

**Общество с ограниченной ответственностью
«СИ ЭС АЙ ЛТД»**

«Утверждаю»

«Утверждаю»

Генеральный директор

/Шилова И.О.

«08» августа 2025 г.



**Дополнительная общеобразовательная программа –
дополнительная общеразвивающая программа
«Пищевые аллергены: основы для потребителя»**

Направленность: социально-гуманитарная

Адресат программы: лица от 18 лет

Объем программы (трудоемкость): 16 академических часов

Срок реализации программы: 4 недели

Форма обучения: очная

г. Москва
2025 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

1.1. Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Пищевые аллергены: основы для потребителя» (далее – программа) разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами Российской Федерации:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 года N 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) – Письмо Минобрнауки России от 18.11.2015 № 09-3242 «О направлении информации (вместе с Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы))».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

1.2. Направленность программы: социально-гуманитарная.

1.3. Уровень освоения – стартовый (ознакомительный).

Актуальность программы данной программы обусловлена тем, что проблемы пищевой аллергии и непереносимости определенных продуктов питания становятся все более распространёнными в современном обществе. Понимание различия между аллергией и непереносимостью, знание перечня самых распространенных пищевых аллергенов, умение читать упаковку и разбираться в маркировке важны для любого потребителя — для минимизации рисков и защиты своего здоровья и здоровья близких. Кроме того, освоение новых знаний и навыков способствует личностному развитию человека.

1.5. Адресат программы: лица, достигшие 18 лет, требований к уровню образования не предусмотрен.

1.6. Объем программы: 16 академических часов.

1.7. Срок реализации программы: 4 недели.

1.8. Режим занятий: 1 раз в неделю по 3-4 академических часа. Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

1.9. Форма обучения: очная.

Особенности набора: программа предусматривает свободный набор лиц, достигших 18 лет. Уровень подготовки не требуется, так как программа рассчитана на стартовый (ознакомительный) уровень.

Новизна программы: в данной учебной программе тема пищевых аллергенов впервые освещается не для специалистов, работающих в пищевой отрасли, а для широкой аудитории потребителей продуктов питания. Учебные модули курса включают не только лекции, но и практические занятия, дискуссии и тестовые задания. Такой подход позволит обучающимся получить актуальные знания, которые помогут в быту, и вместе с тем поможет «заглянуть за кулисы» производства популярных продуктов питания вместе с профессионалами пищевой отрасли.

Отличительными особенностями данной программы являются:

- Объяснение тем построено на наглядных примерах из повседневной жизни, которые хорошо знакомы каждому, кто выбирает и покупает продукты питания для себя и своей семьи.
- Обучение проводят эксперты-практики по пищевой безопасности, действующие аудиторы цепей поставок продуктов питания, которые выполняют многочисленные проверки производителей в России и за рубежом.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.

Цель программы – развитие познавательных способностей обучающихся, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном совершенствовании путем получения знаний и навыков в области пищевых аллергенов, анализа информации о составе продуктов и маркировки.

Задачи программы:

Обучающие задачи:

- Ознакомить с базовыми понятиями: аллерген, пищевая аллергия, пищевая непереносимость.
- Ознакомить с перечнем пищевых аллергенов согласно российскому законодательству.

- Научить читать и понимать маркировку и предупреждающие надписи на упаковках пищевых продуктов.
- Показать наиболее вероятные источники перекрестного загрязнения пищевыми аллергенами «в быту».
- Формирование знаний и навыков анализа информации о составе продуктов;

Развивающие задачи:

- Развитие способностей анализа информации;
- Развитие критического мышления при работе с информацией о продуктах питания и маркировкой.
- Формирование ответственного отношения к выбору продуктов.
- Развитие навыков использования полученных знаний и умений в жизни;

Воспитательные задачи:

- Формирование самодисциплины и организованности;

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Предметные результаты:

- Знания о том, что такое пищевой аллерген и пищевая аллергия, чем пищевая аллергия отличается от непереносимости.
- Знание основных продуктов-аллергенов согласно нормативных требований РФ.
- Умение читать и понимать раздел "состав" и предупреждающую маркировку в отношении пищевых аллергенов на упаковке продуктов.
- Знание принципов перекрестного загрязнения аллергенами и основных источников рисков в быту.

