



АНАСТАСИЯ
Благотворительный фонд

115093, г. Москва,
1-й Павловский переулок,
д. 3, ком.12, помещение III

тел. +7 (988) 557 55 79
info@anastasiafond.ru
www.anastasiafond.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор
Некоммерческой организации
«Благотворительный фонд
Анастасии Шамара «Анастасия»
/Юрьева А.Е./



2023 г.

Дополнительная общеобразовательная программа -
дополнительная общеразвивающая программа

«ПОВАРЕНОК»

Уровень программы: ознакомительный

Срок реализации программы: 1 год-86 часов

(общее количество часов)

Возрастная категория: от 4 до 8 лет

Состав группы: до 10 человек

Форма обучения: очная

г. Москва, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Комплекс основных характеристик образования	
1.1. Пояснительная записка.....	3
1.2. Нормативно-правовая база.....	3
1.3. Направленность программы.....	3
1.4. Новизна, актуальность и педагогическая целесообразность программы.....	3
1.5. Отличительные особенности данной программы.....	4
1.6. Адресат программы.....	4
1.7. Наполняемость группы.....	4
1.8. Условия набора и формирования групп	4
1.9. Уровни содержания программы, объем и сроки ее реализации.....	4
1.10. Форма обучения.....	4
1.11. Режим занятий.....	4
1.12. Особенности организации образовательного процесса.....	4
1.13. Язык реализации программы.....	5
1.14. Цель и задачи программы.....	5
1.15. Содержание программы.....	5
1.16. Планируемые результаты.....	6
2. Комплекс организационно-педагогических условий	
2.1. Учебный план	8
2.2. Календарный учебный график.....	10
2.3. Рабочая программа.....	8
2.4. Условия реализации программы.....	13
2.5. Оценочные материалы	13
2.6. Методические материалы.....	14
2.7. Формы аттестации.....	15
3. Список литературы.....	15
Приложение 1.....	16
Приложение 2.....	21

1. Комплекс основных характеристик образования

1.1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Поваренок» (далее – Программа) имеет социально-гуманитарную направленность, ознакомительного уровня и направлена на знакомство обучающихся с историей кулинарии, основами приготовления и оформления кулинарных блюд. Современное образование направлено на формирование ключевых личностных компетентностей, умений, связанных с опытом их применения в практической деятельности. Реализовать данное направление возможно посредством организации занятий по кулинарии. Кулинария – это древнейшая отрасль материальной культуры человека, имеющая богатую многовековую историю традиций, хранящая практический опыт многих поколений. Во все времена матери и отцы учили, учат и будут учить своих детей, что, на их взгляд, пригодится им в жизни и что они знают и умеют сами. М. Монтессори использовала занятия по кулинарии для развития органов чувств детей, как упражнения в практической жизни. Современные зарубежные педагоги (А. Роговин, Дж. Чейни и др.) большое значение придают ознакомлению детей с этой сферой деятельности в достаточно раннем возрасте.

Занятие кулинарией открывает для дошкольника мир вещей и мир людей, помогает войти и овладеть тем и другим, понять сложные связи между ними. Преобразование и достижение результата, контакты и взаимодействия со взрослыми и сверстниками, активность и волевые усилия самого ребёнка – всё это ведет к приобретению и развитию «мягких навыков» (softskills), которые очень важны в современном мире: системно мыслить и решать проблемы, управлять эмоциями и задавать вопросы, находить общий язык с людьми, быть стрессоустойчивым, самостоятельным, инициативным, умение подвести итог своей деятельности.

Дополнительная общеразвивающая программа «Поваренок» направлена на познавательное, речевое, художественно–эстетическое, социально–коммуникативное развитие; формирование умений и навыков приготовления пищи; навыков самообслуживания и начальных представлений о культуре питания как основы здорового образа жизни.

Выбор данного направления определен обучающимися, их родителями в соответствии с интересами и уровнем учебных возможностей детей.

1.2. Нормативно-правовая база

Нормативно-правовой базой создания программы послужили следующие документы:

1. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации.
2. Приказ Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
3. Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 № 09-3242 «Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ».

1.3. Направленность программы.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Поваренок» имеет социально-гуманитарную направленность.

1.4. Новизна, актуальность и педагогическая целесообразность программы.

В последние годы актуальным стало возрождение кулинарного искусства, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд. Работа по приготовлению пищи позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как: умение планировать свою

деятельность, умение доводить начатое дело до конца и оценить результаты работы, развивает целеустремленность, усидчивость, внимание, аккуратность, формирует желание помочь друг другу и т.д. Для педагогов особенно важным в этом виде ручного труда является то, что он развивает у детей мелкую моторику рук. Развитие подвижности пальцев способствует эффективному овладению речью и формированию логического мышления – важнейших физических и интеллектуальных аспектов личности ребенка в возрасте от 4 до 8 лет.

Педагогическая целесообразность данной программы заключается в том, что на современном этапе развития общества она отвечает запросам детей и родителей, формируя социально значимые компетенции, оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к труду и творчеству.

1.5. Отличительная особенность.

Отличительной особенностью настоящей программы является то, что занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

1.6. Адресат программы: обучение по программе осуществляется с детьми в возрасте 4 – 8 лет с разным уровнем интеллектуального развития, имеющими разную социальную принадлежность, пол и национальность. Не требует наличия специфических способностей и подготовки.

1.7. Наполняемость группы: до 10 человек.

