

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области
«Сокольский лесопромышленный политехнический техникум»

Принято педагогическим советом

Протокол № 11 от 11.06.2024 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕОБРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА**

социально-гуманитарной направленности

«ШКОЛА КУЛИНАРИИ»

стартовый уровень

Возраст обучающихся 10-15 лет
Сроки реализации: 17 час (1 неделя)

Автор-составитель:
Антипова Татьяна Николаевна — методист УЦ

Сокол
2024

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеразвивающая программа «Школа кулинарии» имеет социально-гуманитарную направленность.

Программа составлена с учетом нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Указ Президента РФ от 19.12.2012 г. № 1666 «О стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 01.12.2016 г. № 642 «О Стратегии научно-технического развития Российской Федерации»;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы РФ «Развитие образования»;
- Распоряжение Правительства РФ от 31.03.2022 г. № 678-р «Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 года»;
- Паспорт Национального проекта «Образование»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 19.03.2020 г. № ГД-39/04 «О направлении методических рекомендаций» («Методические рекомендации по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования, дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении информации» («Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)»)
- Постановление от 28.09.2020 г. №28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 23.08.2017 г. №816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими

образовательную деятельность электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, при реализации образовательных программ».

Программа «Школа кулинарии» разработана в рамках проекта «ПрофиТайм» для проведения профориентационных смен в летний период в профильном лагере «Шаг в профессию» на базе БПОУ ВО «Сокольский ЛПТ» для школьников 10-15 лет.

Срок реализации — 17 часов.

Актуальность программы

Важным фактором формирования личности является трудовое воспитание. Приобретенные знания и навыки в объединениях по интересам очень помогают детям в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию в выборе профессии. Вместе с тем известно, что трудовое воспитание тогда дает результаты, когда становится источником радости. Ресурс дополнительного образования создает такую возможность в процессе освоения предлагаемых трудовых действий.

Кулинарные навыки необходимы для повседневной жизни. Умение готовить позволяет подросткам заботиться о своем здоровье, экономить деньги на питании и развивать самостоятельность. Это важный шаг к взрослой жизни.

Знания о приготовлении пищи помогают подросткам осознанно подходить к выбору продуктов и формировать здоровые привычки питания. Это особенно важно в условиях современного мира, где фастфуд и полуфабрикаты становятся все более популярными.

Сфера общественного питания постоянно растет, и спрос на высококвалифицированных специалистов всегда высок. Многие заведения готовы принимать на работу начинающих поваров и кондитеров, что создает возможности для быстрого трудоустройства.

Поэтому обучение школьников кулинарии — это не только полезный навык для жизни, но и возможность помощи в выборе профессии и дальнейшего профессионального роста. С учетом растущего интереса к здоровому питанию и кулинарному искусству, такие навыки будут востребованы как никогда.

Дополнительная общеразвивающая программа «Школа кулинарии», разработана для проведения профильных смен профориентационной направленности для подростков в каникулярный период.

Практическая деятельность обучающихся на занятиях по Программе способствует приобретению и активному использованию знаний, формированию умений определять простейшими приемами качество продуктов, развитию навыков приготовления блюд, эстетическому их оформлению, проявлению элементов творчества.

Цель программы: развитие индивидуальных способностей, самореализация личности обучающихся на основе формирования интереса в области кулинарии.

Задачи программы:

Предметные/обучающие:

- познакомить обучающихся с технологиями приготовления различных кулинарных изделий и напитков;
- дать учащимся представление об эстетике приготовления и оформления кулинарных изделий;
- познакомить учащихся с гигиеническими требованиями обработки, приготовления, хранения пищи;
- научить учащихся соблюдению техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами, электрооборудованием;
- расширить знания учащихся в области кулинарии;

Личностные/воспитательные:

- формировать у учащихся умение эстетического приготовления и оформления кулинарных изделий
- воспитывать трудолюбие, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность учащихся;
- воспитывать уважительное отношение учащихся к труду;
- способствовать самоопределению учащихся в выборе профессии;
- воспитывать у учащихся чувство ответственности за свое будущее.

Метапредметные/развивающие:

- развивать творческие способности учащихся, создавая ситуацию успешности, способствующую формированию положительных эмоций;
- развить у учащихся навыки конструктивного позитивного взаимодействия со сверстниками во время практических занятий;
- формировать у учащихся умение планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;
- развивать глазомер, мышление, память учащихся.

