Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Города Москвы «Школа №1770»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ Школы №1770
_____ М.Ю.Горемыкин
«31» мая 2023 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по содержанию образования
_____
Е.В.Горетова
«31» мая 2023 г.
Зам. директора по управлению качеством образования
_____
Н. В. Пикущий
«31» мая 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Пища для ума»

Направленность программы: социально-педагогическая
Возраст обучающихся 8-10 лет
Срок реализации программы:2 года
Уровень программы - базовый

Составитель: учитель начальных классов
Восторгова К.В.

Москва, 2023

СОДЕРЖАНИЕ:

Пояснительная записка _____3

Учебно-тематический план_____ 8

Содержание программы_____ 10

Система оценки качества_____ 11

Обеспечение реализации программы_____ 13

Литература _____16

Приложения
Приложение 1. Анкета при вступлении в объединение_____17
Приложение 2. Текущее тестирование_____18

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая общеобразовательная программа **ознакомительного уровня социально-гуманитарной направленности** «Пища для ума» рассчитана на **два года обучения** для обучающихся **8-10 лет. Объем программы –** 2 года.

Актуальность и педагогическая целесообразность. Современный мир хочет получить грамотных квалифицированных специалистов. Профориентация и формирование функциональной грамотности дает для это неисчерпаемые возможности. Значит, уже с начальной школы необходимо дать детям знания и умения, которые помогли бы им сделать выбор в пользу профессии и стать достойными гражданами своей страны.

Именно поэтому занятия «Пища для ума» совмещают в себе изучение математики и кулинарного искусства. С помощью математики можно расширить кругозор учеников, развить их интеллект, логическое мышление и познавательные способности. Занятия математикой также тренируют память и позитивно влияют на склонность ребёнка к анализу.

Кулинария - искусство приготовления пищи. Настроение, здоровье, готовность трудиться во многом зависят от питания и отдыха. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться, регулировать не только ее количество, но и качество. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.

Занятия по программе «Пища для ума» направлены на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной и семейной жизни, труду на благо своей семьи, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития воспитанников. На занятиях предусматриваются формы организационной деятельности: индивидуальная (учащимся дается самостоятельные задания с учетом возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини группы для выполнение практической работы).

Основными формами являются: практико - ориентированные занятия, творческие мастерские, рассказ, мастер-классы, проекты.

Виды деятельности: проблемно-ценностное общение; познавательная, трудовая, общественно-полезная, досугово - развлекательная деятельность.

На занятиях используются элементы следующих технологий: личностно ориентированное обучение, технологии проблемно-диалогического обучения, технология межличностного взаимодействия, технология развивающего обучения, технология опережающего обучения, обучение с применением ИКТ, здоровьесберегающие технологии, компетентностно-деятельностный подход.

Методы обучения подбираются в соответствии с психологическими, возрастными и индивидуальными особенностями детей. Решение образовательных, развивающих и воспитательных задач требует использования на занятиях различных методов обучения: беседа (объяснительно - иллюстративный метод обучения позволяет стимулировать обучающихся к постоянному пополнению знаний); метод объяснительного чтения; практический метод - способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений. Вовлечение обучающихся в практическую деятельность, с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности; записи рецептов; упражнения в применении полученных знаний - самостоятельная работа; ярмарки, проведение праздников, дней рождений.; работа с дополнительной литературой; методы проверки знаний (проект, конкурс творческих работ, мастер-классы).

Программа «Пища для ума» формирует социально-значимые знания, умения и навыки, способствующие успешной адаптации воспитанников; знания о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно-необходимым бытовым умениям и навыкам.

Занятия объединения «Пища для ума» позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда и творчества. У воспитанников формируются навыки в приготовлении блюд и их эстетического оформления. Полученные знания помогут детям не только накормить семью, гостей, но и сделать, быть может, первый шаг в выбранной специальности. Пусть ребенок никогда не выберет профессию кулинара, зато он наберется познавательного опыта в приготовление пищи. Невозможно научится чему либо, не приложив максимальных усилий. Важно побудить у детей интерес в приготовлении разнообразных блюд и наблюдать за их успехом. Задача педагога – в доступной форме дать начальные знания, умения и навыки, раскрыть интеллектуальные и творческие возможности ребенка.

