

Министерство образования Тульской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Донской политехнический колледж»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
открытого урока-игры «Брейн-ринг»

Разработал:
мастера производственного обучения
Плесневич Ирина Николаевна

г. Донской, 2018г.

Урок – игра проводится не для развлечения студентов, а для закрепления умений и навыков. Игровые моменты вызывают интерес к уроку, делают умственную работу более продуктивной. У студентов велика потребность в игре, она необходима им для развития воображения, инициативы и творчества.

Тема: Значение овощей в питании человека. История происхождения овощей. Нарезка и кулинарное использование овощей.

Тип урока: урок- игра по формированию и совершенствованию умений и навыков по теоретическим и практическим знаниям. Закрепление и контроль знаний.

Цели урока:

- закрепление и обобщение знаний студентов по изученным темам.
- показать на конкретных примерах роль овощей в питании человека;
- сформировать представление об истории и особенностях кулинарной обработке овощей;
- отработать навыки первичной обработки и нарезки овощей;
- познакомить с инструментами и приспособлениями для обработки овощей.
- развивать мировоззрение студентов; навыки умений анализировать, сопоставлять и делать выводы.
- воспитание у студентов экономного, бережного отношения к продуктам питания.

Методические приемы:

практический, познавательный и обобщающий контроль.

Формы работы на уроке: групповая, индивидуальная.

Задачи урока:

- формировать знания и отработать умения у обучающихся технологически правильно с применением профессиональных трудовых действий и приемов;
- формировать способность адекватно оценивать производственные ситуации;
- развивать навыки по простой и сложной нарезке овощей;

- развивать умения рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;
- развивать умения находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности;
- развивать умения оперативно мыслить и анализировать выполненные работы;
- воспитывать чувство долга, ответственности за отработанные операции при коллективном труде;
- воспитывать стремление к познанию профессии и добиваться высоких показателей.
- воспитывать выполнения студентами правил безопасности организации труда и рабочих мест;

Материально-техническое оснащение урока:

Крутящийся барабан, 2 цветных флажка: красный и синий, разноцветные карточки-задания(красные, синие, желтые),протокол игры, оценочные листы жюри, грамоты, призы.

Весы, кастрюли различной емкости; ножи и разделочные доски с маркировкой О.С.; подносы; демонстрационные тарелки;

плакаты; схемы; карточки различного назначения; дегустационные листы; натуральные образцы, муляжи.

сырье: картофель, морковь, капуста, репчатый лук и т.д.

Межпредметные связи:музыка, литература, история,математика, профессиональное обучение.

Вид урока:индивидуально-коллективная работа в группах.

Музыкальный ряд:музыка из программы Брейн–ринг.

Место проведения: кабинет № 2.7 корпус №2 ГПОУ ТО «ДПК»

Продолжительность: 45 минут

Ход игры:

- Представление команд.
- Правила игры.

- Игра.
- Подведение итогов игры, награждение.

В игре участвуют две команды по 6 человек, в игре заявлены группы курса, изучившие данный модуль и сдавшие квалификационный экзамен по МДК. 01 и ПМ.01(гр. ПК 17-2.1 и гр.ТП 16-3.1).

Ведущий разъясняет, как будет проходить игра. Определяются участники игры.

При помощи крутящегося барабана определяется, что за вопрос будет озвучен.

- Сегодня у нас необычный урок. Пройдет он в форме игры - брейн-ринг. Две команды из разных учебных групп, будут соревноваться сегодня на звание лучших знатоков истории овощей и овощных блюд.

Правила игры:

Ведущий раскручивает барабан с разноцветными карточками по полям:

- остановка барабана на красном поле (теоретический вопрос командам);
- остановка барабана на синем поле (практическое задание командам);
- остановка барабана на желтом поле (работа команды со сборником рецептур);

- Выигрывает та команда, которая ответит на большее количество вопросов.
- Вопросы необходимо выслушать до конца, затем капитан поднимает флажок и говорит, кто отвечает.
- Уточнять ответ другому игроку нельзя.
- Отвечает первой та команда, которая раньше подняла флажок.
- Если ответ сразу не дается, предоставляется 1 минута на обсуждение. Ответ необходимо дать раньше, пока одна минута не истечет. После звонка ответ не принимается
- Если ответ неточен или неверен, то второй команде дается время, оставшееся до минуты, на обдумывание.
- За правильный ответ дается жетон в один балл.