Новизна программы

заключается в том, что позволяет педагогам выстроить систему обучения и воспитания при которой каждый обучающийся имеет возможность познакомиться с

профессией повар-кондитер, не только теоретически, но и получает практические умения, что позволяет ему погрузиться в мир профессии и «примерить» ее на себя, что способствует его профессиональному самоопределению.

Отличительные особенности программы заключается в сочетании летнего отдыха подростков и ранней профессиональной ориентации что позволяет обеспечивать и поддерживать процессы саморазвития и самореализации личности обучающегося, развитие его неповторимой индивидуальности. Эти дополнительные аспекты усиливают социально значимый смысл программы и придают ей особую актуальность как программы, содействующей социальной адаптации обучающихся.

Характеристика обучающихся по программе.

Программа предназначена для учащихся преимущественно 10 – 15 лет. На обучение принимаются все желающие, не зависимо от уже имеющихся знаний и умений. В группе могут обучаться дети разного возраста, это учитывается при построении занятий, определяет методику проведения занятий, подход к распределению практических заданий, организации коллективных работ.

Для успешной реализации программы и в соответствии с условиями реализации программы, целесообразно объединение обучающихся на профильную смену в группу численностью не более 25 человек. В программе предусмотрена возможность проведения мастер-классов в подгруппах 8-12 человек.

Программа предназначена для учащихся преимущественно 10 – 15 лет. На обучение принимаются все желающие, не зависимо от уже имеющихся знаний и умений в области кулинарии. В группе могут обучаться дети разного возраста, что обусловлено занятостью учащихся в школе, это учитывается при построении занятий, определяет методику проведения занятий, подход к распределению практических заданий, организации коллективных работ.

Трудоемкость обучения: 17 академических часов. Срок освоения программы – 1 неделя.

Форма обучения. Программа реализуется в очной форме и носит практико-ориентированный характер. Форма организации учебного процесса – смена профильного лагеря. Состав объединения на период обучения носит постоянный характер.

Программа «Школа кулинарии» предусматривает возможности реализации индивидуального образовательного маршрута образовательной деятельности

обучающегося, обеспечивает условия для раскрытия и развития всех способностей и дарований ребенка с целью их последующей реализации в учебной и профессиональной деятельности, фиксирующая образовательные цели и результаты.

Наличие детей – инвалидов и детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Программа может быть адаптирована для учащихся с особыми образовательными потребностями, в том числе для детей – инвалидов, приём которых осуществляется по заявлению родителей (законных представителей) и по решению психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК). В этом случае численный состав объединения может быть сокращён.

Наличие талантливых детей в объединении. В процессе обучения используется индивидуальный подход к каждому ребенку, учитываются его интересы, способности и возможности. В процессе обучения обучающиеся имеют возможность принимать участие в кулинарных конкурсах, что повышает их мотивацию, стимулирует личностный рост ребенка.

Режим занятий

Занятия проводятся согласно расписанию учебных занятий (3-3,5 часа в день) со сменой видов деятельности в соответствии с нормами СанПиН. Допуск к занятиям производится только после обязательного проведения и закрепления инструктажа по технике безопасности. Программа составлена с учетом санитарно-гигиенических правил, возрастных особенностей учащихся и порядка проведения занятий.

Примерное расписание занятий:

1 неделя, 17 час.

понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
1. «Давайте познакомимся» 2. Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности 3. Промежуточная диагностика (Тестирование) 4. Мастер-класс	1. Мастер-класс «Ай, блины, блины блины...» 2. Игromания 3. Конкурс пословиц	1. Викторина «Все профессии важны» 2. Мастер-класс «Я – кондитер» 3. Любимые рецепты	1. Мастер-класс «Вкусно и полезно» 2. Экскурсия на предприятие общественного питания	1. Мастер-класс «Не красна изба углами» 2. «Кулинарная книга» 3. Итоговое тестирование. 4. Анкетирование

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебно-тематический план

№ темы	Название темы или раздела	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		теория	практика	всего	
1.	Давайте познакомимся		1,0	1,0	
2.	Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности	1,0		1,0	
	Профориентационное тестирование		0,5	0,5	Промежуточный
3.	Мастер-класс «Школа этикета»		1,0	1,0	Педагогическое наблюдение
4.	Мастер-класс «Ай, блины, блины блины...»		1,5	1,5	Дегустация
5.	Игромания		1,5	1,5	
6.	Конкурс пословиц		0,5	0,5	Опрос
7.	Викторина «Все профессии важны»		1,0	1,0	Опрос
8.	Мастер-класс «Я – кондитер»		1,5	1,5	Дегустация
9.	Любимые рецепты		1,0	1,0	Коллективный проект
10.	Мастер-класс «Вкусно и полезно»		1,5	1,5	Дегустация
10.	Экскурсия на предприятие общественного питания		2,0	2,0	
11.	Мастер-класс «Не красна изба углами»		1,5	1,5	Дегустация
12.	«Кулинарная книга»		1,0	1,0	Коллективный проект
13.	«Чему я научился?»		0,5	0,5	Итоговое тестирование
	ИТОГО:	1,0	16,0	17,0	