Новизна программы. Содержание программы гармонично дополняет и расширяет предметные знания, получаемые обучающимися в рамках основного начального образования в предметной области математики. Новизна программы заключается в том, что она адаптирует особенности преподавания математики к реалиям жизни, учитывает особенности развития детей, необходимость получения навыков самообслуживания и умения грамотного ведения домашнего хозяйства.

Реализация данной программы способна побороть страх у детей перед будущим, учит преодолевать трудности самостоятельной жизни, дает возможность на основе полученных знаний быть хорошим, аккуратным человеком, поваром.

На занятиях кружка «Пища для ума» дети участвуют в различных видах деятельности: получение новых теоретических знаний, практические работы, физический труд. Занимаясь в объединении, дети обогащают свой запас знаний новым опытом и познают кулинарные способности. Это воспитывает у них любознательность, бережное отношение к еде, желание знать больше. При изучении тем, предусмотренных объединением, развивается мышление образное и конкретное; зрительная и слуховая память; речь, внимание, восприятие, моторика рук, вкусовые качества, эстетический вкус.

Цель и задачи программы

Целью программы является формирование умений применять математические знания на практике, используя свои творческие способности.

Основные задачи:

Обучающие:

- способствовать развитию знания у обучающихся в области математики;
- сформировать навыки практической работы по приготовлению блюд;
- учить выполнять бытовые поручения (обязанности), связанные с уборкой помещений, с уходом за кухонным инвентарём; участвовать в покупке продуктов, в процессе приготовления пищи, в сервировке столов и уборке помещений;
- обучить применению полученных знаний при выполнении конкурсных заданий.

Воспитательные:

- воспитать аккуратность и бережливость при приготовлении пищи, при расходовании продуктов питания;
- формировать эстетические ориентиры и их использование в практической жизни;
- сформировать опыт командной работы, коммуникативные навыки, навыки самопрезентации и представления собственной проектной работы;

Развивающие:

- развить жизненные компетенции, позволяющие достичь максимальной самостоятельности в решении повседневных жизненных задач;
- побудить обучающихся развивать свои творческие идеи в процессе обучения и самообразования.

Категория обучающихся. Программа рассчитана для детей 8 – 10 лет, которые владеют знаниями, полученными в рамках освоения программ основного начального образования в соответствии со своим возрастом. Данной программой предполагается углубление и переосмысление этих знаний, их использование в практической деятельности.

Режим занятий. Программа рассчитана на два года обучения. Занятия в каждой группе проводятся один раз в неделю. Продолжительность занятия - 45 минут. При необходимости занятия могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий.

Форма занятий. Обучение в основном проводится в очной форме. Форма теоретических занятий – групповая. Практические работы и разбор специализированных вопросов проектно-исследовательской деятельности учащихся осуществляется в форме малых групп или индивидуальных занятий. Максимальная численность группы - до 30 человек, оптимальная — 8-15 обучающихся.

В зависимости от успехов в освоении программы, тематика занятий может быть откорректирована с учетом интересов конкретных учащихся. Обучающиеся по программе могут быть разделены на две группы: «стартовая» (2 класс) и «продвинутая» (3 класс). Допускается разновозрастный состав групп. Такое разделение обусловлено тем, что учащиеся, опережающие своих сверстников в уровне знаний, вполне могут заниматься в «продвинутой» группе.

Принципы обновления содержания программы

Содержание и технологии реализации образовательной программы должны отвечать не только актуальным вызовам современного мира, но и индивидуальным запросам обучающихся. Исходя из этого можно сформулировать следующие принципы обновления содержания:

- научности (быстрое реагирование на общественно значимые события, новейшие технологии);
- актуальности содержания (постоянный анализ работы учащихся дает возможность корректировки объема изучаемого материала без изменения основных блоков);
- открытости (обсуждение в форме открытого диалога с обучающимися, родителями, актуальных образовательных маршрутов с целью удовлетворения индивидуальных образовательных запросов каждого обучающегося);
- индивидуального подхода (учет личностных интересов, вариативность при выборе форм практической деятельности);
- инициации активности обучающихся (вовлечение обучающихся в планирование работы объединения, участие в конкурсной соревновательной деятельности, использование форм командной работы).

