

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования

"Армавирский государственный педагогический университет"

г. Армавир

ДИПЛОМ
МАГИСТРА

СОПЛАЧИЕМ

102324 5625660

ДОКУМЕНТ ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ

Регистрационный номер

М-7847

Дата выдачи

28 января 2022 года

КОПИЯ ВЕРНА

Инженер МБОУ-Солн 10

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Айвазян

Анна Мовсесовна

освоил(а) программу магистратуры по направлению подготовки

44.04.01 Педагогическое образование

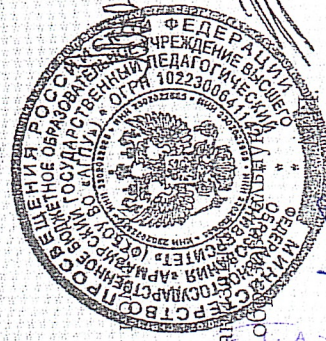
и успешно прошел(ла) государственную итоговую аттестацию.

Решением Государственной экзаменационной комиссии
присвоена квалификация

Магистр

Протокол № 2 от «21» января 2022 г.

Председатель
Государственной
экзаменационной



Татаренко М.М.

Чиянова Э.В.

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

040000265751

Документ о квалификации

Регистрационный номер

У-14848/6

Города

Москва

Дата выдачи

2021 г.

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Айвазян

Анна Мовсесовна

с 09 марта 2021 г. по 30 апреля 2021 г.

прошёл(а) повышение квалификации в (на)

федеральном государственном автономном

образовательном учреждении

дополнительного профессионального образования

«Академия реализации государственной политики

и профессионального развития работников образования

Министерства просвещения Российской Федерации»

(лицензия Рособразования серия 90Л01 № 0010068

регистрационный № 2938 от 30.11.2020)

по дополнительной профессиональной программе

«Формирование ИКТ-грамотности школьников»

в объёме

72 часов

М.П.

Руководитель

Секретарь

КОПИЯ ВЕРНА

Выдано в 15:10

И.Г. Сивилев

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Институт развития образования» Краснодарского края
(ГБОУ ИРО Краснодарского края)

УДОСТОВЕРЕНИЕ
О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

231200997346

8742/21

КОПИЯ ВЕРНА

Регистрационный номер №

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Айвазын Анна Моресовна

с «13» сентября 2021 г. по «23» сентября 2021 г.

прошла(а) повышение квалификации в

ГБОУ ИРО Краснодарского края

по теме: "Организационно-педагогические условия деятельности классного
руководителя, педагога-организатора"

в объеме 72 часа

За время обучения сда(а) зачеты и экзамены по основным дисциплинам
программы:

Наименование	Объем	Оценка
Основы законодательства РФ в области образования	8 часов	Зачтено
Педагогическое сопровождение обучающихся	8 часов	Зачтено
ИКТ в образовательном процессе	8 часов	Зачтено
Организационно-педагогические основы деятельности классного руководителя, педагога-организатора в условиях введения профессиональных стандартов. Специфика деятельности классного руководителя в образовательной организации (воспитатель, учитель)	24 часа	Зачтено
Сравнительные педагогические технологии в деятельности классного руководителя, педагога-организатора образовательной организации	24 часа	Зачтено

(подпись)

(подпись)

О.И. Шамалова

Т.С. Масалова

Ректор

Секретарь

Дата выдачи

23 сентября 2021 г.

Регистрационный номер № 8742/21

Айвазын Анна Моресовна

23 сентября 2021 г.

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Айвазян

Анна Мовсесовна

прошел (а) повышение квалификации в

федеральном государственном образовательном

Учреждении высшего образования

«Армавирский государственный педагогический университет»

Серия 23У №1767002131

по дополнительной профессиональной программе
"Имидж преподавателя образовательной
организации"

15.04.2020 г. - 29.04.2020 г.

Регистрационный номер

4600/20

В о б ъ ъ м е
72 ч а с о в

Город
Армавир

Дата выдачи
29.04.2020 г.

KOTING BEPFA



Рубродумень

Серпень

A.A. Бокоба

А.А. Илматько

Deposited with Sec 10

K. G. Cheetham

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Институт развития образования» Краснодарского края
(ГБОУ ИРО Краснодарского края)

УДОСТОВЕРЕНИЕ
О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

231201003359

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что
Айвазян Анна Мовсесовна
(фамилия, имя, отчество)

с «23» ноября 2021 г. по «26» ноября 2021 г.

прошел(а) повышение квалификации в

ГБОУ ИРО Краснодарского края

(наименование образовательного учреждения (подразделения) дополнительного профессионального образования)

по теме: "Наставничество в образовательной организации"

(наименование проблемы, темы, программы дополнительного профессионального образования)

в объеме 24 часа

(количество часов)

За время обучения сдал(а) зачеты и экзамены по основным дисциплинам программы:

Наименование	Объем	Оценка
Исходия и методические основы образовательных наставнических практик	8 часов	Зачтено
Участия программы наставничества	4 часа	Зачтено
Международный опыт наставнических программ	4 часа	Зачтено
Управление программами наставничества в образовательной организации	8 часов	Зачтено

Протокол (20) стажировку в (на)

(наименование предмета)

организации, учреждения)



Ректор

Секретарь

Краснодар

Город

Т.А. Гайдук

Ю.Ю. Стан

26 ноября 2021 г.