Метапредметные результаты:

- Развитие аналитических способностей;
- Развитие внимания;
- Развитие критического мышления;
- Развитие навыков использования полученных знаний на практике;

Личностные результаты:

- формирование самодисциплины и организованности;
- формирование ответственности;

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Модуль 1. Пищевые аллергены: основы для потребителя	15	11	4	Педагогический контроль
2	Итоговая аттестация	1		1	Тестирование
3	Итого	16	11	5	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график является примерным и утверждается отдельно для каждой учебной группы.

Режим занятий: 1 раз в неделю по 3 - 4 ак. часа. Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных недель	Кол-во учебных часов	Режим занятий
По мере набора обучающихся	-	4	16	1 раз в неделю по 3-4 ак. часа ¹

6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

6.1. Рабочая программа

Модуля 1. Пищевые аллергены: основы для потребителя.

Цель программы – развитие познавательных способностей обучающихся, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном совершенствовании путем получения знаний и навыков в области пищевых аллергенов, анализа информации о составе продуктов и маркировки.

Задачи:

Обучающие задачи:

¹ Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

- Ознакомить с базовыми понятиями: аллерген, пищевая аллергия, пищевая непереносимость.
- Ознакомить с перечнем пищевых аллергенов согласно российскому законодательству.
- Научить читать и понимать маркировку и предупреждающие надписи на упаковках пищевых продуктов.
- Показать наиболее вероятные источники перекрестного загрязнения пищевыми аллергенами «в быту».
- Формирование знаний и навыков анализа информации о составе продуктов;

Развивающие задачи:

- Развитие аналитических способностей;
- Развитие внимания;
- Развитие критического мышления при работе с информацией о продуктах питания и маркировкой.
- Способствовать формированию ответственного отношения к выбору продуктов.
- Развитие навыков использования полученных знаний и умений в жизни;

Воспитательные задачи:

- Формирование самодисциплины и организованности;

Планируемые результаты обучения

Предметные результаты:

- Знания о том, что такое пищевой аллерген и пищевая аллергия, чем пищевая аллергия отличается от непереносимости.
- Знание основных продуктов-аллергенов согласно нормативных требований РФ.
- Умение читать и понимать раздел "состав" и предупреждающую маркировку в отношении пищевых аллергенов на упаковке продуктов.
- Знание принципов перекрестного загрязнения аллергенами и основных источников рисков в быту.

Метапредметные результаты:

- Развитие аналитических способностей;
- Развитие внимания;
- Развитие критического мышления;
- Развитие навыков использования полученных знаний на практике;

Личностные результаты:

- формирование самодисциплины и организованности;
- формирование ответственности;

Учебный план
Модуля 1. Пищевые аллергены: основы для потребителя.

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов			Форма аттестации/ контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	Тема 1.1. Введение. Пищевые аллергены: общие понятия	2	2		Педагогический контроль
2.	Тема 1.2. Пищевая Аллергия и пищевая непереносимость: общее и отличие	1	1		Педагогический контроль
3.	Тема 1.3. Какие продукты относятся к пищевым аллергенам: перечень аллергенов согласно законодательству РФ	1	1		Педагогический контроль
4.	Тема 1.4. Аллергены, которые встречаются в популярных продуктах питания.	4	3	1	Педагогический контроль
5.	Тема 1.5. Как читать этикетку продуктов питания: состав, предупреждающая маркировка	2	1	1	Педагогический контроль
6.	Тема 1.6. Перекрестное загрязнение в быту и профилактика	2	1	1	Педагогический контроль
7.	Тема 1.7. Дайте жалобную книгу: Риски и особенности в питании вне дома	2	1	1	Педагогический контроль
8.	Тема 1.8. Действия при проявлениях аллергии, рекомендации для потребителя	1	1		Педагогический контроль
9.	Итого	15	11	4	-

Календарный учебный график

Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Кол-во учебных дней	Кол-во учебных часов	Режим занятий
По мере набора обучающихся	-	4	15	1 раз в неделю по 3-4 ак. часа ²

Содержание обучения

Тема 1.1. Введение. Пищевые аллергены: общие понятия

Теория (2 ч.).

- Аллерген: определение, базовые сведения.
- Аллергия как реакция иммунной системы.
- Несчастные случаи, связанные с употреблением пищевых аллергенов. Роль потребителей и производителей пищевых продуктов в предотвращении рисков.