1.8. Условия набора и формирования групп: прием на дополнительную общеобразовательную общеразвивающую программу осуществляется по заявлению родителей. Ребенок может быть зачислен на обучение по программе, в течение всего учебного года.

1.9. Уровни содержания программы, объем и сроки ее реализации:

Уровень освоения программы – ознакомительный, что предполагает использование и реализацию общедоступных и универсальных форм организации материала, минимальную сложность предлагаемого для освоения содержания программы.

Срок реализации программы – 1 год.

Запланированное количество часов для реализации программы – 86 часов.

1.10. Форма обучения.

Форма обучения очная.

1.11. Режим занятий:

Количество часов в неделю – 2 часа.

Занятия проводятся 2 раза в неделю по 1 академическому часу.

Продолжительность занятия не более 30-40 минут.

1.12. Особенности организации образовательного процесса:

Форма организации образовательного процесса: групповая

Занятия проводятся в сформированных группах детей разных возрастных категорий (разновозрастные группы) до 10 человек, являющихся основным составом объединения; состав группы постоянный. В программе учитываются возрастные особенности учащихся, изложение материала строится от простого к сложному.

1.13. Язык реализации программы:

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

1.14. Цель и задачи программы.

Цель программы: формирование культуры поведения в быту и развитие навыков самообслуживания обучающихся через освоение основ кулинарного мастерства в системе дополнительного образования.

Задачи программы:

- прививать интерес к кулинарному искусству;
- формировать умения и навыки приготовления простых блюд;
- развивать потребность в аккуратности, самостоятельности, ответственности;
- развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого ребенка;
- способствовать формированию коммуникативной культуры и поведения в обществе;
- формировать навыки самообслуживания;
- воспитывать трудолюбие, потребность в труде, уважение к людям труда.

1.15. Содержание программы.

Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства

Теория: Правила поведения в кружке. План и задачи кружка. Организация рабочего места, инвентарь. Значение питания в жизни человека. Уход за кухонной и столовой посудой. Моющие средства, применяемые при мытье посуды. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к приготовлению пищи. Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и электрооборудованием

Практика: игра «Знакомство»

Раздел 2. Салаты

Практика: приготовление салатов (мытьё овощей или фруктов, нарезка овощей или фруктов, выкладка, заправка, оформление, дегустация.)

Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка

Практика: приготовление бутербродов (подготовка продуктов, нарезка продуктов, укладка и формирование, дегустация). Приготовление несладкого теста последовательно рецепту, подготовка необходимых продуктов, смешивание продуктов, замес теста, раскатка теста, формирование, укладка начинки, выпечка.

Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты

Теория: знакомство с видами теста, опрос.

Практика: приготовление сладкого теста последовательно рецепту, подготовка необходимых продуктов, смешивание продуктов, замес теста, заливка в форму, раскатка теста, формирование, укладка начинки, выпечка, украшение готового продукта.

Раздел 5. Холодные и горячие закуски

Практика: подготовка продуктов, нарезка продуктов, укладка и формирование, приготовление, украшение, дегустация.

В течение всего года обучающиеся накапливают материалы для личного портфолио «Как я учился готовить» это сборник работ и результатов деятельности ребёнка, который демонстрирует продукты собственного творчества в освоении программы, выполненный вместе с родителями обучающегося. В портфолио включаются фото и видеоизображения продуктов деятельности, продукты собственного творчества, схемы, иллюстрации, эскизы и т.п.

1.16. Планируемые результаты освоения программы

Предметные:

- соблюдают правила санитарии и гигиены при приготовлении и употреблении пищи;
- бережно применяют моющие средства при мытье посуды;
- приобретут навыки первичной обработки продуктов;
- приобретут навыки приготовления простейших кулинарных блюд с соблюдением технологического процесса;
- освоят обобщенные способы работы с электроприборами (миксером, блинницей, блендером, тостером, микроволновой печью);
- освоят правила техники безопасности при работе с инструментами и электроприборами.
- усвоят правила поведения за столом.

Метапредметные:

- овладеют рациональной организацией труда на своем рабочем месте;
- научатся планировать этапы создания собственного блюда из предложенных ингредиентов;
- овладеют способами механической и тепловой обработки некоторых продуктов питания.

Личностные:

- смогут работать индивидуально, в малой группе и участвовать в коллективном проекте;
- смогут понимать и принимать личную ответственность за результаты коллективного проекта;
- смогут без напоминания педагога убирать свое рабочее место, оказывать помощь другим учащимся;
- будут проявлять творческие навыки и инициативу при разработке и защите проекта;
- уважительно и доброжелательно относятся к другому человеку, к своему и чужому труду;
- оценивают правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей для её решения;
- самостоятельно организуют свое рабочее место в соответствии с целью выполнения заданий;
- умеют участвовать в диалоге;
- слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;

- умеют организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом и сверстниками;
- смогут взаимодействовать с другими учащимися вне зависимости от национальности, интеллектуальных и творческих способностей.

2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Учебный план

№	Название учебных предметов, темы	Количество часов			Формы контроля текущий/ промежуточный
		всего	теория	практика	
1	Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства	3	3		Опрос
2	Раздел 2. Салаты и десерты	13		13	Беседа, практическая работа,
3	Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка	11		11	Опрос, практическая работа
4	Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты	48		48	Наблюдение, практическая работа, дегустация
5	Раздел 5. Холодные и горячие закуски	10		10	Наблюдение, практическая работа, дегустация
6	Итоговое занятие	1	1		Тестирование, портфолио
	Итого	86	4	82	

2.2. Календарный учебный график

Организация, осуществляющая обучение в установленном законодательством Российской Федерации порядке несет ответственность за реализацию в полном объеме образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком.