Дата выдачи

Регистрационный номер № 15178/21

КОПИЯ ВЕРНА

Директор ИРО К.Г. Савенкина

Рецензия

на дидактический материал к урокам технологии,

разработанный учителем технологии и ИЗО

МБОУ-СОШ №10 МО г. Армавир

Айвазян А.М.

Дидактические материалы по технологии предназначены для организации работы учащихся в 6 классе. Цель разработки данных материалов заключается в успешном построении и реализации урока технологии, овладении учащимися навыками кулинарии согласно образовательной программе средней школы. Данный дидактический материал к урокам технологии охватывает раздел «Кулинария» и включает в себя следующие тематические кластеры: «Молоко и блюда из молока; Рыба и морепродукты; Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий; Сладкие блюда и напитки». Для каждого из кластеров разработаны раздаточные и контрольно-измерительные материалы с инструкциями выполнения заданий.

Дидактический материал отвечает требованиям ФГОС второго поколения, реализует принципы личностно-ориентированного и системно-деятельностного подходов, что делает его актуальным в современном образовательном процессе. Научная новизна данного материала отражена в использовании инновационных творческих методов проверки, контроля и закрепления знаний. В каждой из предложенных тем объяснена практическая значимость учебного материала, предложены теоретические и практические учебные материалы в виде технологии приготовления блюд, раздаточных карточек, предназначенных для закрепления знаний. Особое внимание уделено верной последовательности приготовления блюд, необходимому для этого инвентарю, значению правильного питания для здоровой и счастливой жизни.

Тема «Крупы» обладает межпредметной связью со структурными элементами содержания школьного предмета Истории и предполагает историческое сообщение о приготовлении каши на Руси.

Особое внимание настоящий дидактический материал уделяет инновационной форме контроля «Кроссворд». Более того, ученикам предлагается самостоятельно создавать кроссворды по изученным темам раздела «Кулинария» для проверки и самопроверки уровня овладения способами успешной работы. Предложенный материал отвечает веяниям современного образовательного процесса и одобрен ФГОС второго поколения.

Дидактический материал позволит учителю правильно выстроить урок технологии, организовать продуктивный образовательный процесс и осуществить контроль овладения универсальными учебными действиями учащихся средней школы. 28.02.2022 г.

Декан факультета технологии,
экономики и дизайна, кандидат
экономических наук, доцент



Р.Р. Мукучян

ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ПО ТЕХНОЛОГИИ 5 КЛАСС

ПОДГОТОВИЛА: А.М.Айвазян, учитель технологии
МБОУ СОШ № 10



Дидактический материал «Тесты, кроссворды, викторины на уроках «Технологии» 5 класс» (вариант для девочек) содержит тестовые задания, кроссворды и викторины по разделу «Кулинария». Это пособие предназначено для использования в работе с обучающимися 5 класса на уроках «Технологии». Данный материал подобран в соответствии со структурой и содержанием учебника «Технология. 5 класс: учеб, для общеобразоват. организаций / [В. М. Казакевич и др.] ; под ред. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение. 2019. — 176 с., однако может быть использован и при работе по другим учебникам, входящим в Федеральный перечень.

Вся организация учебного процесса должна в полной мере способствовать повышению результативности обучения, формированию и развитию познавательного интереса у учащихся, стимулированию их творческой деятельности и активности. Очень важно, чтобы ребёнок развивался и интеллектуально и эмоционально, чтобы он творчески подходил к выполнению того или иного задания и упражнения. Предлагаемый дидактический материал поможет дополнить организацию педагогического процесса обучения и добиться того, чтобы обучающимся было интересно и увлекательно на уроках, чтобы программный материал усваивался легко и непринуждённо.

Благодаря применению дидактического материала возрастает качество и эффективность обучения, прочность и лёгкость усвоения учебного материала. Естественно, необходимо учитывать возрастные возможности учащихся, их умения и навыки, дифференцированно подходить к каждому ученику, учитывать его психологические особенности.

Данное пособие содержит дидактический материал, который

- сочетается с программным материалом;
- решает хотя бы одну из трёх задач: образовательную, воспитательную и развивающую;
- доступен для обучающихся.

Тестовые задания находят широкое применение во всех предметах школьного курса. Их использование становится особенно актуальным в период перехода к единому централизованному тестированию учащихся школ, при итоговой аттестации и поступлении в вузы.