- Если не отвечают на вопрос обе команды, вопрос переходит к зрителям, а в следующем туре разыгрывается два очка. Если подряд не отвечают на два вопроса, то разыгрываются три очка.
- Зрители тоже участвуют в игре. В конце игры отмечается лучший игрок и активный зритель.

Звучит музыкальная композиция _____.

Выходят ведущие.

1 ведущий: Дорогие друзья!

2 ведущий: О, повелители кулинарного мастерства!

1 ведущий: Знатоки всего и вся!

2 ведущий: Мы рады приветствовать вас в этом зале!

1 ведущий: Сегодня здесь собрались те, кого волнует будущее, кого мы по праву можем назвать интеллектуальной профессиональной элитой нашего колледжа.

2 ведущий: Сегодня в этом зале состоится турнир кулинаров-ботаников в интеллектуально-практической игре Брейн - ринг. Приглашаем команды занять игровые места за столами. *(Музыкальная композиция «Выход команд»)*.

Сегодня нашу игру будет судить уважаемое жюри

а также в роли наблюдателей выступят студенты нашего колледжа _____.

1 ведущий:

Как Вы знаете, у любой игры есть правила, и брейн - ринг не исключение. Здесь правила таковы: После слов ведущих «Тишина в зале!», должны замолчать все присутствующие и выслушать вопрос. Ведущий читает вопрос, и команда даёт на него ответ не позднее, чем через минуту

после удара гонга. Право ответа принадлежит команде, которая первая подаст сигнал (поднимет свой флажок). В случае фальстарта (поднятие флажка до удара гонга) команда лишается права дать ответ на поставленный вопрос. Если ответ правильный, команда получает одно очко, если нет, – вторая команда продолжает обсуждение и по прошествии минуты отвечает (во время ответа первой команды счет прерывается, а затем, если ответ неправильный, продолжается с той же секунды). Если правильного ответа не дала ни одна из команд, в следующем раунде разыгрывается уже два очка. Игра ведется до шести раундов.

2 ведущий:

Информация-предупреждение для болельщиков и зрителей. В случае подсказки в любой форме наши наблюдатели (наблюдатели находятся по всему периметру зала со значками) имеют право сделать замечание виновному, а текущий вопрос снимается. После трех замечаний этот ученик за игру получает неудовлетворительную оценку. Итак, мы желаем всем командам успехов в состязании. Да победит сильнейший!

Итак, начинаем игру....

(Музыкальная композиция «Выход команд»)

– Объявляется начало первого тура! (Удар гонга.)

1 Ведущий: Тишина в зале! 1 Раунд. Разыгрывается одно очко! Просьба наблюдателей занять свои места. Итак, внимание, вопрос!

(Крутится барабан. Читается выпавший вопрос.) (звук отсчета минуты обсуждения)

– Ваша версия?! Правильный ответ! 1 очко присуждается команде за (цвет стола) игровым столом.

Внимание! Следующий вопрос. Разыгрывается одно очко.

Брейн-ринг. 19 Раунд

1. Теоретические сведения:

Рациональное питание человека невозможно без овощей, фруктов и плодов. Все мы любим овощи, но даже не задумываемся, как и где появился тот или иной овощ.

Овощи являются основными поставщиками жизненно необходимых витаминов, минеральных солей, сахара, клетчатки и других питательных веществ. Без овощей невозможно сегодня представить себе рациональное питание. Известно, что в Китае существовал очень жестокий вид казни, при котором заключенного кормили только вареным мясом. Через некоторое время человек умирал в мучениях от отравления организма, так как именно клетчатка, содержащаяся в овощах, способствует выведению из организма токсинов и отходов жизнедеятельности. Все знают, чем полезно употребление в пищу свежей моркови? (отвечают: «Чтобы улучшить зрение»). А что влияет на улучшение зрения? Бета-каротин, содержащийся в моркови. В свекле и яблоках содержится много железа, которое способствует повышению гемоглобина в крови и процессу кроветворения.

