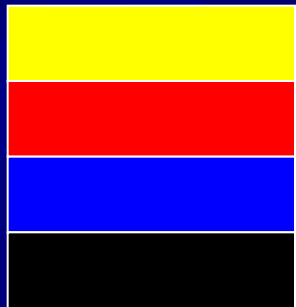


# Соответствие цвета настроению



- хорошее настроение, спокойствие;
- активность;
- безразличие;
- плохое настроение, скука

# Памятка «Правила совместной работы в группе»

1. Работать дружно: быть внимательным друг к другу, вежливым, не отвлекаться на посторонние дела, не мешать друг другу, вовремя оказывать помощь, выполнять указания старшего.
2. Работать по плану (сверять дела с планом).
3. Своевременно выполнять задание: следить за временем, доводить начатое дело до конца.
4. Качественно выполнять работу (аккуратно, без ошибок).
5. Каждый из группы должен уметь защищать общее дело и свое в частности.

**Тема урока:**

**«Этот удивительный бутерброд!»**

## Цель урока:

Познакомиться с историей возникновения, видами, технологией приготовления и эстетическим оформлением бутербродов; научиться их готовить; стараться бережно и экономно относиться к продуктам питания.

# Эстетическое оформление бутербродов



# Эстетическое оформление бутербродов



# Правила работы с текстом

1. Ознакомься с заголовком текста.
2. Вдумчиво и внимательно прочитай текст.
3. Раздели прочитанный текст на части, чтобы каждая из них выражала законченную мысль.
4. Обязательно добивайся понимания и осмысления прочитанного.
5. Старайся уяснить себе, о чем говорится в каждой отдельной фразе, абзаце.
6. Четко представляй себе, о чем говорится в тексте в целом.
7. Отмечай трудные для понимания места, чтобы потом вновь вернуться к ним.






# Опорная схема № 4 «Технология приготовления бутербродов»





# Ответы на вопросы по карточкам-заданиям

## Карточка-задание

Вопрос	Ответ
Укажите вид бутерброда: 	Тартинка
Укажите вид бутерброда: 	Закрытый или сэндвич
Укажите вид бутерброда: 	Открытый, сложный
Укажите вид бутерброда: 	Канapé
Укажите вид бутерброда: 	Открытый, простой

# Критерии оценки

- Оценка «5» – нет ошибок;
- Оценка «4» – одна ошибка;
- Оценка «3» – две ошибки;
- Оценка «2» – три ошибки.