Тема 1.2. Пищевая Аллергия и пищевая непереносимость: общее и отличие

Теория (1 ч.).

- Пищевая аллергия и пищевая непереносимость: механизм действия
- Сходные симптомы и основные отличия.
- Примеры проявлений.

Тема 1.3. Какие продукты относятся к пищевым аллергенам: перечень аллергенов согласно законодательству РФ

Теория (1 ч.).

- Перечень пищевых аллергенов согласно законодательству РФ
- Аллергены, нормируемые в других странах мира

Тема 1.4. Аллергены, которые встречаются в популярных продуктах питания.

Теория (3 ч.).

В каких продуктах питания можно встретить основные пищевые аллергены:

- Арахис и продукты его переработки;
- Аспартам и аспартам-ацесульфам соль;
- Горчица и продукты ее переработки;
- Диоксид серы и сульфиты;
- Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;

² Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

- Кунжут и продукты его переработки;
- Люпин и продукты его переработки;
- Моллюски и продукты их переработки;
- Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- Орехи и продукты их переработки;
- Ракообразные и продукты их переработки;
- Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- Сельдерей и продукты его переработки;
- Соя и продукты ее переработки;
- Яйца и продукты их переработки

Практика (1 ч.). Практическое задание 1.

Тема 1.5. Как читать этикетку продуктов питания: состав, предупреждающая маркировка

Теория (1 ч.).

- Правила указания аллергенов в составе продуктов питания.
- Маркировка, предупреждающая о возможных следах аллергенов в продукте
- Разбор реальных примеров упаковок, разбор надписей.

Практика (1 ч.). Практическое задание 2.

Тема 1.6. Перекрестное загрязнение в быту и профилактика

Теория (1 ч.).

- Что такое перекрёстное загрязнение аллергенами
- Основные источники перекрестного загрязнения на пищевом производстве и в быту.

Практика (1 ч.). Практическое задание 3.

Тема 1.7. Дайте жалобную книгу: Риски и особенности в питании вне дома

Теория (1 ч.).

- Особенности питания вне дома: кафе и рестораны, доставка.
- Рационы питания для путешествий (бортовое питание в самолетах и поездах)
- Информирование потребителей о пищевых аллергенах: ответственность в сфере услуг.

Практика (1 ч.). Практическое задание 4.

Тема 1.8. Действия при проявлениях аллергии, рекомендации для потребителя

Теория (1 ч.).

- Симптомы и неотложные реакции.
- Базовые инструкции: как поступить потребителю, куда обращаться за помощью.

Организационно-педагогические условия реализации Модуля 1. Пищевые аллергены: основы для потребителя.

Принципы отбора содержания программы

При отборе теоретического материала и установлении его последовательности соблюдаются следующие принципы:

- структурирование учебного материала с учетом объективно существующих связей между его темами;
- актуальность, значимость учебного материала для обучающегося.

Основные формы и методы

Форма занятий: групповая

Основные формы проведения занятий:

- теоретические и практические занятия.

В процессе реализации программы используются следующие *методы обучения*:

Методы обучения. Методическое обеспечение программы предусматривает наличие следующих видов методического материала: учебно-методические пособия, энциклопедии и др. информационные материалы.

В процессе обучения по данной программе используются следующие методы:

- 1) словесные: рассказ, беседа, объяснения, дискуссия;
- 2) практические задания, самостоятельная работа;
- 3) аналитические: наблюдение, сравнение, самоконтроль, опрос;

Педагогические технологии и методики.

Технология сотрудничества

Главная идея обучения в сотрудничестве — педагог и обучающийся вместе проходят весь образовательный процесс, находятся на равных позициях, что помогают обучающемуся чувствовать себя более раскованно и быстрее адаптироваться к образовательному процессу. Такая технология предполагает общность цели и задач, индивидуальную ответственность и равные возможности успеха.

Учебно-методический комплекс программы состоит из трех компонентов:

1. учебные и методические материалы для обучения;
2. система средств обучения;
3. система средств контроля результативности обучения.

Первый компонент включает в себя списки литературы, необходимые для обучения.

Второй компонент – система средств обучения.

Дидактические средства: иллюстративный материал к темам программы.

Третий компонент – система средств контроля результативности реализации программы: педагогический контроль в ходе учебных занятий и итоговая аттестация.