Эти задания позволяют:

- за сравнительно небольшой отрезок времени осуществить проверку значительного объёма учебного материала обучающихся;
- оперативно получить результаты опроса (контролирующая функция);

-- закрепить у учащихся полученные знания, систематизировать их, выявить главное и второстепенное, установить логическую связь между предметами и явлениями (обучающая функция);

- обеспечить индивидуальное развитие ребёнка (развивающая функция);

Обучающимся предлагаются примерные задания нескольких видов:

- выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов (уровень узнавания);

- заполнение пропусков в предложенном тексте (уровень воспроизведения);

- установление соответствия;

- установление правильной последовательности действий;

Решение кроссвордов и ответы на вопросы викторины тренирует и улучшает память, расширяет кругозор, способствуют развитию сообразительности, мышления, позволяет усваивать знания, запоминать слова в игровой форме, может применяться для тестирования, учит работать со справочниками и словарями.

Раздел «Кулинария»

Тест № 1

по теме: «Изучение принципов действия и правила эксплуатации бытовых электроприборов на кухне».

Задание 1. Отметьте правильный ответ.

Бытовой электроприбор на кухне для хранения продуктов и пищи – это:

А) шкаф; Б) холодильник; В) посудомоечная машина; Г) стол.

Задание 2. Отметьте правильный ответ.

Посудомоечная машина высушит посуду

А) полотенцем; б) салфеткой; в) горячим воздухом; г) утюгом.

Задание 3. Выберите правильный вариант.

Электронагревательные приборы включать надо только (грязными, сухими, влажными) руками, держась за (вилку, розетку, ложку), а не за шнур.

Следить за тем, чтобы кипящая жидкость (вытекала на, не заливала, заливала) нагревательные приборы.

Холодильник нужно (мыть, открывать, выключать), используя специальные средства.

Готовить еду в СВЧ в металлической посуде или с металлическим напылением (можно, нельзя, иногда), потому что микроволновое излучение не может проникать внутрь металлических предметов.

Посудомоечная машина экономит (время, свет, воду).

Задание 4. Установите соответствие.

- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Холодильник | А. быстро разогреет или разморозит продукты. |
| 2. Посудомоечная машина | Б. условия для наилучшего сохранения пищи. |
| 3. Микроволновая печь | В. Моеет посуду чище, при этом погибают все болезнетворные микробы. |

Ответы: 1-Б; 2-В; 3. 1. сухими, вилку; 2. не заливала; 3. мыть; 4. нельзя; 5. воду; 4. 1 – Б, 2 – В, 3 – А.

Тест № 2

по теме:

«Овладение навыками личной гигиены при приготовлении пищи»

Задание 1. Отметьте правильный ответ.

Готовить пищу надо в

А) Вечернем платье; Б) Спортивном костюме; В) Специальной одежде; Г) Пальто

Задание 2. Отметьте правильный ответ.

Нельзя употреблять в пищу

1. Несвежие продукты 2. Молочные продукты 3. Мясные продукты
4. Свежие продукты

Задание 3. Вставьте пропущенные слова.

Перед приготовлением пищи надеть чистую рабочую одежду: 1. _____, _____ или шапочку. Подвернуть 2. _____ одежды так, чтобы они не касались продуктов и посуды. Коротко обрезать 3. _____ и тщательно _____ руки до локтей. После обработки 4. _____ овощей, фруктов, мяса, рыбы вымыть руки с мылом.

Задание 4. Закончите фразу в последовательности опасностей на кухне.

Работа на кухне таит в себе опасности:

1. При пользовании ножом можно _____.
2. Горячей водой или о раскаленную посуду можно обжечься.
3. Подключать в сеть электроприборы только сухими руками, иначе можно получить _____.
4. _____.

Ответы: 1-В; 2-1; 3- 1. Фартук, косынку; 2. Рукава; 3. ногти, вымыть; 4. Сырых. 4. 1-порезаться, 2.-обжечься, 3- удар током

Тест № 3

по теме: «Правильное питание»

Задание 1: Выберите правильный вариант.

Пищу необходимо принимать:

А) один раз в день; Б) четыре раза в день

Задание 2. Выберите правильный вариант.

Не рекомендуется есть в промежутках между приемами пищи, особенно сладкое. Это

А) снижает аппетит; Б) не снижает аппетит.

Задание 3. Отметьте все правильные ответы.

Чтобы обогатить пищу витаминами в зимний период следует готовить:

А) салат из квашеной капусты;

Б) бутерброд с колбасой;

В) винегрет;

Г) чипсы.

Задание 4. Установите соответствие между словами:

1. Белки А. лимон
2. Жиры Б. творог
3. Углеводы В. сало
4. Витамины Г. макароны

Ответы: 1-Б; 2-А; 3-А, В; 4. 1 –Б, 2 – В, 3 – Г, 4 – А

Тест № 4

по теме: «Проведение сравнительного анализа качеств различных видов чая и кофе».

Задание 1. Установите последовательность:

Чай: сухой чай, напиток, молодые листья.

Задание 2. Отметьте правильный ответ

Продукты, которые можно добавлять в чай:

1. кефир; 2. сахарный песок; 3. молоко; 4. соль.

Задание 3: Отметьте правильный ответ

Пример использования кофе:

1. крем; 2. суп; 3 мороженое; 4.бутерброд.

Задание 4. Запишите пропущенное слово.

В продаже кофе различных сортов может быть в зёрнах, _____ и растворимый.

