyYIGKZUwZazI9X9o94Z4KKiagGTkGJsBFg116j-im8siKdLrvkD6qt2fRQ1JQ77QVyZ4O8tOYqBKVSlUO-JJTxLNFBxKwv-XpK7_WJe0QR2mMZNIN2zYoyx90zZAHHZacqUlc-WCTjwWib_W7CX-zyVFbMXdb1-he2a1YIdH6lruCasBBoGZiPEJB76gLCvE&l10n=ru&cts=1466944913715&mc=5.042390205948032)

10. <http://na-vilke.ru/znamenitye-povara-proshlogo-i-nastoyashhego.html>

11. [yandex.ru/images](https://yandex.ru/images?uinfo=sw-1024-sh-600-ww-1007-wh-465-pd-1-wp-2x3_640x960)