Педагогические (кадровые) условия

Программу реализует педагог(и) дополнительного образования. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование (по направлению, соответствующему направлению программы, реализуемой организацией, осуществляющей образовательную деятельность) и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Материально-технические условия реализации

Модуль 1. Пищевые аллергены: основы для потребителя.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение предусмотренных программой теоретических и практических занятий и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения для занятий достаточно просторны и освещены согласно нормам СанПин. Мебель соответствует нормам.

Материально-техническая база образовательной организации включает в себя: учебные помещения для групповых и индивидуальных занятий со специальным учебным оборудованием и мебелью (столами, стульями, стеллажами для хранения методической литературы и дидактических материалов и др.).

Необходимый для реализации программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- Удобное, комфортное учебное помещение (кабинет) для проведения теоретических занятий с доступом к сети «Интернет»;

- Стеллажи для хранения учебной литературы, наглядных пособий;
- Демонстрационные материалы (иллюстративный материал к темам программы).

Перечень учебного оборудования для занятий:

- столы – 5 шт.
- стулья – 9 шт.
- компьютер (ноутбук) – 1 шт.
- маркерная доска – 1 шт.
- набор иллюстрированных материалов для занятий и практики – 1 комп.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт. (или плазменная панель или телевизор с возможностью подключения к ноутбуку для демонстрации учебных материалов и примеров)
- стеллаж для хранения – 1 шт.
- учебно-методическая литература и учебные пособия по теме преподаваемого предмета – в необходимом количестве.

Реализация программы обеспечена учебно-методической документацией, учебными и учебно-методическими изданиями, справочниками и т.д., формируемыми в соответствии с темами учебного плана.

Информационные и учебно-методические условия Модуля 1. Пищевые аллергены: основы для потребителя.

Основная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки.
2. Codex Alimentarius
3. FSSC 22000
4. ISO 22000. СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

7. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическое задание 1.

Ответить на вопросы тестового задания:

1. Что такое пищевой аллерген?

- а) Вещество, вызывающее пищевое отравление
- б) Вещество, вызывающее патологическую реакцию иммунной системы
- в) Вещество, улучшающее пищеварение
- г) Вещество, повышающее аппетит

2. Какой из перечисленных продуктов является наиболее распространённым источником аллергенов?

- а) Картофель
- б) Молоко
- в) Рис
- г) Морковь

3. Какие из перечисленных продуктов относятся пищевым аллергенам согласно законодательству России?

- а) Молоко, яйца, рыба, морепродукты, орехи, арахис, пшеница, соя
- б) Молоко, яйца, мясо, овощи, фрукты, орехи, мёд, шоколад
- в) Рыба, морепродукты, бобовые, крупы, орехи, мёд, шоколад, кофе
- г) Овощи, фрукты, ягоды, орехи, мёд, шоколад, кофе, чай

4. Что такое скрытая форма аллергена в продуктах?

- а) Аллерген, который можно увидеть невооружённым глазом
- б) Аллерген, который содержится в составе сложных продуктов
- в) Аллерген, который проявляется только при нагревании
- г) Аллерген, который содержится только в сырых продуктах

5. Какие меры предосторожности следует соблюдать людям с пищевой аллергией при покупке продуктов?

- а) Внимательно изучать состав на этикетке
- б) Обращать внимание на предупреждения производителя об аллергенах
- в) Избегать продуктов с неясной маркировкой
- г) Все перечисленные меры

6. Что необходимо сделать при появлении симптомов пищевой аллергии?

- а) Принять антигистаминный препарат и ждать
- б) Немедленно обратиться за медицинской помощью
- в) Самостоятельно определить аллерген и исключить его
- г) Ничего не делать, симптомы пройдут сами

Практическое задание 2.

Работа с этикетками продуктов, анализ состава, обсуждение терминов, поиск ошибки маркировки, анализ предупреждающих надписей по аллергенам.

Практическое задание 3.

Работа с иллюстрациями, поиск рисков на домашней кухне и возможных источников перекрёстного загрязнения. Коллективное обсуждение «находок» и возможных предупреждающих мер.

Практическое задание 4.