Примерный календарный учебный график¹

Название темы или раздела	1 неделя				
	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница
Давайте познакомимся	1				
Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности	0,5				
Профориентационное тестирование	0,5				
Мастер-класс «Школа этикета»	1				
Мастер-класс «Ай, блины, блины блины...»		1,5			
Игромания		1,5			
Конкурс пословиц		0,5			
Викторина «Все профессии важны»			1,0		
Мастер-класс «Я – кондитер»			1,5		
Любимые рецепты			1,0		
Мастер-класс «Вкусно и полезно»				1,5	
Экскурсия на предприятие общественного питания				2,0	
Мастер-класс «Не красна изба углами»					1,5
«Кулинарная книга»					1,0
«Чему я научился?»					0,5
ИТОГО: 17,0 час	3,5	3,5	3,5	3,5	3

¹ Даты обучения будут определены в расписании занятий при наборе группы на обучение

Содержание программы

Название темы или раздела	Содержание темы или раздела
Давайте познакомимся	<i>Практическое занятие</i> Игры на знакомство и командообразование: («Снежный ком», «Мяч в кругу» «Алфавит», «Перемена мест», «Эхо», «Путаница» «Зеркало» и др.
Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности	<i>Теоретическое занятие</i> Правила охраны труда при выполнении работ в кондитерском цехе. Виды травм и их причины. Мероприятия по предупреждению травматизма. Средства индивидуальной защиты. Правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим. Правила противопожарной безопасности, необходимый инвентарь. Правила поведения при возникновении пожара. Пути эвакуации при пожаре.
Профориентационное тестирование	Промежуточный контколь.
Мастер- класс «Школа этикета»	Последовательность сервировки стола. Назначение предметов сервировки. Правила пользования столовыми приборами. Язык жестов столовых приборов. Складывание салфеток различными способами. Этикет. Виды этикета. Культура поведения за столом. Культура потребления пищи.
Мастер-класс «Ай, блины, блины блины...»	Традиции русской кухни. История блинов и блинчиков Замешивание теста на блины Выпекание блинов Сервировка стола к чаю Чаепитие
Игромания	Настольные и дидактические игры: «Будь внимателен», «Найди пару», «Съедобное – несъедобное», «Монополия», «Мафия», «Крокодил» и др. по желанию детей. Подвижные игры: «Тише едешь», «Третий лишний», «Бадминтон», «Волейбол», «Веселые эстафеты»
Конкурс пословиц	«Кто вспомнит больше пословиц о хлебе» «Продолжи пословицу» «Сложи пословицу из частей» «Угадай-ка» Изобразить при помощи жестов и мимики пословицу так, чтобы остальные могли догадаться. <i>В конкурсе используются пословицы о труде, Родине, хлебе и еде.</i> <i>Победители получают дипломы 1.2.3 степени</i>

Викторина «Все профессии важны»	Разминка «Отгадай загадку», 1. «Чей инструмент?» 2. «Кто быстрее?» 3. «Веселые ребусы» 4. «Шеф-повар» <i>Победители получают дипломы 1.2.3 степени</i>
Мастер-класс «Я – кондитер»	Песочное тесто Замешивание теста, раскатка, формирование деталей для печения «Грибочек» Выпечка печенья Значение и вкусовые качества коктейля из мороженого. Технология приготовления коктейля. Приготовление коктейля из фруктов, молока, мороженого. Дегустация
Любимые рецепты	Творческое задание для коллективного проекта Кулинарная книга. Ребятам предлагается написать свой любимый рецепт подобрать к нему картинки и красиво оформить на листе бумаги формат А4
Мастер-класс «Вкусно и полезно»	Изделия из творога их значение и польза. Подготовка массы для сырников. Выпекание. Эстетическое оформление блюда перед подачей. Правила обработки фруктов. Приготовление компота из свежих яблок Дегустация
Экскурсия на предприятие общественного питания	Экскурсия в ресторан или столовую с целью познакомиться с технологическим производством предприятий общественного питания, их устройством, оформлением, работниками. Закрепление умения сервировать стол.
Мастер-класс «Не красна изба углами»	<i>Изделия из теста</i> <i>Тесто на шарлотку</i> <i>Подготовка начинки</i> <i>Выпекание</i> <i>Приготовление какао.</i>
«Кулинарная книга»	Оформление коллективного творческого проекта «Кулинарная книга» Сборка и нумерация страниц, оформление обложки, иллюстраций Раскрашивание картинок и т.п.
«Чему я научился?»	Итоговое тестирование
Используемые технологии	Объяснительно-иллюстративные технологии. Игровые технологии. Информационно- коммуникативные технологии (ИКТ). Технология формирования ключевых компетентностей. Практико-ориентированные технологии. Здоровье-сберегающие технологии. Проектные технологии.

