

Утверждаю

Директор



Пагошина

17.10.2024г

Тема 7

Мотивационная часть

Подготовка к занятию

Дорогие педагоги! Напоминаем вам о сообществах «Россия — мои горизонты» **в социальных сетях:**

ВКонтакте — <https://vk.com/russiamyhorizons>,

Telegram — https://t.me/russia_my_horizons.

Интересные новости из мира профориентации, дополнительные материалы, интересный видеоконтент, опросы и многое другое. Будьте в курсе всех обновлений!

Для проведения занятия рекомендуется заранее подготовить материалы/слайды, разделить класс на три-шесть групп, для каждой группы положить несколько листов А4, распечатать бланки ответов и нарезать их. А также попросить обучающихся подготовить карандаши и ручки для заполнения материалов (подробности заданий — в соответствующей части сценария).

Введение

Слово педагога: Здравствуйте, ребята! Совсем недавно мы с вами изучили Аграрную среду, растениеводство и садоводство и узнали, как растения из теплиц, садов и полей попадают на прилавки магазинов и прямиком на наши столы. Сегодня мы продолжим говорить о «вкусном»! Но перед тем как я озвучу тему занятия, скажите, чем вы вчера (сегодня) завтракали в школьной столовой? Или, может быть, вы принесли с собой перекус из дома? Что это за продукты?

Ответы обучающихся. Примеры ответов: шоколадки, бутерброды, сэндвичи (хлеб, колбаса); сок, вода, морс.

Слово педагога: Звучит аппетитно! И всё это — результат чьего-то труда. Кто-то уже догадался, о какой промышленности мы сегодня поговорим?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Совершенно верно, речь пойдёт о пищевой промышленности и общественном питании как части Аграрной среды. Пищевая промышленность включает в себя всё, что связано с продуктами. А что такое общественное питание?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Верно, это те предприятия, которые готовят еду для людей (то есть для каждого из нас), — кафе, рестораны и столовые. Сегодня нас вновь ждут познавательные видеоролики и тематические игры. Мы заглянем за кулисы пищевых производств! А ещё вы сможете посоревноваться друг с другом. В начале занятия вы поделились на команды, теперь придумайте, пожалуйста, название своей команды, подходящее к теме, и поставьте табличку на столе.

Обучающиеся сгибают вдоль лист А4, пишут название команды, ставят табличку.

Слово педагога: Отлично! Мы готовы начинать.

Обучающиеся с начала занятия уже сидят в группах (командах), команды отвечают по очереди. В течение всего занятия команды набирают баллы за правильные ответы, в конце подводится итог.

Карта пищевой промышленности

Слово педагога: Ребята, откройте карту Аграрной среды, которую мы уже начали создавать раньше. Какие направления у вас заполнены?

Ответы обучающихся. Правильные ответы: растениеводство и садоводство.

Педагог выводит на слайд список направлений Аграрной среды.

Слово педагога: верно! А теперь давайте вспомним, какие ещё направления относятся к Аграрной среде. Внимание на **слайды**:

Селекция и генетика;

Растениеводство и садоводство;

Животноводство;

Пищевая промышленность.

Слово педагога: Найдите в ваших картах пищевую промышленность! В эту часть карты вы сможете записывать интересные для вас профессии и другую информацию, а если кто-то из вас забыл тетрадь или не был на предыдущем занятии, то нарисуйте карту пищевой промышленности отдельно.

Сейчас мы с вами посмотрим видеоролик с обзором отрасли. Будьте внимательны, после просмотра я задам вам несколько вопросов. Особое внимание обратите на названия профессий, которые прозвучат в ролике. За правильные ответы вы сможете получить баллы для команды. Внимание на экран!

Видеоролик с обзором отрасли

Текст видеоролика:

В большом продуктовом магазине или на рынке можно провести не один час, пытаясь выбрать что-то среди множества товаров. На самом деле это не просто прилавки. Перед вами настоящие витрины пищевой промышленности нашей страны!

Цифры говорят сами за себя. Как думаете, сколько тонн хлеба и хлебобулочных изделий производят в России каждый год? Представьте: шесть миллионов тонн. Это примерно 15 миллиардов средних буханок хлеба! А сколько сыра? 800 тысяч тонн! А мяса? В среднем каждый россиянин потребляет более 80 килограммов мяса в год.