Ответы: 1-2,3,4,6; 2-2,3; 3-1, 4- молотый

Тест №5

по теме: «Приготовление и оформление блюд из крупы и макаронных изделий.

Задание 1: Отметьте верное утверждение согласно представленной пищевой цепи: пшеница; мука; макаронные изделия.



1. Из муки вырабатывают макаронные изделия.
2. Муку вырабатывают из пшеницы.
3. Макаронные изделия получают их пшеницы.
4. Муку получают из макаронных изделий.

Задание 2: Отметьте правильный ответ.

Рожки и звездочки относятся:

1. К трубчатым макаронным изделиям;
2. К видам вермишели;
3. К макаронным засыпкам;
4. К видам лапши.

Задание 3: Отметьте правильные утверждения, характеризующие крупу, представленную на изображении:



1. Вырабатывают из гречихи.
2. Богата железом.
3. Имеет желтый цвет.
4. Готовят плов.

Задание 4: Закончите предложение:

В тарелку с кашей можно положить кусочек _____.

Ответы: 1-1,2; 2-3; 3-1,2; 4. сливочного масла.

Тест № 6

по теме: «Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей».

Задание 1: Дополните список

К видам первичной обработки овощей относятся:

1. переборка; 2. промывание; 3. _____ 4. нарезка.

Задание 2: Закончите предложение:

Закуска из овощей возбуждают _____.

Задание 3. Укажите последовательность подготовки овощей к варке.

- А. промыть; Б. нарезать; В. отсортировать; Г. перемешать;
Д. очистить; Е. перебрать.

Задание 4: запишите слова, пропущенные в схеме:

Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов)

Овощи (фрукты) перебрать,, нарезать, заправить,, украсить.

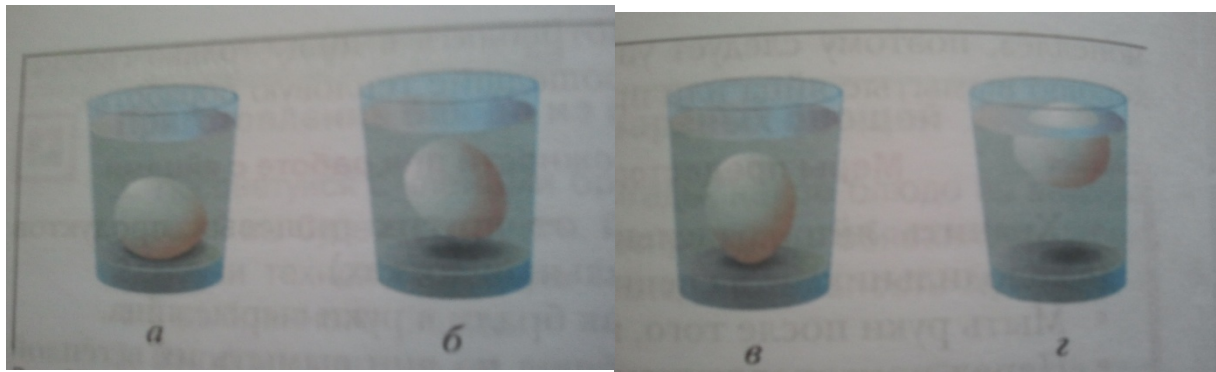
Ответ: 1- чистка; 2- аппетит; 3- 1- Е, 2 -В, 3 -А, 4 -Д, 5 - Б, 6 - Г.
4-промыть, перемешать.

Тест № 7

по теме: «Определение свежести яиц и приготовление блюд из них».

Задание 1: Закончите предложение:

Яйцо, обозначенное на рисунке буквой «а», называется ...



Задание 2. Отметьте правильный ответ.

Когда яйцо сварено в «мешочек», у него;

1. Крутые желток и белок;
2. Жидкие желток и белок;
3. Жидкий желток, крутой белок.

Задание 3. Дополните пропуск

Способы варки куриных яиц

Способ приготовления Время варки, мин Готовность

Всмятку 2 – 3 Белок немного свернулся, желток нет

В мешочек 4 – 5 Белок свернулся, желток нет

Вкрутую Желток и белок свернулись

Задание 2. Отметьте все правильные ответы.

Из яиц можно приготовить:

1. яичницу; 2. омлет; 3. котлеты; 4. суп; 5. кашу; 6. компот.

Ответы: 1-доброкачественным; 2-3; 3- 7 – 10; 4-1,2

Тест № 8

по теме: «Сервировка стола к завтраку».

Задание 1. Отметьте правильный ответ.

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приема пищи.

1. Да. 2. Нет

Задание 2. Отметьте правильный ответ.

Перечень блюд, которые будут предложены за столом – это

1. Завтрак. 2. Меню. 3. Обед. 4. Ужин

Задание 3. Отметьте все правильные ответы.

При сервировке стола салфетки кладут:

1. В кольцо. 2. В стакан. 3. На закусочную тарелку. 4. Слева от тарелки.
5. Справа от тарелки.

Задание 4. Отметьте три высококалорийных(1 столбик) и три низкокалорийных(2 столбик таблицы) продукта для завтрака.