«Школа этикета»				
-----------------	--	--	--	--

Планируемые результаты обучения

Результатом обучения по данной программе является определенный объем знаний и умений.

Предметные:

- умение планировать действия, рационально подбирать инструменты и оборудование для работы на кухне в процессе приготовления кулинарных и кондитерских изделий, изделий из теста, фруктов, овощей;
- освоение обучающимися специфических, профессиональных умений: соблюдать правила личной гигиены, санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности при работе на кухне;
- знания рецептуры для приготовления блюд, приёмы тепловой кулинарной обработки.

Личностные:

- пробуждение или укрепление интереса к кулинарии и культуре приготовления пищи, проявление настойчивости в достижении результата.
- приобретение собственного положительного опыта в приготовлении блюд и их эстетическом оформлении
- приобретение навыков сотрудничества со сверстниками, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- формирование мотивации и стремления к саморазвитию и самоактуализации.

Метапредметные:

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией.
- освоение универсальных учебных действий (подготовка, обработка, процесс приготовления, подача) в области кулинарии.

После освоения программы обучающийся будет знать:

- рецептуру некоторых кулинарных изделий и напитков;
- основы технологии их приготовления;
- требования к качеству кулинарных изделий;
- правила раздачи;

- сроки и условия хранения простых кулинарных изделий.

уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении кулинарных изделий;
- эстетически оформлять изделие;
- красиво сервировать стол.

Формы контроля и подведения итогов реализации программы

Формой подведения итоговой аттестации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы является итоговое тестирование. По окончании обучения слушатель получает сертификат об обучении.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория для теоретических занятий	теоретические занятия	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска, методические разработки и литература
Кондитерский цех	практические занятия	Стол, печь, плита, раковины для мытья посуды, холодильник, посуда кухонная и столовая, спецодежда, продукты для приготовления кулинарных блюд

Использование наглядных пособий и других учебных материалов при реализации программы

- Методические материалы для преподавателя.
- Комплекты наглядных материалов, демонстрирующих правильное выполнение практических работ, заданий и упражнений
- дидактические и настольные игры
- оборудование для подвижных игр
- материалы для творчества

Федеральная нормативно-правовая документация (приказы, положения, инструктивные письма, стандарты).

- Правила по охране труда
- Правила оказания первой помощи

Кадровое обеспечение образовательного процесса. Требования к квалификации педагогических кадров:

К реализации программы привлекается лица, имеющие:

- опыт решения практических задач по тематике программы;
- опыт практической деятельности в системе дополнительного профессионального образования;

Требования к квалификации педагогических кадров: кадровое обеспечение программы осуществляет преподавательский состав согласно ЕТКС

Форма аттестации (контроля)

В ходе реализации программы, обучающиеся приобретают знания, умения и навыки на теоретических и закрепляют на практических частях занятий. Эти знания выявляются в *устных ответах* на каждом занятии, во время проведения *промежуточного тестирования* – после прохождения определённой темы.

Результатом овладения практическим материалом являются *готовые блюда*, которые приготавливаются и дегустируются почти на каждом занятии, а затем проводятся *обсуждения итогов* работы.

В заключение программы проводится итоговое тестирование с целью контроля освоения обучающимися общеразвивающей программы.