Планируемые результаты

Планируемые результаты складываются из общих показателей усвоения материала и основных критериев роста и развития гармоничной личности ребенка.

В конце первого года обучения учащиеся получат следующие образовательные результаты.

Предметные результаты:

- общие представления о математических терминах, их взаимосвязи;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и

оборудования, применяемого в техническом труде;
-подбор инструментов и оборудования с учетом требований по готовке пищи.

Метапредметные результаты:

- основные навыки научного мышления при планировании и выполнении практических работ;
- навыки работы в команде, корректно отстаивать свою точку зрения;
- стремление реализовывать свои творческие идеи при планировании работы;
- умение выполнять задание в соответствии с поставленной целью, организовывать рабочее место.

Личностные результаты:

- бережное отношение к окружающим предметам и людям;
- проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательности и эмоционально-нравственную отзывчивости.

В конце второго года обучения учащиеся получат следующие образовательные результаты.

Предметные результаты:

- углубленные знания о математических терминах, их взаимосвязи и применении в практической деятельности;
- знания гигиенических требований обработки, приготовления и хранения пищи.

Метапредметные результаты:

- умение планировать, контролировать и оценивать свои действия в соответствии споставленной задачей и условиями ее реализации;
- определение наиболее эффективных способов достижения результата;
- овладение логическими действиямисравнения, анализа, построение рассуждений, отнесение к известным понятиям;
- навыки эффективной коммуникации и командной работы в учебной и проектной деятельности;
- основы функциональной грамотности в решении творческих, учебных, исследовательских задач;
- навыки рефлексии образовательных результатов, полученных по итогам выполнения учебных, проектных работ, навыки представления результатов в различных формах, их самоанализа.

Личностные результаты:

- понимание и сопереживание чувствам других людей;
- проявление положительных качеств личности, дисциплинированности, трудолюбия, эстетичности, взаимовыручки.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
I год обучения

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Формы аттестации (контроля)
		всего	теория	практика	
1.	Введение	1	1	0	Собеседование, опрос
2.	Математика и кулинария	7	3	4	Тест, опрос, творческие задания
3.	Продукты и здоровое питание	6	2	4	Тест, наблюдение, проект
4.	Величины и их измерения в кулинарии	7	3	4	Тест, творческие задания
5.	Рецепты и алгоритмы	10	3	7	Тест, наблюдение, творческие задания
6.	Заключение	3	1	2	Итоговое тестирование, проект
	Итого:	34	13	21	

II год обучения

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Формы аттестации (контроля)
		всего	теория	практика	
1.	Введение	1	1	0	Собеседование, опрос
2.	Задачи на взвешивание	7	3	4	Тест, наблюдение, проект, творческие задания
3.	Задачи на переливание	7	3	4	Тест, наблюдение, проект, творческие задания
4.	Геометрические фигуры и эстетика стола	8	3	5	Творческие задания

5.	Задачи на разрезание	7	3	4	Тест, наблюдение, проект, творческие задания
6.	Заключение	4	1	3	Итоговое тестирование, проект
	Итого:	34	14	20	

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

I год обучения

1. **Введение.** Задачи, структура, содержание работы кружка. Организационные вопросы (обязанности членов кружка, необходимое оборудование и материалы для работы в кружке, обсуждение вариантов оформления итоговых результатов). Знакомство с терминологией, принятой в кулинарии. Правила техники безопасности.
   Примеры использования математики в кулинарии. Занимательные задачи и факты. Компьютерные игры по кулинарии.
2. **Математика и кулинария.** Калорийности продуктов питания. Таблица калорийности продуктов. Электронные счётчики-калькуляторы калорийности. Зависимость энергетических затрат организма от интенсивности труда. Рациональное питание.
3. **Продукты и здоровое питание.** Здоровый образ жизни. Состав пищи (вода, белки, жиры и углеводы). Источники белков, жиров, углеводов. Таблицы пищевой ценности некоторых продуктов питания. Выбор, покупка и стоимость продуктов.
4. **Величины и их измерения в кулинарии.** Измерения величин в кулинарии. Таблицы о продолжительности обработки некоторых продуктов питания, нормы жидкости и соли для варки каш и другие. Единицы мер, используемые в кулинарии. Кулинарные таблицы мер.
5. **Рецепты и алгоритмы.** Русская кухня (кухни народов мира) и домашняя кухня. Рецепт и технология в кулинарии. Интернет и интерактивные кулинарные рецепты. Последовательность действий при приготовлении блюда по рецепту.
6. **Заключение.** Обобщение материалов рассмотренных тем. Демонстрация материалов, представляющих итог работы.