Сыр, хлеб, огурец, зелёный горошек, масло, яйцо,

Ответы: 1-1; 2-2; 3-1, 2, 3. 4-1- сыр, хлеб, масло, 2.огурец, яйцо, горошек

Тест № 9

«Итоговое повторение по разделу «Кулинария»

Выберите правильный вариант ответа.

1.Что означает слово «Кулинария»?

- а) искусство оформления готовых блюд;
- б) искусство приготовления пищи;
- в) искусство сервировки стола;
- г) искусство составление букета для праздничного стола.

2. К продуктам растительного происхождения относятся:

- а) мясо; б) яйцо; в) масло подсолнечное; г) рыба.

3. К продуктам животного происхождения относятся:

- а) масло сливочное; б) геркулес; в) картофель; г) морковь.

4. Научно доказано: фрукты лучше использовать в свежем виде, потому что:

- а) меньше тратиться времени на приготовление пищи;
- б) удобнее подавать к столу;
- в) сохраняется больше витаминов;
- г) можно взять с собой в школу.

5. Какие продукты не используются для приготовления винегрета:

- а) картофель отварной; б) морковь отварная; в) свекла отварная;
- г) банан.

6. Салат – это:

- а) горячее блюдо; б) кондитерское изделие; в) первое блюдо;
- г) холодная закуска.

7. Салатными заправками являются:

- а) сметана; б) кипяченая вода; в) перец; г) масло сливочное.

Ответы: 1-Б; 2-В; 3-В,Г; 4-В; 5-Г; 6-Г; 7-А;Г.

Проверочный тест по разделу: «Кулинария»

1. Выберите правильный ответ.

К столовым приборам не относится:

- а) ложка;*
- б) дурилаг;*
- в) вилка;*
- г) нож.*

2. Является ли бутербродом хлеб с маслом?

- а) нет;*
- б) да.*

3. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

- а) опустив яйцо в сосуд с водой;*
- б) по звуку, издаваемому яйцом при его встряхивании;*
- в) кручением яйца на поверхности стола;*
- г) по внешнему виду.*

4. Когда яйцо сварено «в мешочек», у него:

- а) крутые желток и белок;*
- б) жидкие желток и белок;*
- в) жидкий желток, крутой белок.*

5. Винегрет заправляют:

- а) сливочным маслом;*
- б) растительным маслом.*

6. Сандвич – это бутерброд:

- а) открытый;*
- б) закрытый.*

7. Канане – это бутерброд:

- а) закрытый;*
- б) закусочный.*

8. Не относится к овощам

- а) кабачок;*
- б) брюссельская капуста;*
- в) черная смородина;*
- г) горох.*

9. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:

- а) слева;*
- б) справа.*

10. Выберите правильные ответы.

Салатными заправками являются:

- а) майонез;*
- в) уксус;*

б) сметана;

г) растительное масло.

11. Завтрак может состоять из блюд:

а) борщ;

г) квас;

б) омлет;

д) шашлык;

в) бутерброды;

е) чай.

12. Доброкачественное яйцо можно определить:

а) по вкусу;

б) методом просвечивания;

в) путем опускания в горячую воду;

г) путем опускания в холодную воду.

13. Овощи, используемые при приготовлении винегрета:

а) картофель;

д) свекла;

б) капуста;

е) лук;

в) огурцы;

ж) чеснок;

г) морковь;

з) реп.

14. При нарезке лука можно использовать следующие формы:

а) кольца;

г) полукольца;

б) кубики;

д) крошка;

в) дольки;

е) брусочки;

15. Вставьте пропущенные слова.

Винегрет – разновидность салата, в состав которого обязательно входит

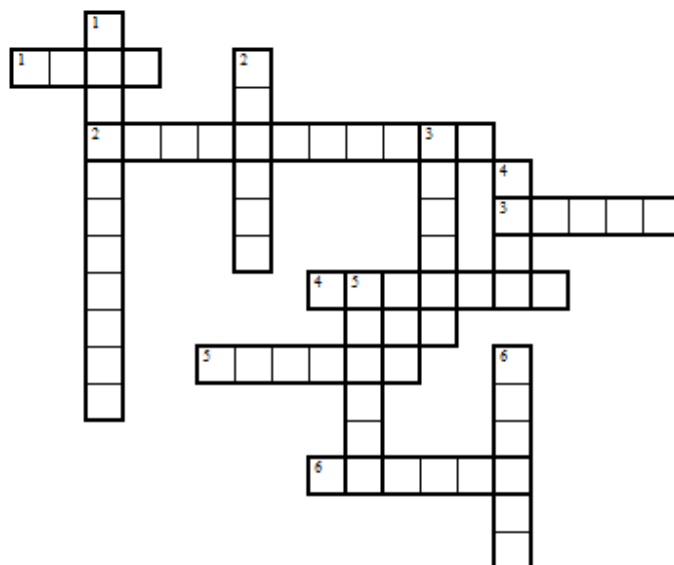
Ответы к проверочному тесту по разделу «Кулинария»