Список информационных ресурсов

Список литературы для педагогов

1. Савченко М.Ю. Профориентация. Личностное развитие. Тренинг готовности к экзаменам (9-11 классы): Практическое руководство для классных руководителей и школьных психологов. - М.: Вако, 2006, 240 с. (Педагогика. Психология. Управление).
2. Гурова Е. В. Профориентационная работа в школе: методическое пособие. - Москва: Просвещение, 2007. — 95 с.
3. Климов Е. А. Психология профессионального самоопределения: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям: Педагогика и психология, Соц. педагогика, Педагогика. - М.: Academia, 2004. 301 с.
4. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. - 6-е изд., стер. — М. Издательский центр «Академия», 2011. — 400 с.
5. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др. — 4е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 112 с.

Список литературы для детей и родителей

1. Мотова Е.А. Еда для радости. Записки диетолога. М.: Corpus, 2020.
2. Богушева В.С. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. М.: Феникс, 2015.
3. Погожева А.В. Книга о вкусной и здоровой пище. М.: Эксмо, 2014
4. Готовим дома. Часть 1. Пироги и пирожки. Н. Антипьева, 2018г.
5. Н. А. Анфимова, Т. И. Захарова, Л.Л. Татарская КУЛИНАРИЯ Издание третье, переработанное, 1987г.

Электронные образовательные ресурсы

1. Видеорецепт «Дрожжевое опарное тесто» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.youtube.com/watch?v=hC6C5j6f4Nw>
4. Кулинарные рецепты с фото и видео [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.videoculinary.ru/>
5. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов – http://school_collection.edu.ru
6. Федеральный Портал Российское образование – <http://www.edu.ru/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ ДИАГНОСТИКА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Задание: ответить на вопросы теста письменно, выбрав один вариант ответа.

Критерии оценки:

За ответы по №1 – 2 балл, №2 – 1 балл, №3 – 0 баллов. Полученные обучающимся баллы суммируются. В зависимости от общего итога результат теста будет таким: от 8 до 10 баллов-высокий интерес к знаковым системам; от 5 до 7 баллов – выраженный интерес к творчеству; от 0 до 5 баллов – определенные интересы не могут быть выделены.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Работа, связанная с учетом и контролем, – это довольно скучно.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
2	Я охотно почитал(а) бы на досуге о последних достижениях в различных областях науки.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
3	Записи, которые я делаю, не очень хорошо структурированы и организованы.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
4	У меня наблюдается, скорее, рабочий беспорядок на столе, чем расположение вещей по аккуратным «стопочкам».	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
5	Меня привлекает работа, где необходимо действовать согласно инструкции или четко заданному алгоритму.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
6	Мне нравится работать на компьютере – оформлять или просто набирать тексты, производить расчеты.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
7	У меня есть ежедневник, в который я записываю важную информацию на несколько дней вперед.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
8	Когда я ложусь спать, то уже наверняка знаю, что буду делать завтра.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
9	Перед ответственными делами я всегда составляю план их выполнения.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет
10	Я доделываю работу в последний момент.	1. Да 2. Затрудняюсь ответить 3. Нет

ИТОГОВАЯ ДИАГНОСТИКА ОБУЧАЮЩИХСЯ

Форма проведения: тестирование, практическая работа по выбору учащегося.

Задание 1: ответить на вопросы теста письменно, выбрав правильный вариант ответа из предложенных.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный или отсутствие ответа – 0 баллов.

Максимальное количество баллов – 10.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Правильный вариант ответа
1	Определить название блюда по набору продуктов	Творог, яйцо, сахар, мука.	Сырники
2	В каких продуктах больше всего содержится белков?	1) мясо 2) морковь 3) молоко	1
3	Фрукт, которым отравили сказочную царевну	1) яблоко 2) груша 3) слива	1
4	В какой последовательности нужно начинать работу?	1) проверить исправность и санитарное состояние электроплиты; 2) включить электроплиту, организовать рабочее место; 3) надеть спецодежду, убрать волосы под колпак.	3,1,2
5	Определить название блюда по набору продуктов.	Мука, молоко, яйца, соль, сахар, масло растительное	блинчики
6.	Как должны быть промаркированы доски для нарезки сырых овощей?	1. ОВ 2. ОС 3. ГП	2
7	При какой температуре моют столовую посуду?	1. 60 С 2. 40 С 3. 30 С	2
8.	В чем заключается пищевая ценность творога?	1) Большое содержание витаминов 2) Большое содержание солей кальция 3) Большое содержание	2

		белков и жиров	
9	Машина предназначенная для обработки муки и теста	1) Тестомеситель 2) Мешалка 3) Мясорубка	1
10	Какими фруктами готовится шарлотка	1) Апельсин 2) Яблоко 3) Слива	2