Известно, что капусту выращивают с давних времен, с III тысячелетия до н. э. Родина этой овощной культуры – Средиземноморье. В наши дни ее возделывают во многих странах мира.

Родина всеми любимого картофеля – Южная Америка, где местное население стало употреблять его в пищу примерно 14 лет назад. В Европу картофель был завезен в середине XVI века. Появление картофеля в России в конце XVII века связано с именем Петра I, который привез мешок клубней из Голландии.

Место происхождения огурца – влажные тропические леса Индии, где его выращивали уже в III тысячелетии до н. э.

Родиной томата считаются тропические районы Южной и Центральной Америки. В Европе томаты начали выращивать в XVI веке. На территории России – в XVIII веке.

Теоретические вопросы по истории овощей к уроку-игре:

1. У индейцев "чуньо" в Испании и Италии "перуанский земляной орех". В переводе с немецкого - «дьявольская сила», старообрядцы называли этот овощ "чёртово яблоко". Овощ используется в нашей стране сравнительно недавно, в конце 18 века. В Россию завёз русский царь.

Декоративный цветок, лекарство от всех болезней, яд, истребляющий насекомых, средство для выведения пятен, универсальное удобрение, наконец пищевое сырьё, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, пудру, масло, вино, кофе, дрожжи, шоколад и т.д. - не правда ли заманчиво обладать таким универсальным продуктом.

Правильный ответ - (Картофель).

2. Согласно одному из сказаний, громовержец Юпитер, трудясь над разъяснением двух противоречивых изречений оракула от страшного перенапряжения обливался потом. Несколько крупных капель скатились с чела отца богов на землю. Таково появление этого овоща на Земле.

По другой легенде - Родина этого овоща - Европейское побережье Атлантики. Александр Македонский всегда считал необходимым перед боем подкреплять силы своих легионов именно этим овощем. В нём находится более 10 элементов таблицы Менделеева.

Правильный ответ - (Капуста)

3. Когда Дж. Вашингтону - будущему первому президенту США однажды подали на обед аппетитное жаркое, обильно украшенное этими овощами, он и не подозревал, что его пытались отравить. Случилось это в 1776 г. К счастью сей плод не оправдал возложенного на него высокого доверия и Дж Вашингтон после этой трапезы прожил ещё 23 полных замечательными событиями года. Ещё в 17 веке этот овощ считался ядовитым и его выращивали как декоративное растение. Между тем этот овощ богат витаминами группы С, В, К, РР, каротином, сахарами.

Правильный ответ - (Помидор)

4. Самый древний овощ, обнаружен около 6 т лет назад на территории Древней Индии. Этот овощ изображённый на фресках Древнего Египта и в греческих храмах позволяет судить о довольно почтенном его возрасте. Этот овощ является единственным, который мы едим незрелым, в зеленом виде. Плодом является ягода. Дикие сородичи до сих пор встречаются в лесах Индии, где, подобно лианам, обвиваются вокруг деревьев. Он давно известен и в России. Сейчас уже трудно сказать, когда он впервые появился в нашей стране, но выращивают его в больших количествах и повсеместно. Возможно, наши предки начали выращивать этот овощ еще до IX в. Первым литературным упоминанием об этом овоще в Московском государстве стало сообщение германского посла, сделанное в 1528 г. К XVII в. он уже давно перестал быть экзотическим овощем и прочно обосновался на столах простых людей. Европейские путешественники писали о том, что в нашей стране эти овощи разводят в большом количестве, и удивлялись, что в России они растут лучше, чем в Европе.

В Книгу рекордов Гиннеса занесен овощ, длина которого составила 1,83 м. Он относится к китайской разновидности, а выращен был в Венгрии.

Относится к семейству Тыквенных. Их употребляют в свежем, маринованном, соленом виде. В них содержатся белки, сахара, витамины С, В₁, В₉, Р, ферменты, провитамин А, минеральные соли и ароматические вещества. А так же высоко содержание калия, что позволяет выводить лишнюю воду из организма, оказывает благотворное влияние на работу почек, сердца и печени

Правильный ответ - (Огурец)

5. Теофраст в своих "Исследованиях о растениях" пишет, что у этого овоща корень толстый и мясистый, на вкус сладок и приятен, почему некоторые и едят его сырым.