Дискуссия: групповое обсуждение одного из сценариев (на выбор преподавателя) «Поход в ресторан» или «Бортовое питание (самолет, поезд)»: обсуждаем как действовать аллергикам, если на продуктах, блюдах, в меню нет информации по содержанию аллергенов, обсуждаем, как потребитель с аллергией может обезопасить себя при походе в ресторан, при заказе бортового питания в самолетах и других видах транспорта, совместно вырабатываем алгоритм действий и обсуждаем, что делать, если в ресторане, кафе или на транспорте не соблюдают требования законодательства по пищевым аллергенам.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Формы аттестации и контроля.

Оценка качества освоения программы производится в отношении соответствия результатов освоения программы заявленным целям и планируемым результатам обучения.

В процессе реализации программы используется текущий педагогический контроль и итоговая аттестация.

Текущий контроль включает в себя наблюдение преподавателя за работой обучающихся.

Оценка качества освоения учебной программы проводится в процессе итоговой аттестации в форме зачета посредством тестирования.

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений требованиям образовательной программы созданы фонды оценочных средств, включающие тестирование, типовые задания, методы контроля, позволяющие оценить знания и умения.

По результатам итогового контроля, выставляется итоговая оценка по двухбалльной системе («зачтено», «не зачтено»).

Оценка	Критерии оценки
Зачтено	Оценка «Зачтено» выставляется слушателю, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу использует его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов. Не менее 70% правильных ответов на вопросы тестирования.

Незачтено	Оценка «Не зачтено» выставляется слушателю, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические вопросы или не справляется с ними самостоятельно. Менее 70% правильных ответов на вопросы тестирования.
------------------	---

Выполнение практического задания оценивается преподавателем.

Основные принципы системы оценки:

- доброжелательное отношение к слушателю;
- конкретный анализ трудностей, которые испытал слушатель при выполнении практических заданий, а также допущенных им ошибок;
- конкретные указания на то, как можно улучшить достигнутый результат во время следующей попытки.

Подобный подход к контролю и оценке умений слушателей ориентирован на успехи, а не на неудачи, на их поощрение, поддержку.

Критерии оценки уровня сформированности умений и навыков.

Уровень	Критерий
Высокий	Самостоятельная деятельность слушателя; при выполнении той или иной деятельности слушатель не испытывает особых затруднений;
Средний	При выполнении той или иной деятельности слушатель испытывает минимальные затруднения, прибегает к помощи преподавателя, стремиться исправить указанные ошибки, самостоятельно выполняет задания
Низкий	Слушатель испытывает серьезные затруднения при выполнении той или иной деятельности, нуждается в постоянной помощи и контроле преподавателя; овладел менее чем 1/3 навыками, умениями

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.

Итоговая аттестация

Примерный перечень вопросов для итогового тестирования:

1.Что такое пищевой аллерген?

- а) Вещество, вызывающее пищевое отравление
- б) Вещество, вызывающее патологическую реакцию иммунной системы
- в) Вещество, улучшающее пищеварение
- г) Вещество, повышающее аппетит

2.В чём заключается основное различие между пищевой аллергией и пищевой непереносимостью?

- а) При аллергии реакция возникает сразу, при непереносимости — через несколько часов
- б) Пищевая аллергия — реакция иммунной системы, непереносимость — нарушение пищеварения
- в) Аллергия проявляется только кожными симптомами, непереносимость — желудочно-кишечными
- г) Пищевая непереносимость более опасна, чем аллергия

3. Какой механизм лежит в основе развития пищевой аллергии?

- а) Нарушение пищеварения
- б) Иммунный ответ с участием IgE-антител
- в) Недостаток ферментов
- г) Психосоматическая реакция

4. Какие симптомы характерны для пищевой непереносимости?

- а) Кожные высыпания
- б) Отёк Квинке
- в) Тошнота, вздутие живота, диарея
- г) Анафилактический шок

5. Может ли человек иметь одновременно аллергию и непереносимость на один и тот же продукт?

- а) Нет, это невозможно
- б) Да, такое возможно
- в) Только если продукт содержит консерванты
- г) Только у детей раннего возраста

6. Что такое перекрестная реактивность при пищевой аллергии?

- а) Реакция на несколько разных продуктов одновременно
- б) Реакция на продукты, содержащие схожие аллергены
- в) Усиление реакции при повторном употреблении продукта
- г) Появление новых симптомов при длительном употреблении продукта

7. Какие продукты чаще всего вызывают пищевую непереносимость?