Срок освоения программы – 1 год, 43 недели.

Форма обучения – очная.

Продолжительность обучения	Всего количество учебных недель	Количество учебных занятий в неделю	Всего количество часов	Количество часов в неделю
1 год	43	2	86	2

2.3. Рабочие программы



АНАСТАСИЯ
Благотворительный фонд

115093, г. Москва,
1-й Павловский переулок,
д. 3, ком. 12, помещение III

тел. +7 (988) 557 55 79
info@anastasiafond.ru
www.anastasiafond.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Некоммерческая организация
«Благотворительный фонд
Анастасии Шамара «Анастасия»

_____/Юрьева А.Е./

« 01 » 08 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

г. Москва, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Содержание рабочей программы учебного предмета «Введение в мир кулинарного искусства»
3. Материально-техническое и информационное обеспечение, необходимое для освоения учебного предмета

№	Название учебных предметов, темы	Количество часов			Формы контроля текущий/ промежуточный
		всего	теория	практика	
	Раздел 1. Введение в мир кулинарного искусства	3	3		Опрос
1	Вводное занятие	1	1		
2	Кухня. Оборудование кухни	1	1		
3	Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования	1	1		
	Раздел 2. Салаты и десерты	13		13	Беседа, наблюдение, дегустация, викторина
1	Салат «Фруктовая радость»	1		1	
2	Салат фруктовый с мороженым	1		1	
3	Десерт с печеньем и фруктами	1		1	
4	Желе из фруктов	1		1	
5	Молочный коктейль	1		1	
6	Салат «Осенний»	1		1	
7	Салат из моркови	1		1	
8	Салат «Витаминный»	1		1	
9	Салат «Сырный»	1		1	
10	Салат «Светофор»	1		1	
11	Салат «Свежесть»	1		1	
12	Салат «Крабовый»	1		1	
13	Салат «Весенний»	1		1	
	Раздел 3. Бутерброды и несладкая выпечка	11		11	Опрос, практическая работа, наблюдение, дегустация
1	Бутерброды «Божья коровка»	1		1	
2	Канapé	1		1	
3	Сосиска в тесте	1		1	
4	Пирог с сыром и зеленью	1		1	
5	Горячий бутерброд	1		1	
6	Ленивый хачапури	1		1	
7	Домашняя пицца	1		1	
8	Пицца 4 сыра	1		1	
9	Сырные палочки	1		1	
10	Пирожки картофелем	1		1	
11	Треугольник с картофелем	1		1	
	Раздел 4. Сладкая выпечка и десерты	48		48	Опрос, практическая работа, наблюдение, дегустация
1	Круассаны с повидлом	1		1	
2	Молочные коржики	1		1	
3	Творожные кексы	1		1	

4	Пирожное «Картошка»	1		1
5	Ореховое печенье	1		1
6	Печенье «Минутки»	1		1
7	Овсяное печенье	1		1
8	Шоколадные маффины	1		1
9	Банановое печенье	1		1
10	Кокосовое печенье	1		1
11	Пончики классические	1		1
12	Пончики с начинкой	1		1
13	Слойка с яблоком	1		1
14	Печенье «Гусиные лапки»	1		1
15	Сочни с творогом	1		1
16	Песочное печенье фигурное	1		1
17	Пряники мятные	1		1
18	Пряники медовые	1		1
19	Рогалики с маком	1		1
20	Шарлотка с яблоками	1		1
21	Бисквит «Зебра»	1		1
22	Плюшка с сахаром	1		1
23	Творожные шарики	1		1
24	Эклеры	1		1
25	Ватрушки	1		1
26	Пирожки с абрикосом	1		1
27	Пирожки с вишней и яблоком	1		1
28	Блины	1		1
29	Блины фаршированные творогом	1		1
30	Оладьи	1		1
31	Штрудель с яблоками	1		1
32	Манник лимонный	1		1
33	Пирог «Чизкейк»	1		1
34	Печенье «Нежное»	1		1
35	Сырники	1		1
36	Творожная запеканка с изюмом	1		1
37	Тертый пирог с вареньем	1		1
38	Песочный пирог с вишней	1		1
39	Пирог с апельсинами	1		1
40	Булочки «Синнабон»	1		1
41	Хворост	1		1
42	Бисквитный рулет с повидлом	1		1
43	Слойки с сахаром	1		1
44	Грушевый пирог	1		1
45	Панкейки	1		1
46	Вафли «Венские»	1		1
47	Вафельные трубочки	1		1

	Раздел 5. Холодные и горячие закуски	10		10	Опрос, практическая работа, наблюдение, дегустация
1	Закуска «Рафаэлло»	1		1	
2	Закуска «Мимоза»	1		1	
3	Рулет с творогом и огурцом	1		1	
4	Рулет с крабовыми палочками	1		1	
5	Картофель по-деревенски	1		1	
6	Тарталетки с начинкой	1		1	
7	Сушки фаршированные	1		1	
8	Вареники с вишней	1		1	
9	Вареники картофелем	1		1	
10	Кабачковые оладьи	1		1	
	Итоговое занятие	1	1		Тестирование, портфолио
	Итого	86	4	82	

2.4. Условия реализации программы

Образовательный процесс обеспечен необходимым комплектом программного и методического обеспечения.