1- Б. 2-Б. 3-В. 4-В. 5-Б. 6-Б. 7-Б. 8-В. 9- А. 10-А, Б, Г

11- Б, В, Е. 12- Б, Г. 13- А, Б, В, Г, Д, Е. 14-А, Б, Г

15- Свекла. 4

Кроссворд № 1



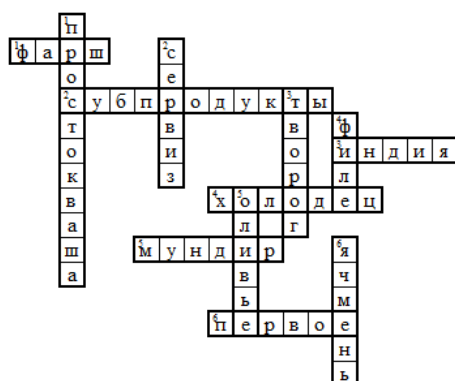
По горизонтали:

1. Продукт для приготовления котлет.
2. Как одним кулинарным словом можно назвать печень, селезенку, сердце, язык, мозг, кишки, почки, кости сельскохозяйственных животных?
3. В какой стране появились вегетарианцы (около 1 000 лет до нашей эры)?
4. Как называется мясная закуска, которая дрожит?
5. «Одежда» варёной картошки.
6. Каким одним словом, но не «еда», можно назвать и борщ, и суп, и уху, и ши?

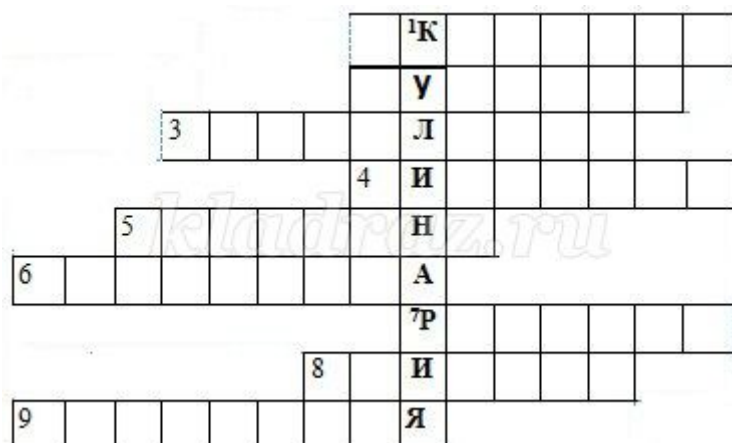
По вертикали:

1. Название какого кисломолочного напитка говорит о том, что его очень легко приготовить?
2. Набор столовой посуды.
3. Какой продукт врачи и ученые характеризуют так: «пища, не знающая запретов», «совершенный продукт», «природный концентрат полезных свойств молока», «наиболее мягкий продукт питания», «диета для всех»?
4. Рыба, которой все косточки пересчитали и удалили.
5. Какой салат можно найти среди французских имен?
6. Из какого злака делают перловую крупу?

Ответы к кроссворду №1:



Кроссворд № 2



По горизонтали:

1. Металлическая или эмалированная посуда для варки пищи.
2. Специальная посуда с отверстиями, через которые процеживают жидкость при отваривании овощей, макаронных изделий и др.
3. Последовательность операций по приготовлению какого-либо блюда.
4. Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья, работоспособности.
5. Жизненно важные элементы, необходимые организму. Обозначаются латинскими буквами.
6. Устройство для измельчения мяса и других продуктов.
7. Подробное описание приготовления какого-либо блюда.
8. «Помощники» на кухне — электробытовые.
9. Самое важное требование к любой кухне.

Ответы: по горизонтали к кроссворду № 2
по вертикали:

1. Кастрюля.
2. Дуршлаг.
3. Технология.
4. Питание.
5. Витамины.
6. Мясорубка.
7. Рецепт.
8. Приборы.
9. Санитария.