- а) Молочные продукты, кофеин, алкоголь
- б) Орехи и морепродукты
- в) Цитрусовые и шоколад
- г) Рыба и яйца

8. Какой из перечисленных продуктов является наиболее распространённым источником аллергенов?

- а) Картофель
- б) Молоко

- в) Рис
- г) Морковь

9. Какие симптомы могут появиться при пищевой аллергии?

- а) Только кожные проявления
- б) Только желудочно-кишечные расстройства
- в) Только респираторные симптомы
- г) Кожные, желудочно-кишечные и респираторные симптомы

10. Какие меры предосторожности следует соблюдать людям с пищевой аллергией при покупке продуктов?

- а) Внимательно изучать состав на этикетке
- б) Обращать внимание на предупреждения производителя об аллергенах
- в) Избегать продуктов с неясной маркировкой
- г) Все перечисленные меры

11. Может ли пищевая аллергия развиваться во взрослом возрасте?

- а) Нет, аллергия возникает только в детстве
- б) Да, аллергия может развиваться в любом возрасте
- в) Только если была аллергия в детстве
- г) Только при генетической предрасположенности

12. Что необходимо сделать при появлении симптомов пищевой аллергии?

- а) Принять антигистаминный препарат и ждать
- б) Немедленно обратиться за медицинской помощью
- в) Самостоятельно определить аллерген и исключить его
- г) Ничего не делать, симптомы пройдут сами

13. В каком порядке указываются ингредиенты в составе продукта?

- а) По возрастанию количества
- б) По убыванию количества
- в) В алфавитном порядке
- г) В произвольном порядке

14. Где на этикетке указывается информация об аллергенах?

- а) В составе продукта
- б) В особых предупреждениях
- в) В примечаниях
- г) Во всех перечисленных местах

15. Какие предупреждающие надписи обязательны для некоторых продуктов?

- а) «Содержит глютен»
- б) «Может содержать следы орехов»

- в) «Хранить в недоступном для детей месте»
- г) Все перечисленные надписи

9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа воспитания предназначена для всех групп обучающихся по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе «Пищевые аллергены: основы для потребителя».

Цель: совершенствование важнейших сторон личности обучающегося, таких как саморазвитие на основе мотивации к познанию.

Задачи:

- сформировать готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к познанию, осознанному выбору продуктов питания для себя и своей семьи;
- воспитать осознанное и рациональное отношение к выбору и потреблению продуктов питания;
- воспитать умение идентифицировать и воспринимать информацию в маркировке продуктов, значимую для заботы о своем здоровье.

Планируемые результаты реализации программы воспитания:

Содержание программы воспитания дает возможность формировать у обучающихся такие результаты, как:

- формирование готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к познанию, осознанному выбору и продуктов питания, с учетом устойчивых познавательных интересов;

Содержание работы с обучающимися

Работа с обучающимися включает:

- формирование умений и навыков самостоятельной деятельности и ответственности;
- формирование устойчивых познавательных интересов
- содействие формированию осознанного и рационального отношения к выбору и потреблению продуктов питания.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Воспитательная работа в рамках реализации программы включает в себя:

- формирование умений и навыков самостоятельной деятельности и ответственности;
- формирование устойчивых познавательных интересов
- содействие формированию осознанного и рационального отношения к выбору и потреблению продуктов питания.

Воспитательная работа по указанным направлениям осуществляется в ходе проведения занятий в соответствии с календарным планом:

№ п/ п	Направление работы	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
1	Формирование умений и навыков самостоятельной деятельности и ответственности	+	+	+	+
2	Формирование устойчивых познавательных интересов	+	+		+
3	Содействие формированию осознанного и рационального отношения к выбору и потреблению продуктов питания	+	+	+	

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Карта самооценки обучающимся и экспертной оценки педагогом компетентности обучающегося

Оцените, пожалуйста, по пятибалльной шкале знания и умения, которые вы получили, при этом впишите соответствующую цифру (1 – самая низкая оценка, 5 – самая высокая).