В пищу он используется с незапамятных времен. В II — I тыс. до н. э. выращивался в Средиземноморье в качестве овощного и лекарственного растения.

Впервые упоминается в письменных памятниках Древней Руси в X — XI вв. В XIV в. этот овощ на Руси начали выращивать повсеместно.

В настоящее время этот овощ выращивается практически повсеместно, даже на территории Дальнего Севера. Однако лидером по выращиванию являются южные регионы нашей страны.

В Средние века народы, населявшие территорию Балкан и Восточной Европы, верили, что употребление его в пищу способно предотвратить эпидемию чумы. Поэтому этот овощ часто присутствовал в рационе.

Кроме того можно сказать что последние исследования показали, этот овощ выводит из организма радиацию. В России известен с 10-11 веков.

Правильный ответ - (Свёкла)

б.Родина этого овоща - Восточная Индия, откуда арабами через Афганистан и Иран он был завезен в Южную Европу, а затем персидскими торговцами в Африку.

Европейцам поначалу вкус этого овоща не понравился, да и что может понравиться вбездвусной горьковатой мякоти дикого овоща.

Древние греки и римляне прозвали его "яблоками бешенства" и полагали, что систематическое употребление их в пищу приводит к сумасшествию.

Долгое время этот овощ разводили и использовали исключительно как лекарственное сырье. Считалось, что сваренный в масле он избавляет от зубной боли, а порошком из сухих листьев или соком плодов лечили людей, больных подагрой.

Особенно богаты эти овощи минеральными солями: фосфора, кальция, калия, магния, железа, алюминия. А вот вперезревших содержится большое количество ядовитого вещества - соланина, поэтому их ни в коем случае нельзя употреблять в пищу.

В Россию этот овощ попал лишь в 17-18 в.в. Не сразу, постепенно, а точнее несколько столетия спустя, а называли его по разному - "демьянки",

"пакистаны", "бадаржаны", "подлижаны", «паслен темноплодный». Да и в современной России у этого овоща тоже несколько названий. О чем речь?

Правильный ответ - (Баклажаны)

Практические задания к уроку -игре:

1. Вырезать на время из картофеля розы.(5мин.) - (Нарезка на полукруглые пластины по кругу, к центру овоща)

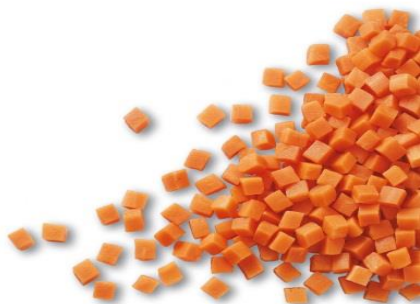


2.Нарезать овощи для маринада овощного. (5 мин)- (Соломка сечением 0.2на 0.2мм, длиной 4-5 см)

3.Произвести нарезку картофеля «турне» - 6 штук.(5мин.) – Шестигранник в форме веретена с тупыми кончиками, длиной 5-6 см.



4. Произвести нарезку моркови для винегрета на время(3 мин.) – (мелкие кубики сечением 0.3-0.5 см.)



5.Привести нарезку капусты для борщей Флотского и Сибирского(3мин.) – (капусту нарезают на полоски шириной2-2.5 см., затем поперек на квадратики.)



6. Произвести на время нарезку соломки из капусты. (3 мин.) – (Соломка сечением 0.2 на 0.2 мм, длиной 4-5 см)



7. Произвести на время нарезку лука кольцами. (3 мин.) – (Нарезка лука поперек на кольца толщиной 1-2 мм.)