Сегодня российская пищевая промышленность включает в себя множество подотраслей: мясная отрасль, рыбная, молочная, хлебопекарная, макаронная, мукомольно-крупяная, масложировая, сахарная, плодоовощная, продовольственная, консервная, кондитерская. В некоторых отраслях активно используются современные биотехнологии на основе микробиологии, биохимии и генетики. Это позволяет, например, выпускать закваски для молочной промышленности, различные виды пищевых и кормовых добавок, таких как аминокислоты, необходимые для сбалансированного питания.

Многие продукты имеют ограниченные сроки хранения, поэтому разрабатываются новые технологии производства. Они позволяют расширять ассортимент и характеристики продукции, а также увеличивать срок её хранения – в том числе за счёт использования инновационных видов упаковки.

Пищевая промышленность не только обеспечивает страну необходимыми продуктами, но и активно участвует в международной торговле. Например, российскую пшеницу, растительное масло и рыбу знают и ценят во всем мире. В последние годы признание также получили сыры, колбасы и сладости.

Но люди покупают еду не только в магазинах. Иногда за вкусными булочками или пирожными мы идём в ближайшее кафе, а для обеда выбираем столовую или ресторан. Это сфера общественного питания. Вы могли слышать имя создателя отечественного общепита Анастаса Микояна. Примерно 90 лет назад он придумал столовые, чтобы кормить всех жителей страны, в которой в те времена с продуктами было непросто. Благодаря Микояну рывок произошёл и во всей пищевой промышленности. Было построено около трёхсот новых заводов и комбинатов!

А сегодня пищевая промышленность объединяет свыше 22 тысяч предприятий! На них работает около 2 миллионов человек! Например, вы когда-нибудь задумывались, чем занимается аппаратчик? Их существует множество разновидностей: аппаратчики приготовления кулинарных и кондитерских жиров, аппаратчики-операторы производства продуктов из растительного сырья, аппаратчики мукомольного производства, а ещё –

обработки зерна и крупяного производства, пастеризации и производства продуктов животного происхождения! А ведь ещё есть операторы, прессовщики, сортировщики — и каждый из них вносит свой вклад в производство и упаковку продуктов, которые мы потребляем каждый день. Пищевая промышленность — это целый мир профессий! С ростом населения Земли, которое, по прогнозам, к 2050 году достигнет 9,8 миллиардов человек, становится всё важнее, чтобы качественной еды хватало всем. Современные технологии и высококлассные специалисты пищевой промышленности играют ключевую роль в решении этой задачи. Быть может, это будете вы?

Обсуждение ролика

Слово педагога: Ребята, пришло время ответить на вопросы! У каждой команды есть бланки для записи ответов (они пригодятся и далее). На протяжении всего занятия я буду задавать вопросы. Ваша задача — ответить на них и зафиксировать свой ответ в бланке! После каждого раунда вы будете сдавать мне листочки. Баллы каждой команды я буду записывать на доске. В первом раунде каждый верный ответ принесёт вам один балл.

Начинаем:

Сколько тонн хлеба производят в России ежегодно?

Ответ: шесть миллионов тонн хлеба.

Какой продукцией всегда славилась Россия?

Ответ: пшеница, рыба, растительное масло.

Какие новые технологии набирают обороты в пищевой промышленности?

Ответ: биотехнологии.

Второй раунд педагог может провести по желанию. В таком случае педагогу нужно сразу зафиксировать баллы этого раунда и попросить ребят записать эти баллы в своих бланках.

Слово педагога: Отлично! У нас есть первые результаты. А теперь ваша задача — ответить не просто правильно, но и быстрее других. Поднимайте руки — выкрики с места не считаются.

Итак, второй раунд.

Далее задаются три дополнительных вопроса для всех групп в формате кто быстрее. Баллы отмечаются мелом на доске. Если обучающийся ответил некорректно, ход переходит к следующему поднявшему руку.

Чем известен Анастас Микоян?

Ответ: создатель отечественного общепита.

Сколько предприятий пищевой промышленности в России сегодня?

Ответ: свыше 22 тысяч.

Назовите две-три профессии из области пищевой промышленности, прозвучавшие в ролике.