№ п/п	Характеристика знаний, умений, навыков	Шкала оценки					Сумма баллов	Результат
		1	2	3	4	5		
1.	Освоил теоретический материал по разделам и темам программы							
2.	Понимаю термины, используемые на занятиях							
3.	Научился использовать полученные на занятиях знания в практической деятельности							
4.	Научился получать							

информацию из различных источников							
------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

11. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Принципы отбора содержания программы

При отборе теоретического материала и установлении его последовательности соблюдаются следующие принципы:

- структурирование учебного материала с учетом объективно существующих связей между его темами;
- актуальность, значимость учебного материала для обучающегося.

Основные формы и методы

Форма занятий: групповая

Основные формы проведения занятий:

- теоретические и практические занятия.

В процессе реализации программы используются следующие *методы обучения*:

Методы обучения. Методическое обеспечение программы предусматривает наличие следующих видов методического материала: учебно-методические пособия, энциклопедии и др. информационные материалы.

В процессе обучения по данной программе используются следующие методы:

- 1) словесные: рассказ, беседа, объяснения, дискуссия;
- 2) практические задания, самостоятельная работа;
- 3) аналитические: наблюдение, сравнение, самоконтроль, опрос;

Педагогические технологии и методики:

Технология сотрудничества

Главная идея обучения в сотрудничестве — педагог и обучающийся вместе проходят весь образовательный процесс, находятся на равных позициях, что помогает обучающемуся чувствовать себя комфортно, более раскованно и быстрее адаптироваться к образовательному процессу. Такая технология предполагает общность цели и задач, индивидуальную ответственность и равные возможности успеха для всех обучающихся.

Учебно-методический комплекс программы состоит из трех компонентов:

1. учебные и методические материалы для обучения;
2. система средств обучения;

3. система средств контроля результативности обучения.

Первый компонент включает в себя списки литературы, необходимые для обучения.

Второй компонент – система средств обучения.

Дидактические средства: иллюстративный материал к темам программы.

Третий компонент – система средств контроля результативности реализации программы: педагогический контроль в ходе учебных занятий и итоговая аттестация.

Педагогические (кадровые) условия

Программу реализует педагог(и) дополнительного образования. Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование (по направлению, соответствующему направлению программы, реализуемой организацией, осуществляющей образовательную деятельность) и отвечающими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональным стандартам.

Требования к педагогам дополнительного образования

Требования к образованию и обучению:

Педагог должен иметь высшее образование или среднее профессиональное по направлению «Образование и педагогические науки». Либо иметь высшее или среднее профессиональное образование в соответствии с дополнительными общеразвивающими программами, дополнительными профессиональными программами, которые реализуются организацией.

Требования к опыту практической работы:

- не менее двух лет в должности педагога дополнительного образования, иной должности педагогического работника - для старшего педагога дополнительного образования.

Особые условия допуска к работе:

Отсутствие ограничений на занятие педагогической деятельностью, установленных законодательством Российской Федерации;

Прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров.

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение предусмотренных программой

теоретических и практических занятий и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения для занятий достаточно просторны и освещены согласно нормам СанПин. Мебель соответствует нормам.

Материально-техническая база образовательной организации включает в себя: учебные помещения для групповых и индивидуальных занятий со специальным учебным оборудованием и мебелью (столами, стульями, стеллажами для хранения методической литературы и дидактических материалов и др.).

Необходимый для реализации программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- Удобное, комфортное учебное помещение (кабинет) для проведения теоретических занятий с доступом к сети «Интернет»;
- Стеллажи для хранения учебной литературы, наглядных пособий;
- Демонстрационные материалы (иллюстративный материал к темам программы).

Перечень учебного оборудования для занятий:

- столы – 5 шт.
- стулья – 9 шт.
- компьютер (ноутбук) – 1 шт.
- маркерная доска – 1 шт.
- набор иллюстрированных материалов для занятий и практики – 1 комп.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт. (или плазменная панель или телевизор с возможностью подключения к ноутбуку для демонстрации учебных материалов и примеров)
- стеллаж для хранения – 1 шт.
- учебно-методическая литература и учебные пособия по теме преподаваемого предмета – в необходимом количестве.

Реализация программы обеспечена учебно-методической документацией, учебными и учебно-методическими изданиями, справочниками и т.д., формируемыми в соответствии с темами учебного плана.

13. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Основная литература:

1. Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 022/2011. Пищевая продукция в части ее маркировки.

2. Codex Alimentarius
3. FSSC 22000
4. ISO 22000. СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.