Материально-техническая база обучения включает следующие составляющие:

- учебно-методические материалы программы;
- демонстрационный материал (алгоритмы, схемы приготовления блюд, картинки) (приложение 1);
- мебель по количеству обучающихся.

Санитарно-гигиенические требования:

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука и колпака. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены помещения, рабочих мест, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную, полезную, вкусную пищу.

Занятия в рамках программы «Поваренок» проходят в специально оборудованном кабинете. Кабинет для учебных занятий имеет с хорошее естественное и искусственное освещение, естественный приток воздуха и вентиляцию.

Техническое обеспечение занятий:

Учебная кухня оборудована подвесными шкафами, разделочными столами, электроплитой, микроволновой плитой, вытяжкой, раковиной, посудомоечной машиной, холодильником, электрическим духовым шкафом, миксером, чайником.

Для эффективной работы кружка имеется необходимый кухонный инвентарь. На каждого обучающегося есть: разделочные доски с обязательной маркировкой для сырых и вареных овощей, для мяса и рыбы и т.д., скалки для теста, кухонные ножи различной величины, нож консервный, ложки и вилки из нержавеющей стали, разливные ложки, шумовки, дуршлага, подносы, подставки под горячую посуду, миски емкостью от 0,5 до 2 литров, кастрюли емкостью от 1 до 3 литров, сковороды разных размеров, сито, наборы выемок для печенья, формы для торта, противни, столовая и чайная посуда.

Требования к квалификации преподавателей: Реализация дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы обеспечивается педагогами дополнительного образования, которые соответствуют установленным требованиям действующего законодательства.

2.5. Оценочные материалы

Для проведения оценки усвоения изученной информации учебных предметов разработан фонд оценочных средств по программе, являющийся неотъемлемой частью учебно-методического комплекса. Объектами оценивания выступают: степень освоения теоретических знаний и практических навыков.

Результативность освоения Программы отслеживается по окончании года с помощью следующих видов контроля:

- тестирование (приложение 2);
- создание портфолио.

Создание портфолио «Как я учился готовить» это сборник работ и результатов деятельности ребёнка, который демонстрирует продукты собственного творчества в освоении программы, выполненный вместе с родителями обучающегося. В портфолио включаются фото и видеоизображения продуктов деятельности, продукты собственного творчества, схемы, иллюстрации, эскизы и т.п.

2.6. Методические материалы.

Реализация поставленных в Программе задач осуществляется через различные **формы занятий**: беседа, исследование, презентация, дегустация, ролевые игры.

Структура занятия предусматривает обязательное включение следующих вопросов: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. В конце занятия проводится заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Очевидно, что занятия по программе «Поваренок» всегда имеют гибкий сценарий, который может меняться в процессе реализации, в зависимости от того, что происходит здесь и теперь, опираться на личный опыт, жизненные потребности и интересы детей. Кулинария сочетает в себе и науку, и искусство, благодаря чему у детей есть возможность наслаждаться экспериментированием, разнообразием вкусов и оформлением блюд. Приготовление пищи, это всегда творческий процесс, а также один из способов самовыражения и индивидуализации каждого участника.

Любой кулинарный рецепт, представленный в программе, является замечательным научным тренажером для ребенка, на котором он будет изучать свойства продуктов, закреплять математические знания, больше, меньше, счет, решение простых арифметических задач, уметь пользоваться схемами, алгоритмами, учиться пользоваться бытовыми приборами, соблюдать технику безопасности при работе на кухне. Поэтому, если ребенок пытается помочь своей маме на кухне, нужно поддержать его инициативу, увлечь его простыми заданиями.

При выборе рецептов в программе «Поваренок» учитывались следующие аспекты: доступность ингредиентов, сезонность некоторых продуктов, возможность приготовить их в условиях группы и специального помещения, возрастные особенности детей старшего возраста (развитие психических процессов, двигательных, социальных навыков и т.д.). Для эффективной реализации программы необходима поддержка всего коллектива детского сада: помощника воспитателя, поваров, администрации.

В воспитании и развитии навыков творческой работы программа опирается на следующие **методы**: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый, исследовательский.

Планирование и проведение занятий опирается на следующие **педагогические принципы**: уважение к личности ребенка; признание права ребенка на ошибку; опора на их знание и интерес, получаемый вне детского сада; сохранение здоровья детей.

Выполнение практических заданий составляют не менее 75%-80% времени от общего количества часов программы «Поваренок». Программой не устанавливается строгий перечень объектов трудовой деятельности, что позволяет в зависимости от возможностей педагога и воспитанников, специфики работы педагога использовать

вариативность, при условии, что дети должны овладеть определенным объемом знаний и умений в результате освоения программы.

2.7. Формы аттестации

Текущий контроль знаний осуществляется в процессе изучения каждой темы. При этом применяется метод включенного педагогического наблюдения, также используются следующие формы: опрос, практическая работа, дегустация, викторина.