II год обучения

1. **Введение.** Задачи, содержание работы кружка на 2 год обучения. Организационные вопросы (обязанности членов кружка, необходимое оборудование и материалы для работы в кружке, обсуждение вариантов оформления итоговых результатов). Правила техники безопасности.
2. **Задачи на взвешивание.**Примеры задач на взвешивание. Способы решения задач на взвешивание.
3. **Задачи на переливание.** Примеры задач на переливание. Способы решения задач на переливание.
4. **Геометрические фигуры и эстетика стола.** Геометрические фигуры и способы нарезки овощей и других продуктов питания. Некоторые правила сервировки стола. Изготовление бутербродов с использованием геометрических фигур. Рецепты бутербродов.
5. **Задачи на разрезание.** Примеры задач на разрезание, связанные с кулинарией. Способы решения задач на разрезание.
6. **Заключение.** Обобщение материалов рассмотренных тем. Демонстрация материалов, представляющих итог работы.

СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА

Оценка качества образования, получаемого при реализации настоящей программы, осуществляется на основе показателей и параметров, характеризующих качество освоения дополнительной общеобразовательной программы, выполнения условий для ее реализации и соответствия содержания современным запросам общества.

Формы аттестации и оценочные материалы

Реализация программы «Пища для ума» предусматривает входной, текущий контроль и итоговую проектную работу обучающихся.

Входной контроль проводится с целью выявления уровня подготовки учащихся. Приложение 1

Текущий (промежуточный) – с целью усвоения учащимися тем и разделов программы. **Итоговый** – с целью усвоения обучающимися программного материала в целом.

Входной контроль осуществляется в форме ознакомительной беседы с обучающимися с целью введения их в мир кулинарного искусства, правил правильной организации рабочего места, санитарии, гигиены и безопасной работы.

Текущий контроль включает следующие формы: групповые задания работы с технологическими картами приготовления блюд. Приложение 2

Итоговый контроль осуществляется выполнением проектов (индивидуальных и групповых).

Контроль освоения обучающимися программы осуществляется путем оценивания следующих критериев (параметров):

1. умение самостоятельно работать с использованием технологической карты приготовляемого блюда;
2. точность соблюдения рецептуры приготовляемого блюда;
3. эстетика подачи готового блюда.

Результативность обучения дифференцируется по трем уровням (низкий, средний, высокий).

При **низком** уровне освоения программы обучающийся:

1. работает с технологическими картами с помощью учителя;
2. испытывает затруднения при соблюдении рецептуры;
3. низкая эстетика подачи готового блюда

При **среднем** уровне освоения программы обучающийся:

1. работает самостоятельно с технологическими картами, лишь изредка возникают затруднения;
2. средний уровень соблюдения рецептуры;
3. средний уровень эстетики подачи готового блюда.

При **высоком** уровне освоения программы обучающийся:

1. быстро и качественно работает с технологическими картами;

2. высокий уровень соблюдения рецептуры;
3. высокий уровень эстетики подачи готового блюда

Учащиеся работают командами, выполняя самостоятельные задания по технологическим картам, практические задания по приготовлению и подачи изучаемых блюд, фотографируют их и формируют собственное портфолио.

Обеспечение реализации программы

Материально-технические условия реализации программы.