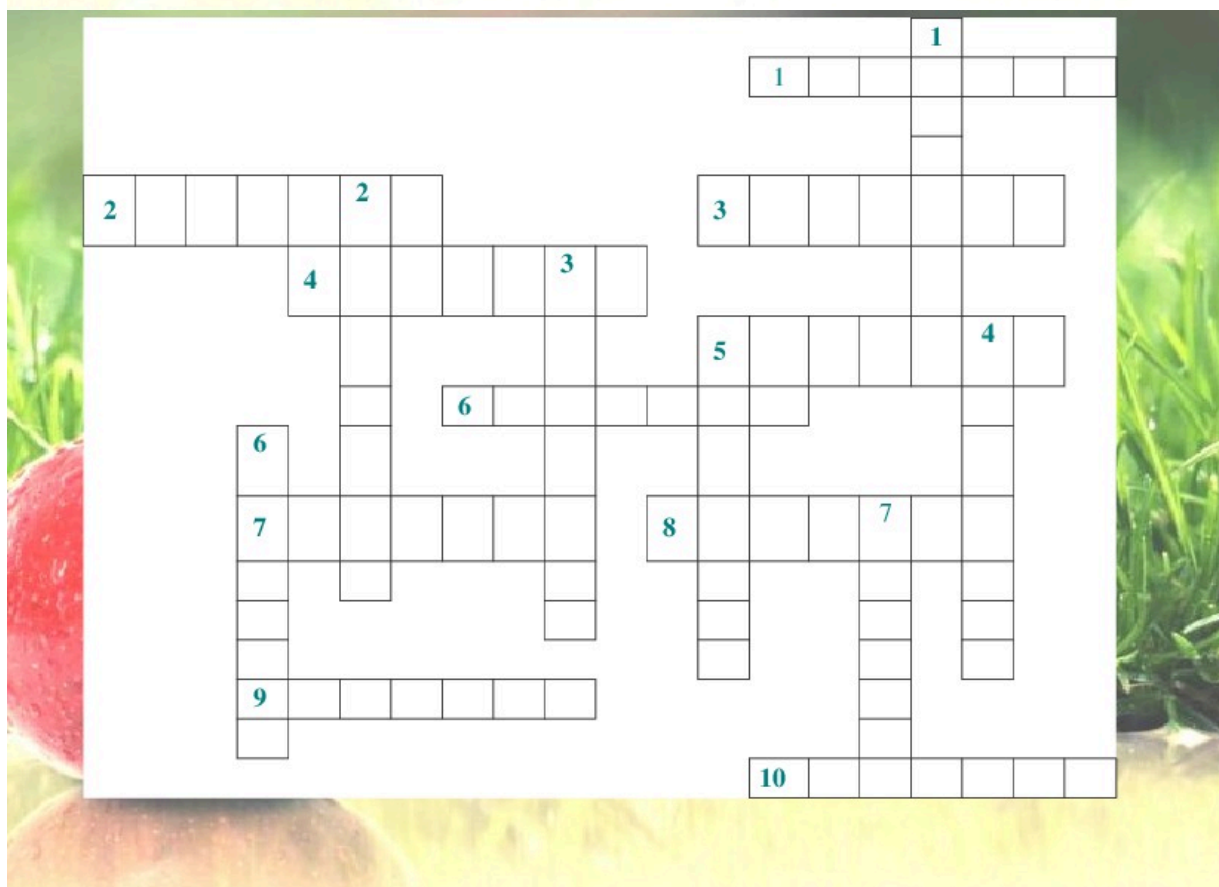
Кроссворд № 3

По горизонтали:

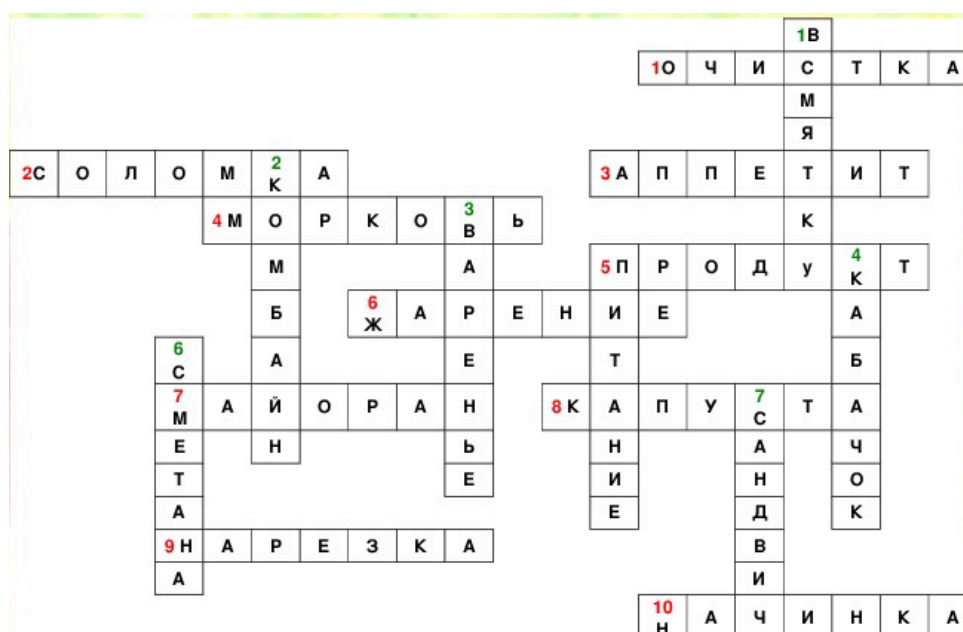
1. Первичная обработка овощей. 2. Способ нарезки овощей 3. То, что «приходит во время еды». 4. Овощ, богатый каротином 5. Пища, употребляемая человеком. 6. Способ тепловой обработки продукта. 7. Пряность. 8. Овощ, подходящий для квашения. 9. Механическая обработка овощей. 10. То, что внутри пирожка.