Работа со сборником рецептур:

1. Произведите расчет сырья на 40 порций «Шницель из капусты» (по второй колонке):

Шницель из капусты (раскладка №362)

№	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		1п	1п	40п	40п

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
362. Котлеты свекольные						
Свекла	217	217	177	177	217	217
Масса вареной очищенной свеклы	-	170	-	138	-	170
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4	-	-
Творог	-	-	31	30	-	-
Сухари	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	-	180	-	180	-	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	-	150	-	150	-	150
Соус N 859, 863, 865 или сметана	-	75	-	75	-	50
	30	30	20	20	20	20
Выход: с соусом	-	225	-	225	-	200
со сметаной	-	180	-	170	-	170

Работа со сборником рецептур:

2. Произведите расчет сырья на 70 порций «Котлет картофельных» (по второй колонке):

Котлеты картофельные (раскладка №357)

№	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		1п	1п	70п	70п

I II III
БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

357. Котлеты картофельные

Картофель	213	160	287	215	293	220
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6	-	-
Сухари или мука пшеничная	10	10	12	12	12	12
Масса полуфабриката	-	170	-	225	-	225
Кулинарный жир или масло растительное	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	-	150	-	200	-	200
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус N 848, 863, 865, 868	-	75	-	75	-	50
<hr/>						
Выход: с жиром	-	165	-	210	-	205
со сметаной	-	180	-	220	-	215
с соусом	-	225	-	275	-	250

Работа со сборником рецептур:

3. Произведите расчет сырья на 50 порций «Капусты тушеной» (по второй колонке):

Капуста тушеная (раскладка №342)

№	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		1п	1п	50п	50п

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
342. Капуста тушеная						
Капуста свежая	250	200	325	260	356	285
или квашеная	243	170	321	225	357	250
Уксус 3-процентный	6	6	8	8	8	8
Кулинарный жир	12	12	11	11	9	9
или шпик	16	15	16	15	13	12
или грудинка копченая	32	25	26	20	21	16
Томатное пюре	20	20	20	20	15	15
Морковь	13	10	13	10	6	5
Петрушка (корень)	7	5	7	5	-	-
Лук репчатый	18	15	18	15	12	10
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Перец	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Мука пшеничная	4	4	3	3	3	3
Сахар	5	5	8	8	8	8
Выход	-	200	-	250	-	250

Работа со сборником рецептур:

4. Произведите расчет сырья для приготовления 35 порций «Котлет свекольных» (по второй колонке):

Котлеты свекольные (раскладка №362)

№	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		1п	1п	35п	35п

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
362. Котлеты свекольные						
Свекла	217	217	177	177	217	217
Масса вареной очищенной свеклы	-	170	-	138	-	170
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4	-	-
Творог	-	-	31	30	-	-
Сухари	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	-	180	-	180	-	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	-	150	-	150	-	150
Соус N 859, 863, 865	-	75	-	75	-	50
или сметана	30	30	20	20	20	20
<hr/>						
Выход: с соусом	-	225	-	225	-	200
со сметаной	-	180	-	170	-	170

Работа со сборником рецептур:

5. Произведите расчет сырья для приготовления 45 порций «Зраз картофельных» (по второй колонке):

Зразы картофельные (раскладка №359)

№	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		1п	1п	45п	45п

I II III
БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

359. Зразы картофельные

Картофель	241	181	241	181	248	186
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	-	-
Масса картофельная	-	180	-	180	-	180
Грибы сушеные белые	10	10	-	-	-	-
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Морковь	-	-	-	-	38	30
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Яйца	-	-	1/2 шт.	20	-	-
Масса фарша	-	40	-	40	-	40
Сухари или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	-	225	-	225	-	225
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных зраз	-	200	-	200	-	200
Маргарин столовый	15	15	10	10	5	5
или масло сливочное						
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус N 848, 863, 868	-	75	-	75	-	50
<hr/>						
Выход: с жиром	-	215	-	210	-	205
со сметаной	-	230	-	220	-	215
с соусом	-	275	-	275	-	250

Песня “Как здорово что все мы здесь сегодня собрались”.

2Ведущий: Тишина в зале! Слово предоставляется жюри для подведения итогов игры.

Заключительный инструктаж:

- сообщение о выполнении цели урока;
- анализ урока (разбор типичных ошибок, причины брака, пути их устранения, на что обратить внимание);
- анализ выполнения студентами правил безопасности организации труда и рабочих мест;
- оценка работ в соответствии с требованиями к качеству (выставление в журнал);
- подведение результатов конкурса;
- награждение команды победителей.

Разработала и провела мастер ПО – Плесневич И.Н.