Возможный ответ: аппаратчик мукомольного производства, прессовщик, сортировщик.

Слово педагога: Отлично. Конечно, в ролике прозвучали не все профессии. В пищевой промышленности трудятся и такие профессионалы, как формовщики, обвальщики, дегустаторы, мастера производственного участка и многие другие.

Педагог подсчитывает баллы, объявляет лидирующие команды.

Основная часть

Игра-разминка

Слово педагога: Отлично, ребята! Вы молодцы. А теперь предлагаю сыграть в увлекательную игру. Представьте, что вы технологи пищевого производства. Ваша задача — рассортировать блюда. Сейчас перед вами смешанный список, который нужно разбить на два столбика: готовые продукты и пищевые полуфабрикаты. **Полуфабрикаты** — кулинарные или пищевые продукты, которые прошли одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения их до готовности.

Найдите у себя бланки с названием «Игра: Технолог пищевого производства». На них вы видите два столбика.

Я буду зачитывать названия блюд, а у вас будет 10 секунд на обсуждение по каждому. Затем запишите название в первый или второй столбик. В конце я соберу листочки. За каждый правильный ответ команде даётся один балл. За неправильный — один балл вычитается.

Начинаем!

Педагог демонстрирует слайд с названиями блюд и зачитывает их описание. Обучающиеся записывают названия блюд в соответствующие столбцы в бланке.

Блюда для сортировки:

Крутон — выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепёшки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

Тарталетка — выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.

Волован — выпеченный полуфабрикат в виде двух лепёшек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоёного теста для подачи закусок.

Профитроли — выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.

Докторская колбаса — варёная колбаса, которая появилась в 1930-х годах для диетического питания. Состав: свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок,

пряности (орех мускатный или кардамон). Продукт, готовый к употреблению.

Дениш – открытая булочка из слоёного теста, в которую добавляются различные начинки: заварной крем, шоколадный соус, орехи, изюм и пр.

Бланманже – холодное желированное сладкое блюдо, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина.

Штрудель – кондитерское изделие в виде рулета из пресного, тонко раскатанного и вытянутого теста с яблочной начинкой.

Лагман – среднеазиатское блюдо, густой бульон из мяса (в основном баранины или говядины), овощей и вытянутой длинной лапши.

Мясной фарш – измельчённое сырое мясо, полуфабрикат для изготовления различных блюд.

Куриные наггетсы замороженные – полуфабрикат из филе куриной грудки в хрустящей панировке, обжаренной в масле.

Картофельное пюре – блюдо, приготовленное путём разминания отварного или приготовленного на пару картофеля, обычно с добавлением молока, масла, соли и перца.

Как правило его подают в качестве гарнира к мясу или овощам.

Правильные ответы по столбикам:

Готовые продукты: докторская колбаса, дениш, бланманже, штрудель, лагман, картофельное пюре.

Полуфабрикаты: крутон, тарталетка, волован, профитроли, мясной фарш, куриные наггетсы замороженные.

Педагог собирает заполненные бланки и выводит на экран слайд с правильными ответами.

Слово педагога: Отлично! Были ли здесь какие-то новые для вас названия?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: А ведь в производстве и приготовлении этих полуфабрикатов и блюд участвует большое количество специалистов! Давайте посмотрим видеоролик о производстве. Не забывайте фиксировать важные моменты и названия профессий в своих тетрадях, чтобы потом ответить на вопросы. Внимание на экран!

Пока обучающиеся смотрят видеоролик, педагог подсчитывает баллы по командам за предыдущую активность.

Видеоролик о предприятии и профессиях

Обсуждение ролика

Слово педагога: Ну что же, вы услышали много интересного! Как вам ролик? Разыгрался ли аппетит?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Что нового о пищевой промышленности вы узнали?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: А теперь возьмите следующий бланк (*бланк ответов: обсуждение предприятия*) и запишите туда ответы на новые вопросы. За каждый правильный ответ вы получите один балл.