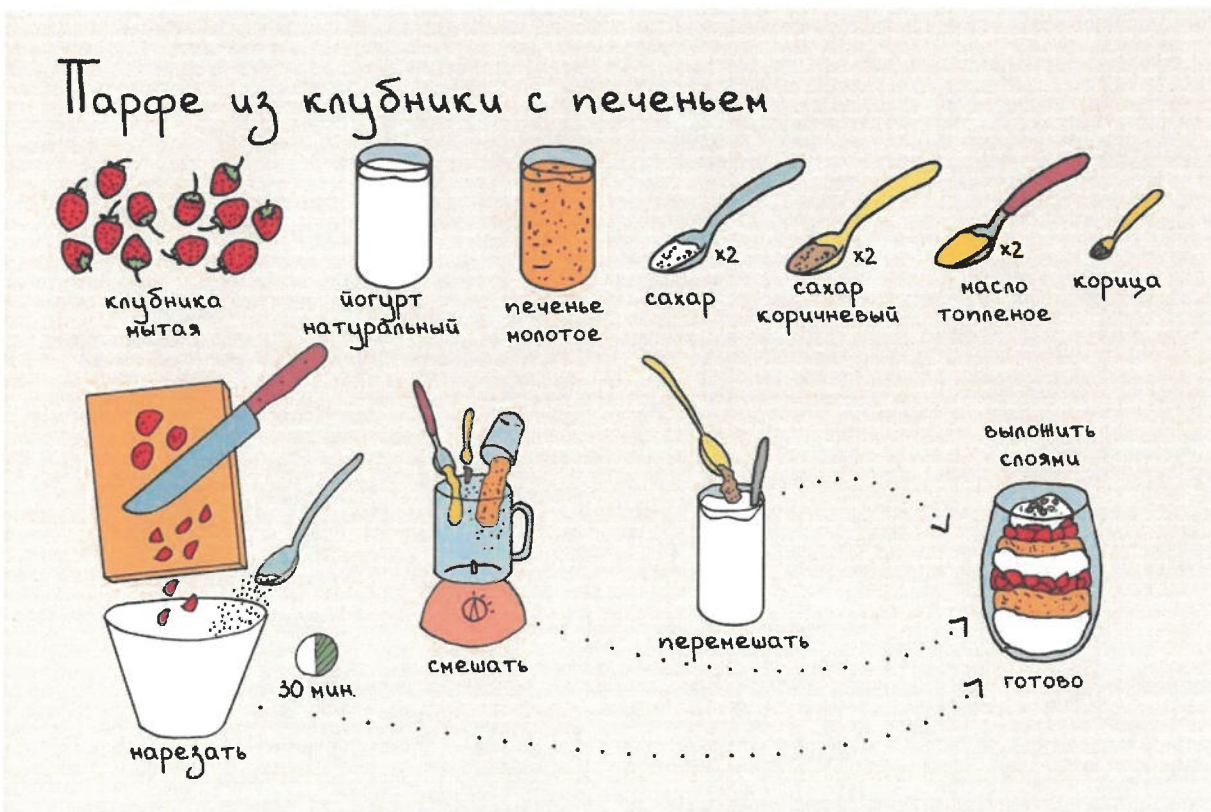
По результатам *промежуточной аттестации* выявляется уровень сформированности планируемых результатов по дополнительной общеразвивающей программе. Способы проверки освоения программы – тестирование (Приложение 2), создание портфолио.

Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» (ст.75) и приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. №196 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» проведение *итоговой аттестации* по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам не предусмотрено.

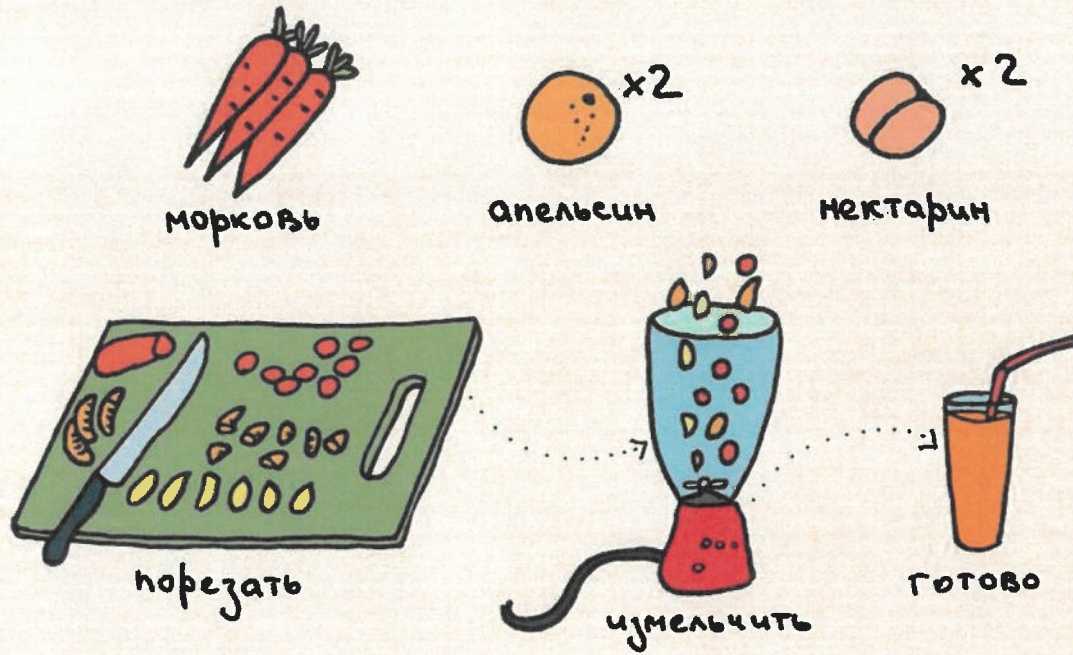
3. Список литературы

1. «Вкус утра», М. Шелушенко, г. Москва, издательство «Хлеб-соль», 2023;
2. «Есть печенье» В. Джанджагава, г. Москва, издательство «Хлеб-соль», 2022;
3. «Энциклопедия салатов» разработка серийного оформления А. Шуклина г. Москва Изд. Эксмо, 2024;
4. «В пирогах счастье», А. Семенова издательский дом «Комсомольская правда», г. Москва, 2023;
5. «Один дома. Готовим без мамы и бабушки», издательский дом Мещерякова, 2021;
6. «Пироговедение для детей», И. Чадеева, издательство «Хлеб-соль», 2021;
7. «Большая книга выпечки для юных шефов», А.А. Чупин, издательство «Аванта», 2022.