Протокол жюри урока-игры «Брейн-ринг»

№ раунда	Команда ПК17.2.1	Команда ТП16.3.1
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
Итого очков		

Член жюри _____

Количество очков, набранных командой _____

Общий протокол членом жюри урока-игры «Брейн-ринг»

	Команда ПК17.2.1	Команда ТП16.3.1
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
Итого очков		

Члены жюри _____

Количество очков, набранных командой ПК 17.2.1 _____

Количество очков, набранных командой ТП 16.3.1 _____

Брейн-ринг. Вопросы для болельщиков в паузах.

1. Что человек всегда видит и чего никогда достать не может? (Небо или звёзды, луна, солнце)
2. Есть на свете конь – всему миру не сдержать. (Ветер)
3. И тонок и долог, а сядет – в траве не видать. (Дождь)
4. Бежать, бежать – не добежать, лететь, лететь – не долететь. (горизонт)
5. Голубой платок, красный колобок, по платку катается, людям улыбается. (Небо и солнце)
6. Чего в комнате не видишь? (Воздух)
7. Кругом вода, а с питьём – беда. (Море)
8. Сколько дырок окажется в клеёнке, если во время обеда 12 раз проткнуть её вилкой с тремя зубчиками. (36)
9. 12 девочек раздали людоедам, по 3 девочки каждому. Сколько людоедов получили девочек?
10. Двое играли в шахматы два часа. Сколько времени играл каждый?
11. 6 рыбаков съели 6 судаков за 6 дней. За сколько дней 10 рыбаков съедят 10 судаков? (6 дней)
12. Одно яйцо варится всмятку 3 минуты. Сколько времени потребуется, чтобы сварить всмятку 5 яиц? (3)
13. Кто автор крылатых слов “Дайте мне точку опоры и я переверну весь мир”. (Архимед)
14. Что легче 1 кг пуха или 1 кг железа?
15. Тройка лошадей пробежала 30 километров. Сколько км пробежала каждая лошадь?
16. Чему равно произведение цифр?
17. Назовите число, являющееся корнем из произведения 2 и 8. (4)
18. За зиму Люся потеряла 12 варежек, а Дуся в два раза меньше. Сколько пар варежек потеряли за зиму Люся и Дуся? (9)
19. К какому числу баранов надо прибавить трёх баранов, чтобы получилось 27 баранов?
20. Чему равен вес соли, которую надо съесть, чтобы хорошо узнать человека? (Пуд)
21. Последовательница нуля. (Единица)
22. Бревно распилили на пять равных частей. Сколько разрезов сделали? (4)
23. На столе четыре яблока. Одно из них разрезали пополам. Сколько яблок на столе? (4)
24. Электричка идет со скоростью 80 км/ч, а ветер дует в другую сторону со скоростью 5 км/ч. Куда идет дым? (Из электрички дым не идет)
25. У девочки столько сестер, сколько братьев. А её брат сказал, что у неё три сестры. Сколько детей в семье? (7 детей)
26. Если до полуночи осталось три часа, то который сейчас час? (21 час)
27. Сколько времени будет отсутствовать дома человек, вышедший в полдень, а вернувшийся в полночь. (12 часов)

28. Если минутная стрелка передвинулась на прямой угол, то сколько прошло времени? А если то же самое сделала часовая? (15 минут, 3 часа).
29. Сейчас 20 часов ровно. Меняем часовую и минутную стрелку местами. Который сейчас час? (Без 20 минут 12)
30. Сумма двух противоположных цифр равна 12. Назовите эти цифры. (3 и 9).
31. Толя поспорил с Колей, что съест 5 баночек гуталина, а съел только три. Сколько баночек гуталина не смог осилить Толя?
32. Пожарных учат надевать штаны за три секунды. Сколько штанов успеет надеть хорошо обученный пожарный за пять минут? (1)
33. Волк пригласил на свой день рождения 3 поросенка, 7 козлят и Красную Шапочку. Сколько аппетитных гостей пригласил волк на свой день рождения? (11)

Используемая литература и интернет ресурсы:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

2.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н(зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

4. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.

5. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

Интернет-ресурсы:

-<http://supercook/ru> - Кулинария, кухни мира народов мира;

-<http://x-food/ru> - Тайны кулинарии;

-<http://www.restoran.ru>;

-<http://www.frio.ru>