Реализация учебной дисциплины требует наличия мастерской, т. е. кухни для готовки пищи, технические средства обучения, рабочее место преподавателя (стол 1 шт., стул 1 шт., п/к-1 шт.), рабочее место для воспитанников (стол- 15 шт, стул-30 шт.), освещение кабинета и возможность проветривания его должно удовлетворять требованиям СанПиНа. В кабинете должны быть, шкафы для методической литературы, наглядных пособий-3 шт. Холодильник для хранения продуктов- 1шт. На занятиях используются наглядные пособия, книги, журналы, презентации. Возможно использование интернет-технологий и мультимедийного оборудования при проведении занятий.

Методические материалы

Организация образовательного процесса – очная,

Методы обучения, используемые для реализации программы:

- словесный;
- наглядный, практический;
- объяснительно-иллюстративный;
- репродуктивный;
- частично-поисковый;
- исследовательский проблемный;
- проектный.

Методы воспитания, применяемые в образовательном процессе:

- убеждение;
- поощрение;
- упражнение;
- стимулирование;
- мотивация.

Форма организации образовательного процесса: групповая.

Форма организации учебного занятия:

- беседа;
- практическое занятие;
- защита проектов;

- мастер-класс;

- презентация.

Данная программа реализуется на основе личностно-ориентированного подхода, который подразумевает собой:

- представление элементов содержания образования в виде разно уровневых личностно-ориентированных задач;

- обеспечение возможности индивидуального темпа обучения каждого, с учетом возрастных и индивидуально-педагогических особенностей каждого обучающегося;

- личностно – деятельностный характер образовательного процесса, способствующий развитию мотиваций к познанию и творчеству;

- усвоение содержания образования в условиях диалога, как особой дидактико-коммуникативной среды, обеспечивающей субъектно-смысловое общение, рефлексию;

- признание за обучающимся права на ошибку, на свободный выбор, на пересмотр возможностей в самоопределении.

Важной составляющей при реализации программы является включение в занятия игровых технологий в качестве части занятия и как технологии воспитательной работы, а также дифференцированный подход в процессе обучения, который заключается:

- в умении учитывать возрастные особенности и интересы обучающихся при подборе развивающих приемов и заданий. Задания должны увлекать, будить воображение, быть интересными для обучающихся, развивать индивидуальные творческие способности;

- в умении выстраивать развивающие задания в целостную последовательность занятий с учетом роста изобразительных способностей обучающихся;

- в умении создавать соответствующую развивающим приемам обучения атмосферу занятий (творческую, эмоциональную игровую).

Алгоритм (структура, этапы) учебного занятия

Главная методическая цель учебного занятия при системном обучении – создание условий для проявления творческой, познавательной активности учащихся. На занятиях решается одновременно несколько задач – повторение пройденного материала, объяснение нового материала, закрепление полученных знаний и умений. Решение этих задач используется на основе накопления познавательных способностей и направлены на развитие творческих способностей обучающихся.

Структура учебного занятия

1. Организационный момент.

2. Введение в проблему занятия (определение цели, активизация и постановка познавательных задач).

3. Изучение нового материала (беседа, наблюдение, презентация, исследование).

4. Постановка проблемы.

5. Практическая работа.

6. Физкультминутка.

7. Обобщение занятия.

8. Подведение итогов работы.

9. Рефлексия

Методические рекомендации по реализации программы «Пища для ума»

Учебный материал, предусмотренный настоящей программой, распределен в соответствии с последовательным и постепенным рассмотрением теоретических знаний, практических умений и навыков в соответствии с общей подготовленностью учащихся. Учебный материал содержит теоретическую и практическую подготовку учащихся и распределен на каждый год обучения. Изучение теоретического материала программы осуществляется в форме 10-15 минутных бесед, которые проводятся в начале занятий (как часть комплексного занятия). В старших группах длительность беседы уменьшается, а творческая деятельность увеличивается. При изучении теоретического материала следует широко использовать наглядные пособия, видеозаписи, учебные фильмы. На практических занятиях необходимо постоянно обращать внимание на осанку и рабочее место учащихся. Увеличение творческой нагрузки необходимо ребенку, чтобы он точнее закрепил и усвоил важные элементы, приемы, которые необходимы на следующих ступенях развития.

Конечно, качество и объем работ должны возрастать по мере улучшения творческой и технической подготовленности обучающихся.

Практические занятия по кулинарному искусству проводятся в форме групповых занятий по общепринятой методике.