Вопросы (зачитывает педагог):

Какие профессии прозвучали в ролике? (за каждую профессию + 1 балл)(оператор приёмки молока, инженер-химик, инженер по ведению технологических процессов, оператор автоматизированной линии производства молочных продуктов, специалист сервисной службы, оператор линии розлива)

Какой специалист определяет количество белков и жиров в молоке? (инженер-химик)

Как называется процесс нагревания молока до 95 градусов? (пастеризация)

Чем занимается оператор на молочном производстве? (управляет автоматизированной линией)

Сколько специалистов работают, чтобы произвести каждую упаковку молока? (более 100)

Слово педагога: Прежде чем сдать бланки, дополните свои карты профессиями, которые вам запомнились.

Обучающиеся работают в тетрадях.

Групповая работа

Слово педагога: Вы молодцы! А теперь давайте попробуем составить портрет вашего ровесника, которому может подойти одна из этих профессий.

Педагог демонстрирует слайд с интеллект-картой профессии. Каждой команде выдаётся основа для интеллект-карты и список профессий: технолог пищевого производства, специалист по контролю качества пищевой продукции, аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, тестовод, рубщик, оператор коптильной установки, прессовщик полуфабриката макаронных изделий, сортировщик тушек птицы и кроликов, аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров.

Слово педагога: Ребята, перед вами интеллект-карта профессий пищевой промышленности. Вам нужно выбрать профессию из списка и собрать «карточку» специалиста. Чем больше ответов по каждому пункту вы запишете, тем больше баллов получите. Пример уже заполненной карты скоро появится на экране.

Итак, какие профессии вы выбираете?

Список профессий:

Технолог пищевого производства – этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Специалист по контролю качества пищевой продукции – этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья – этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным растительным сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

Тестовод – это специалист хлебопекарного производства, который работает на тестомесильных машинах, отвечает за точное соблюдение рецептуры, настройку и обслуживание оборудования, контролирует качество теста в процессе приготовления.

Оператор копильной установки – этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.

Прессовщик полуфабриката макаронных изделий – это специалист, который изготавливает полуфабрикаты макаронных изделий на специализированных прессах. Он следит за равномерной подачей муки и воды, контролирует работу оборудования.

Сортировщик тушек птицы и кроликов – этот специалист проводит оценку и сортировку тушек птиц и кроликов по различным критериям: весу, размеру, качеству мяса и отсутствию дефектов.

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров – это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Вальцовщик сырья и полуфабрикатов – это специалист, который управляет процессом вальцевания, то есть прокатки сырья или полуфабрикатов между вращающимися вальцами для изменения их толщины, формы или структуры. Вальцы – рабочий инструмент кузнечных, дробильных и других машин – два вала, которые вращаются в противоположных направлениях.

Обучающиеся называют профессии по командам.

Педагог выводит на экран слайд с примером заполнения карты. Обучающиеся в группах заполняют карту.

Пример заполненной карты:

Обвальщик мяса – это специалист, который профессионально разделяет мясо. Задача обвальщика – с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей.

Обвальщики могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

Интересы:

Проявляет интерес к кулинарии.

Любит мясо (есть, готовить).

Проявляет интерес к анатомии, биологии.

Способности, умения:

Физическая сила, выносливость.

Ценит точность, скрупулёзность.

Любимые школьные предметы:

Математика.

Физическая культура.

Биология.

Кружки, секции, дополнительные занятия:

Кулинарные мастер-классы.

Тренировки физической силы, поднятие дополнительного веса.

Дополнительные вопросы:

Как вы думаете, где человек сможет научиться этой профессии?

Какие у него могут быть варианты карьерного пути?

Ответы на дополнительные вопросы обучающиеся могут вписать после просмотра финального профориентационного ролика).

Пример ответа: образование по программе «Технология мяса и мясных продуктов» в колледже – позиция обвальщика мяса в ресторане/на заводе – специализация на экзотическом мясе, создание уникальных мясных деликатесов для гурманов и ресторанов высокой кухни.

Обучающиеся презентуют свои ответы. Педагог подсчитывает баллы.

Слово педагога: Отлично! Ребята, сейчас мы с вами посмотрим ещё один ролик и узнаем подробнее о том, как получить востребованную профессию в сфере пищевой промышленности. Будьте внимательны и в конце вернитесь к дополнительным вопросам в вашей интеллект-карте. Внимание на экран.

Во время просмотра ролика педагог проводит финальный подсчёт голосов.