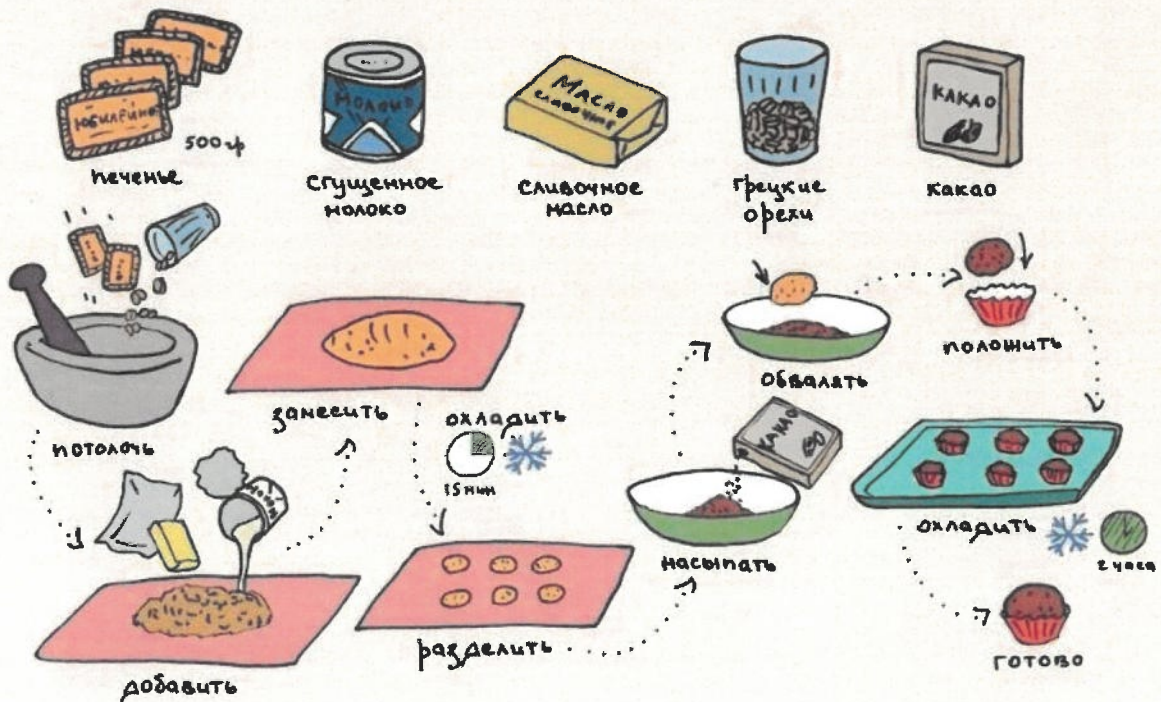
Схемы-картинки алгоритмов приготовления блюд



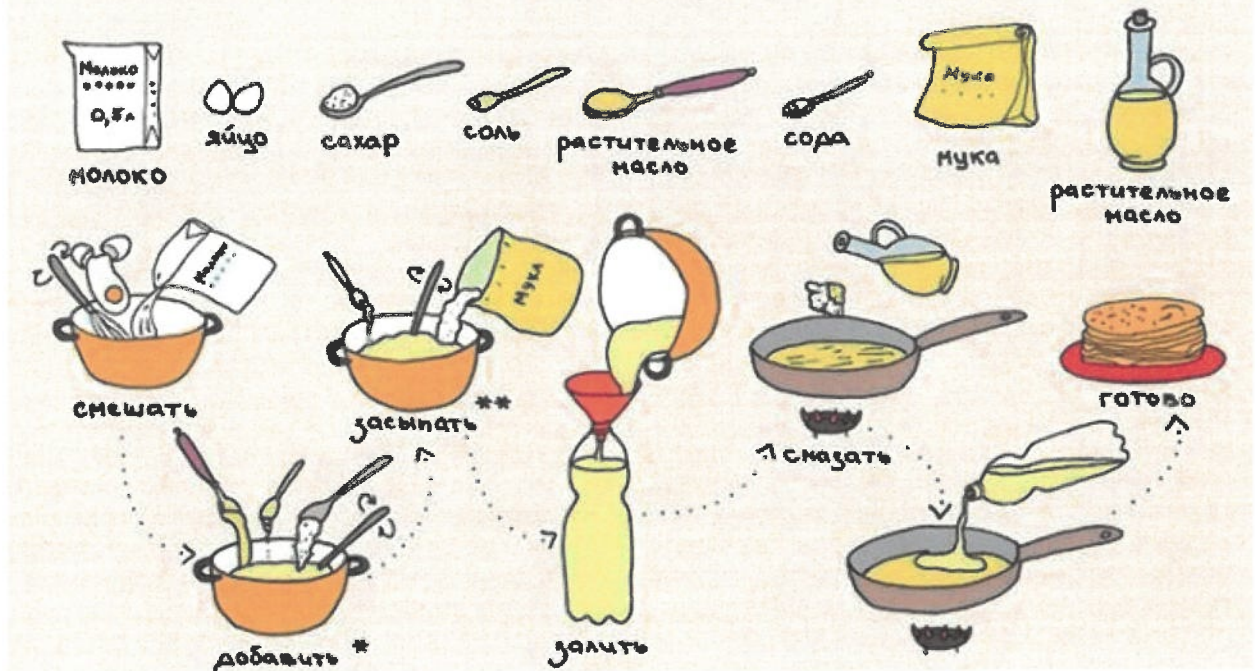
Коктейль из моркови, апельсина и нектарина