По вертикали:

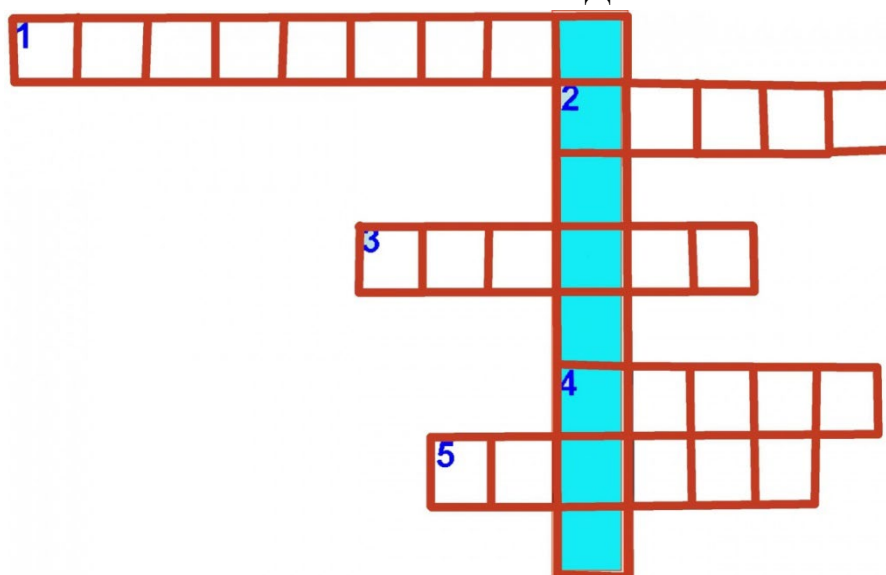
1. Способ варки яиц. 2. Кухонная техника, облегчающая приготовление пищи. 3. Тепловая обработка ягод с добавлением сахара. 4. Овощ, подходящий для приготовления «икры». 5. Процесс усвоения организмом питательных веществ. 6. Молочный продукт 7. Закрытый бутерброд.



Ответы к кроссворду № 3



КРОССВОРД № 4



При правильном разгадывании в рамке по вертикали получается вещество, первоисточником которого обычно служат растения, необходимое для нормальной жизнедеятельности организма.

По горизонтали:

1. Сушеная слива.
2. Сушеный виноград.
3. Сушёный абрикос без косточки.

4. Сушеная винная ягода.
5. Сушеные плоды финиковой пальмы.

По вертикали: вещество, первоисточником которого обычно служат растения, необходимое для нормальной жизнедеятельности организма.

Ответы к кроссворду № 4

По горизонтали:

1. Чернослив.
2. Изюм.
3. Курага.
4. Инжир.
5. Финики

По вертикали: Витамины

Вопросы для викторины к разделу «Кулинария».

1. Повар на корабле? (Кок)
2. Дерево-медонос? (Липа.)
3. Мини бублик? (Баранка)
4. Что подают в конце обеда? (Десерт)
5. Специально обработанное зерно, готовое для приготовления каш, супов, плова? (Крупа)
6. Бахчевое растение? (Арбуз)
7. Сахар в кусках? (Рафинад)
8. Дневная трапеза? (Обед)
9. Посуда из керамики? (Фарфор)
10. Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? (Персик)
11. Чистый вес продукта? (Нетто)
12. Искусство приготовления пищи? (Кулинария)
13. Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)
14. Традиционный русский напиток? (Квас)
15. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (Тесто)
16. Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как “маленькие пирожки” с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (Пельмени)
17. Набор столовой или чайной посуды? (Сервиз)
18. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод)
19. Бразильский, черный, растворимый, всеми любимый. (Кофе).
20. Тонизирующий напиток с высокими вкусовыми и ароматическими свойствами. (Чай).

Викторина на тему: «Каши»

1. Крупа из овса. (Овсянка).
2. Крупа из пшеницы. (Манка).

3. Крупа из гречихи. (Ядрица).
4. Крупа из просо. (Пшено).
5. Крупа из ячменя. (Перловая).

Викторина на тему: «Консервирование»

1. Водный раствор соли с добавками для консервирования пищевых продуктов. (Рассол).
2. Концентрированный раствор сахара в воде. (Сироп),
3. Консервированный продукт с уксусом. (Маринад).
4. Пищевые продукты, заготовленные впрок. (Консервы).
5. Продукт из плодов или ягод в сахарном сиропе. (Варенье).

Викторина на тему: «Бытовая техника»

1. Шкаф для хранения продуктов и приготовленной пищи, фруктов и овощей. (Холодильник).
2. Прибор для быстрого перемешивания холодных напитков. (Электромиксер).
3. Оборудование для очистки и приведения в порядок использованной посуды. (Мойка)
4. Прибор для приготовления гренков, то есть поджаренных ломтиков хлеба. (Электротостер).
5. Жарочный шкаф для приготовления мясных, рыбных блюд от нагревательного элемента. (Электрогриль).

Викторина на тему «Блюда»

1. Говядина, свинина - одним словом. (Мясо).
2. Первое горячее блюдо на обеденном столе. (Суп)
3. Дополнения к мясным и рыбным кушаньям. (Гарнир).
4. Приготовление продукта в жарочном шкафу (духовке). (Запекание).
5. Варка продукта в небольшом количестве жидкости. (Припускание).