Видеоролик о направлениях образования

Текст видеоролика:

Современные технологии кардинально меняют пищевую промышленность и рынок труда. Сегодня роботы сортируют овощи и фрукты, искусственный интеллект участвует в логистике, а «умная» упаковка определяет свежесть продуктов. Благодаря этим инновациям появляются новые профессии, такие как оператор технологического оборудования, программист, инженер и даже повар молекулярной кухни. Пищевая промышленность требует специалистов, которые разбираются в новых технологиях на уровне с IT-профессионалами.

Но востребованными остаются и хорошо знакомые нам профессии: повар, кондитер, технолог. Чтобы лучше понять, подходит ли вам эта сфера, вы можете попробовать свои силы на кулинарных кружках и мастер-классах, где научитесь готовить блюда и узнаете о современных методах обработки продуктов. Если это ваше, обратите внимание на программы образования в техникумах и колледжах, где готовят специалистов таких направлений, как технолог пищевого производства, оператор линии, аппаратчик и машинист. Для более сложных специальностей, например, инженер-технолог, потребуется высшее образование.

А разобраться в профессиональных дорогах вам помогут укрупнённые группы специальностей и направлений подготовки (УГСН). Так называется классификация, которая объединяет похожие профессии и области знаний в большие группы.

В пищевой промышленности вас ждут следующие направления:

СПО

19.01.01 Аппаратчик-оператор производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности

19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения

19.01.20 Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

19.02.14 Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности

ВО

Бакалавриат:

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Так же обратите внимание и на программу СПО «Профессионалитет». Он предлагает выпускникам 9-х и 11-х классов отличные возможности для будущего трудоустройства в сфере пищевой промышленности. Благодаря этому федеральному проекту, учебные программы колледжей и техникумов стали более ориентированными на практику и запросы работодателей. Это означает, что студенты могут рассчитывать на быстрый старт карьеры, ведь обучение теперь проходит в тесном сотрудничестве с предприятиями, которые активно участвуют в формировании учебных программ и предоставляют места для практики и стажировок.

Пробуйте свои силы и, возможно, в будущем именно вы будете создавать новые продукты, открывать рестораны и кафе, внедрять новейшие технологии, чтобы кормить людей по всей стране или даже по всему миру.

Слово педагога: Ребята, дополните свои карты и запишите ответ на вопросы о том, где человек сможет научиться этой профессии и какие у него есть варианты карьерного пути. Обучающиеся дополняют карты.

Заключительная часть

Анонс от проекта Знание.Игра

Слово педагога: Дорогие ребята! Приглашаю вас принять участие в интеллектуальном чемпионате курса «Россия — мои горизонты»! В рамках этого чемпионата вы сможете проверять себя и прокачивать свои знания вместе с проектом Знание.Игра Российского общества «Знание». Это отличная возможность показать, на что вы способны, и получить крутые призы!

Чтобы обучающиеся смогли принять участие в игре, педагог должен стать их координатором, зарегистрироваться на платформе и прислать всем ссылку на участие.

Игра пройдет в три этапа: 12 октября, 16 ноября, 21 декабря 2024 года.

12 октября подключайтесь к первой игре и отвечайте на вопросы турнира.

Все подробности можно найти в личном кабинете в Профиграде <https://bvbinfo.ru/lk-student/dashboard>.

Подведение итогов. Рефлексия

Слово педагога: Ребята, сегодня мы с вами познакомились с направлениями и профессиями пищевой промышленности и общественного питания.

Спасибо всем за активное участие. Вы можете продолжить заполнять карту Аграрной среды, если услышите о каких-то других интересных профессиях. А сейчас давайте вспомним, что нового вы сегодня узнали? Что для вас оказалось самым интересным и важным?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: А если бы вас пригласили работать в пищевую промышленность, чем бы вам хотелось заниматься?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Кстати, уже через несколько дней — 20 октября — День работников пищевой промышленности. Кого бы вы с ним поздравили?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Давайте подытожим занятие небольшой практикой. Сейчас я выведу на экран список профессий, которые звучали на сегодняшнем занятии, а вам нужно будет сказать, какой специалист чем занимается. За правильный ответ команда получит дополнительный бонусный балл к уроку.