Список литературы:

1. Дятлова Г.В., Хворостукина С.А. «Современная энциклопедия этикета», «ТД «Издательство Мир книги», 2005.
2. Похлебкин В.В. «Тайны хорошей кухни». М.: «Экономика», 1987
3. Сергеева Е.В «Кулинария с элементами домоводства», г.Москва, 2011 г.
4. А.Т.Тищенко, Н.В. Синица, «Технология», программа, 5-8 кл., Вентана-Граф,Москва, 2013 г.
5. Н.В. Хохлова, П.С.Самородский и др. «Программы начального и основного общегообразования», «Технология», Вен-тана-Граф, Москва, 2007 г.
6. В.И. Ярмакова «Основы кулинарии», Москва, «Просвещение», 2000
7. Украшения блюд. Фантазии из овощей и фруктов. – М.: АСТ – ПРЕСС КНИГА, 2005.

Литература для детей

1. Фантазии из овощей и фруктов, - М.: Изд. «Ниола – Пресс», 2008.
2. Золотые правила кулинарии – М.: Эксмо, 2008.
3. Современный этикет и хорошие манеры. Изд. «Звонница», 2002.
4. Русская кухня. 1000 любимых рецептов. – М.: ЭСТ – ПРЕСС КНИГА,
5. Максимова М., Кузьмина М. «Первоклассная повариха», - М.: Эксмо,
6. 900 лучших рецептов, - М.: БАО – ПРЕСС, 2008.
7. Лихачева Л. «Уроки этикета»
8. Степанова И. «Бутербродные торты» - М.: Эксмо, 2008.
9. Степанова И. «Праздничные бутерброды» - М.: Эксмо, 2008.
10. И.Мельников «Детская кулинарная книг» , 2009 (эл. Вариант)

Приложение №1

Анкета при вступлении в объединение.

Ответьте, пожалуйста, на предлагаемые вопросы.

1. Что такое кулинария?

_____

_____

2. Кто такой повар?

_____

_____

3. Умеешь ли ты готовить? Если да, то какие блюда?

_____

_____

4. Что ты ожидаешь от обучения по данной программе?

_____

_____

Приложение №2

Текущее тестирование

<u>Задание 1</u>

Закуска, которая представляет собой ломтик хлеба или булки с каким-нибудь из закусочных продуктов, например, сыром, колбасой, ветчиной, икрой, мясом, рыбой, консервами, овощами, зеленью и другими продуктами – это …

Запишите ответ: _____

<u>Задание 2</u>

Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

Выберите один из 4 вариантов ответа (подчеркни):

1) 1,5-2,5 **см** **2)** 0,5-1 см **3)** 1-1,5 см **4)** 1-2 см

<u>Задание 3</u>

При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркни):

1) в 3 **слоя** **2)** в 2 слоя **3)** в 1 слой

<u>Задание 4</u>

Для приготовления открытого бутерброда ломтики хлеба нужно нарезать толщиной …

Выберите один из 3 вариантов ответа:

1) 0,5-1 см **2)** 1-1,5 см **3)** 2-3 см

<u>Задание 5</u>

Готовые бутерброды могут храниться в холодильнике не более (в часах):

Выберите один из 5 вариантов ответа (подчеркни):

1) 1 **2)2 3)** 3**4)4 5)** 5

<u>Задание 6</u>

К бутербродам не относится:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркни):

1) канапе 2) пирожное 3) сэндвич

<u>Задание 7</u>

По способу приготовления бутерброды классифицируются на:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа (подчеркни):

1) слоеные2) открытые3) горячие4) закусочные5) холодные 6) закрытые

Задание 8

Для бутербродов канапе хлеб нарезают:

Выберите один из 3 вариантов ответа (подчеркни):

1) кубиками2) дольками3) ломтиками

Задание 9

Является ли бутербродом хлеб с маслом?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) нет2) да

Задание 10

Сэндвич – это … бутерброд.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

1) закрытый2) открытый

Критерии оценивания:
Высокий уровень освоения-выполнено более 80 процентов заданий
Средний уровень освоения - выполнено более 60 процентов заданий
Низкий уровень освоения - выполнено менее 60 процентов заданий