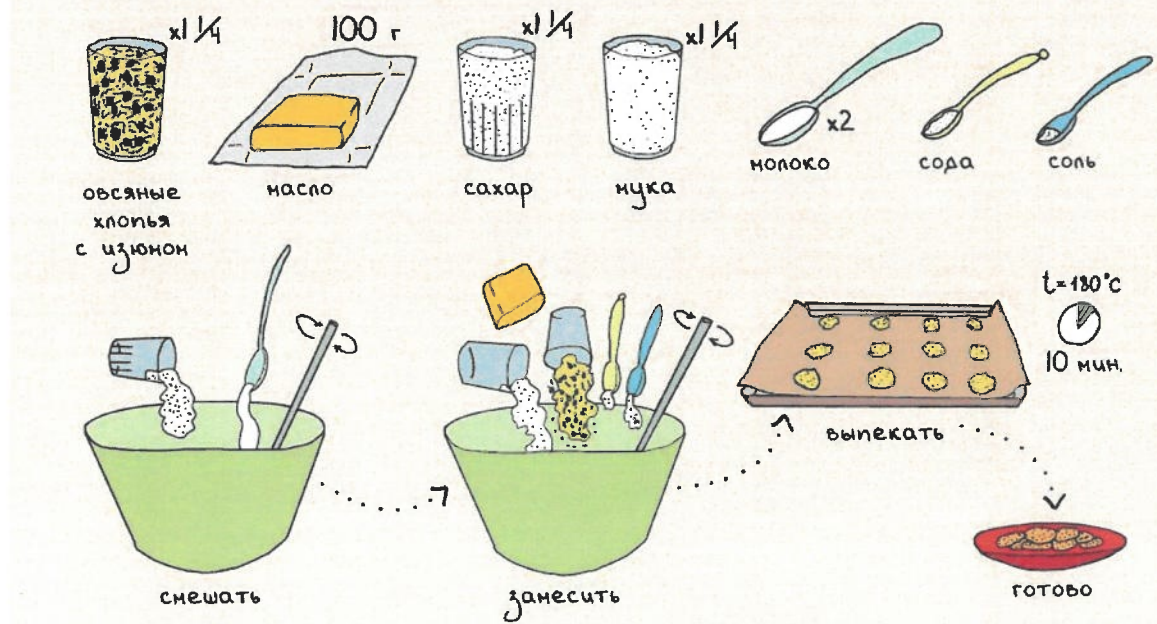
Пирожное „Картошка“



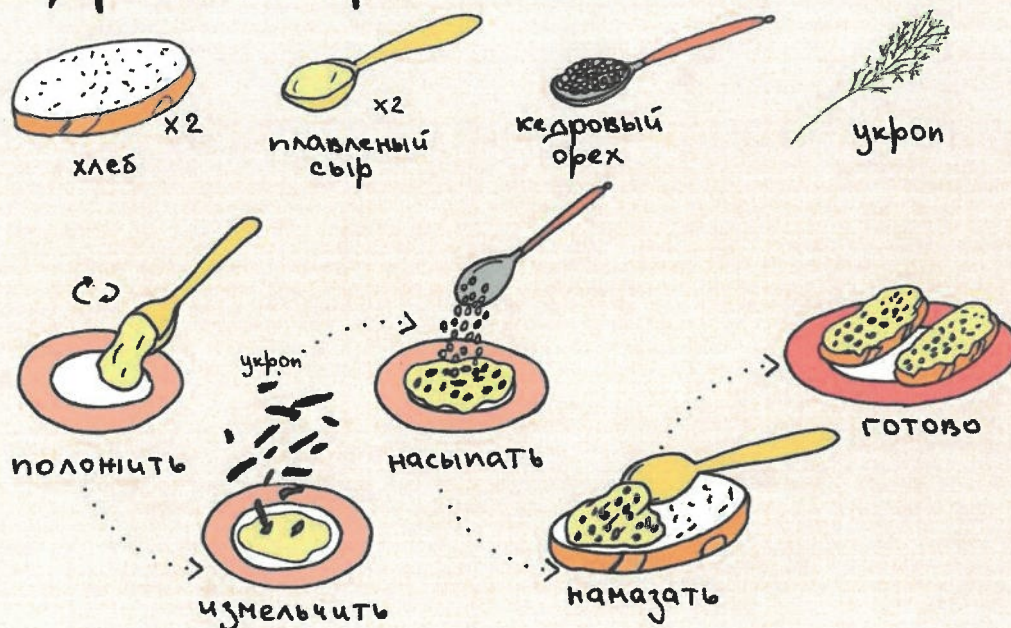
Блины



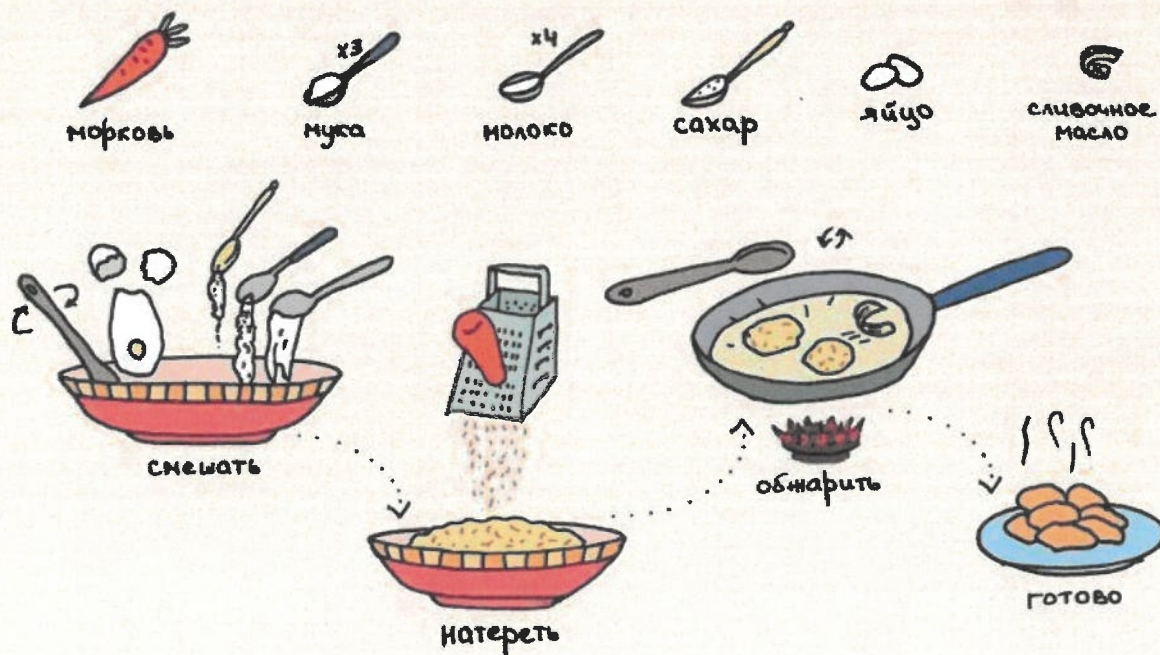
Овсяное печенье



Бутерброды с плавленым сыром и кедровыми орешками



Оладьи из морковки



Сладкие хлебцы



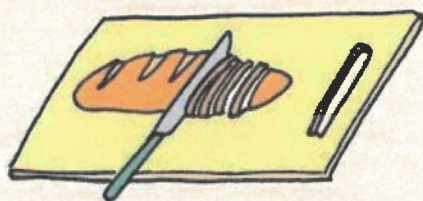
хлеб



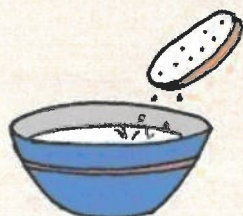
молоко



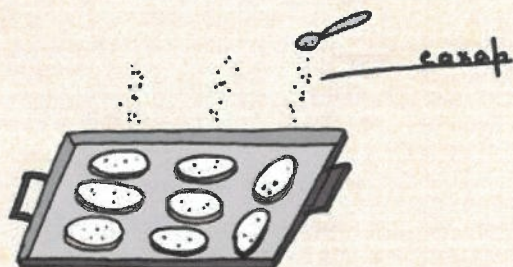
сахар



нарезать




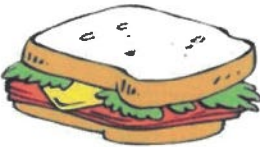

окунуть



посыпать
и запечь

Детям в игровой форме предлагается ответить на 6 вопросов. Обучающиеся в течение 15-20 минут выполняют задания теста. Педагог читает задание и варианты ответов, дети обводят в кружок выбранный ответ. Объяснения и разъяснения педагога во время проведения теста не предусмотрено. Критерий среднего уровня освоения программы: во время выполнения теста зафиксировано 2 неправильных ответа.

N	Вопрос	Вариант ответа
1	Укажите, где изображена спецодежда повара	<p>А) </p> <p>Б) </p> <p>В) </p> <p>Г) </p>
2	Помогите Коту Леопольду найти «шумовку»	<p>А) </p> <p>Б) </p> <p>В) </p> <p>Г) </p>

3	Способ нарезки овощей, взятый из математики	А) Кубик Б) Овал В) Квадратик Г) Соломка
4	Отгадайте загадку: Чай придумали китайцы, Грызть морковь – лесные зайцы. А Италия гордится тем, что там возникла ...	А)  Б)  В)  Г) 
5	Какое угощение может приготовить Кот Леопольд из этих продуктов:	А) Салат «Шоколадный» Б) Суп «Сладкоежка» В) Пирожное «Картошка» Г) Каша «Ореховая»



6	<p>Зачеркните, что не так на картинке.</p>	
---	--	--

Сводная таблица

N п/п	Ф.И.О.	Вопрос 1	Вопрос 2	Вопрос 3	Вопрос 4	Вопрос 5	Вопрос 6
1							
2							
3							