Педагог демонстрирует слайд со списком профессий и того, чем именно занимаются указанные специалисты.

Список профессий:

Технолог пищевого производства;

Специалист по контролю качества пищевой продукции;

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья;

Обвальщик мяса;

Оператор коптильной установки;

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров.

Во втором столбике в свободном порядке перемешаны определения. Обучающиеся поднимают руки (по одному человеку от команды) и называют верное определение.

Подсказка для педагога. Корректный список:

Технолог пищевого производства — этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Специалист по контролю качества пищевой продукции — этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья — этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным

растительным сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

Обвальщик мяса — это специалист, который профессионально разделяет мясо. Задача обвальщика — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей.

Обвальщики могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

Оператор коптильной установки — этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров — это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Слово педагога: Ребята, вы молодцы! Давайте подведём финальный подсчёт баллов.

Педагог подсчитывает баллы и объявляет победителей.

Если тема заинтересовала обучающихся, можно предложить им обменяться в классе семейными рецептами любимых блюд или, может быть, обсудить в классе интересные сохранённые рецепты из соцсетей, которые хотелось бы приготовить. А может, у обучающихся происходили забавные/запоминающиеся случаи при посещении заведений общественного питания?

Итоговое слово педагога

Слово педагога: Ребята, надеюсь, вас вдохновило наше сегодняшнее «вкусное» занятие.

Каждый день люди производят для других людей — в том числе и для нас с вами — продукты питания, которые потом поступают в столовые, кафе и рестораны. Пищепром обеспечивает нас самым необходимым для жизни — вкусной и полезной пищей.

Сегодня вы увидели, как можно реализовать себя в этой области, познакомились с некоторыми актуальными профессиями и вариантами получения образования. Теперь вы можете углубиться в тему и поизучать материалы, которые есть в интернете в свободном доступе. А ещё можно попробовать практиковаться в кулинарном мастерстве, чтобы понять, насколько вам это близко!

Может быть, в будущем именно вы захотите кормить и радовать людей или создадите технологии, которые продвинут эту сферу вперёд!

В будущем нас ждут новые занятия, новые специальности и направления. Полученные знания помогут вам определиться с направлением и вашей будущей профессией.

Спасибо вам за занятие, до новых встреч!

На усмотрение педагога — завершить занятие чаепитием.

БЛАНКИ ОТВЕТОВ

БЛАНК ОТВЕТОВ КОМАНДЫ _____

Обсуждение отрасли

Вопрос 1: сколько тонн хлеба производят в России ежегодно?

Вопрос 2: какой продукцией всегда славилась Россия?

Вопрос 3: какие новые технологии набирают обороты в пищевой промышленности?



БЛАНК ОТВЕТОВ КОМАНДЫ _____

ИГРА: технолог пищевого производства

Готовые продукты	Пищевые полуфабрикаты





БЛАНКИ ОТВЕТОВ

БЛАНК ОТВЕТОВ КОМАНДЫ _____

Обсуждение предприятия

Вопрос 1: _____

Вопрос 2: _____

Вопрос 3: _____

Вопрос 4: _____

Вопрос 5: _____





Найдите правильное описание профессии

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ

Технолог пищевого производства

?

— этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным растительным сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

Специалист по контролю качества пищевой продукции

?

— этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

?

— этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Обвальщик мяса

?

— это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Оператор коптильной установки

?

— это специалист, который профессионально разделывает мясо. Задача обвальщика — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей. Обвальщики могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров

?

— этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.



Правильные ответы

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ

Технолог пищевого производства



— этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Специалист по контролю качества пищевой продукции



— этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья



— этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным растительным сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

Обвальщик мяса



— это специалист, который профессионально разделывает мясо. Задача обвальщика — с помощью ножа, чисто и не повредив, отделить мышцы от костей. Обвальщики могут работать на мясоперерабатывающих заводах, мясных производствах, в мясных отделах супермаркетов или в ресторанах.

Оператор коптильной установки



— этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров



— это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Интересы:

Способности и умения:

Кружки и секции:

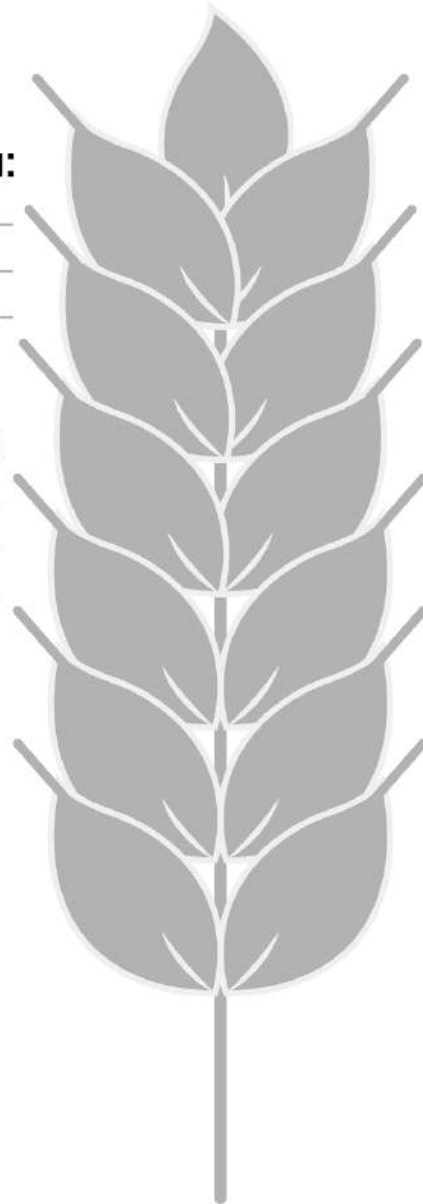
Любимые школьные предметы:

Дополнительные вопросы:

Где можно научиться данной профессии?

Какие могут быть варианты карьерного пути?

Профессия: _____





Блюда

РОССИЯ —
МОИ ГОРИЗОНТЫ

Крутон

Тарталетка

Волован

Профитроли

Докторская колбаса

Дениш

Бланманже

Штрудель

Лагман

Мясной фарш

Куриные наггетсы замороженные

Картофельное пюре



Готовые продукты

Докторская колбаса

Дениш

Бланманже

Штрудель

Лагман

Картофельное пюре

Пищевые полуфабрикаты

Крутон

Тарталетка

Волован

Профитроли

Мясной фарш

Куриные наггетсы замороженные

Россия аграрная:

пищевая промышленность
и общественное питание





Аграрная среда:

Селекция
и генетика



Растениеводство
и садоводство



Животноводство



Пищевая
промышленность



Технолог пищевого производства — этот специалист разрабатывает и контролирует процессы производства пищевых продуктов.

Специалист по контролю качества пищевой продукции — этот специалист проверяет соответствие продукции стандартам качества и техническим требованиям. Он проводит испытания и анализы, чтобы убедиться в качестве и безопасности.

Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья — этот специалист отвечает за подготовку, запуск, контроль и наблюдение за технологическими процессами на производственной линии. Он может работать с разным растительным сырьём: маслом, мукой, крупами и т. д.

Тестовод — это специалист хлебопекарного производства, который работает на тестомесильных машинах, отвечает за точное соблюдение рецептуры, настройку и обслуживание оборудования, контролирует качество теста в процессе приготовления.

Оператор копильной установки — этот специалист отвечает за выполнение процесса копчения пищевых продуктов, обычно рыбы, с применением специализированного оборудования.

Прессовщик полуфабриката макаронных изделий — это специалист, который изготавливает полуфабрикаты макаронных изделий на специализированных прессах. Он следит за равномерной подачей муки и воды, контролирует работу оборудования.

Сортировщик тушек птицы и кроликов — этот специалист проводит оценку и сортировку тушек птиц и кроликов по различным критериям: весу, размеру, качеству мяса и отсутствию дефектов.

Аппаратчик приготовления кулинарных и кондитерских жиров — это специалист, который занимается производством жиров и масел для кулинарии и кондитерского производства.

Вальцовщик сырья и полуфабрикатов — это специалист, который управляет процессом вальцевания, то есть прокатки сырья или полуфабрикатов между вращающимися вальцами для изменения их толщины, формы или структуры. Вальцы — рабочий инструмент кузнечных, дробильных и других машин — два валка, которые вращаются в противоположных направлениях.