

Класс: 6

Время: 90 минут

Тема занятия: «Виды теста. Изделия из пресного и дрожжевого теста, технология их приготовления, как важная составляющая профессии пекарь».

Цель: формирование знаний учащихся о видах теста и технологией их приготовления, а также ознакомление с профессией пекарь в целях профориентационной работы.

Задачи:

Профориентационная: ознакомить учащихся с содержанием рабочего процесса по специальности пекарь.

Обучающие: ознакомить учащихся с составом пресного и дрожжевого теста и способами их приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий.

Развивающие: развивать творческую активность учащихся, научить применять полученные знания на практике, развить наблюдательность и самостоятельность в работе.

Воспитательные: воспитывать трудолюбие, аккуратность доброжелательное отношение при работе в команде.

Структура занятия (90 минут)

1. Организационно- подготовительный этап– 5 мин
2. Целеполагание- 5 мин
3. Изложение нового материала- 15 мин
4. Вводный инструктаж- 7 мин
 - 4.1. Текущий инструктаж- 3 мин

5. Практическая работа учащихся- 45 мин
6. Организационно- заключительный этап- 10 мин

Методы обучения: словесные - рассказ, объяснение, беседа, наглядные- презентация, наглядно-иллюстрационный материал; практический -практическая работа.

Формы обучения: фронтальная, групповая.

Инструменты и оборудование: Компьютер, проектор, экран, рабочая тетрадь, презентация, спецодежда, кухонная посуда и столовый инвентарь, электрическая плита, необходимые продукты.

Объект труда: готовые блюда- ватрушки из пресного теста с творогом и пироги с яблочным повидлом

Планируемые результаты обучения.

Личностные	Предметные	Метапредметные
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Умение работать в группах ➤ Уважительно относиться к людям из своей команды/бригады в ходе совместной работы ➤ Воспитание аккуратности ➤ Развитие самостоятельности ➤ Развитие творческого потенциала 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Получение знаний о видах теста и выпечки, приспособлениях и электрических приборах для приготовления выпечки, ➤ Получение знаний о технологии приготовления блюд из пресного и 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Умение участвовать в коллективном обсуждении вопросов, ➤ Способность усваивать информацию через демонстрацию наглядных источников.

	<p>дрожжевого теста (ватрушки из пресного теста с творогом и пироги с яблочным повидлом),</p> <p>➤ Получение знаний о профессии пекаря.</p>	
--	---	--

Этапы занятия	Цель этапа	Деятельность учителя	Деятельность ученика	УУД
1. Организационно – подготовительный	Способствовать формированию у учащихся внутренней готовности к изучению нового материала	1) Приветствие; 2) Контроль посещаемости учащихся; 3) Проверка готовности к занятию (технической, санитарной, психологической).	Учащиеся приветствуют и внимательно слушают учителя	Регулятивные: Прогнозирование учебной деятельности; Личностные: Мотивация к учебной деятельности.
2. Целеполагание	Сформировать цели и задачи учебной деятельности	Объявляется цель, которую учащиеся должны достичь по его окончанию. Учитель: «Сегодня на занятии перед нами стоит цель выполнить	Ставят перед собой задачи, которые предстоит решить для достижения цели. Планируют свои действия.	Регулятивные: Целеполагание учебной деятельности; Коммуникативные: Умение слушать, формулировать и

		блюдо из пресного и дрожжевого теста и познакомиться с технологией их приготовления. Также мы узнаем про такую увлекательную профессию как пекарь .		анализировать цели занятия; Личностные: Определение собственных творческих способностей и возможностей (интерес к кулинарии и профессии пекаря).
3. Изложение нового материала	Объяснение теоретического материала, знакомство с профессией пекаря связанной с темой занятия.	Учитель: «Сегодня мы будем обсуждать очень интересную тему, с которой каждый из нас знаком». Демонстрация презентации: <ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с видами теста (пресное и дрожжевое), а также с технологией их приготовления • Знакомство с профессией 	Учащиеся внимательно слушают учителя, просматривают презентацию и конспектируют. (См. приложение А)	Личностные: Мотивация к учебной деятельности; Коммуникативные: Сотрудничество с учителем; Регулятивные: Планирование последовательных действий.

		<p>пекарь, с историей профессии</p> <ul style="list-style-type: none"> • Место работы, виды деятельности • Уровень сложности профессии, её востребованность, и возможность получить образование по данной профессии 		
4. Вводный инструктаж. 4.1. Текущий инструктаж	Объявление технологии выполнения задания. Инструктаж по технике безопасности в кабинете кулинарии.	<p>Учитель объясняет условия, правила и т. д., Учитель напоминает правила техники безопасности при работе с бытовыми электронагревательными приборами</p> <p>1) Обход через 5 минут преступления к самостоятельной работе (поняли ли</p>	Ученики слушают учителя, готовятся к практике и надевают спецодежду (фартуки, шапочки). (См. приложение В)	<p>Личностные: Мотивация к учебной деятельности;</p> <p>Коммуникативные: Сотрудничество с учителем и одноклассниками;</p> <p>Регулятивные: Планирование последовательных действий и следование им.</p>

		<p>учащиеся что им делать).</p> <p>2) Обход через 15-20 минут (смотрим на правильность выполнения задания).</p> <p>3) Обход за 5 минут (посмотреть можно заканчивать самостоятельную работу, все ли справились).</p>		
5. Практическая работа учащихся	<p>Применение новых знаний в практической работе. Формирование опыта в приготовлении мучных изделий из пресного и дрожжевого теста.</p>	<p>Учитель наблюдает за выполнением учащимися практической работы и при необходимости помогает.</p>	<p>Учащиеся выполняют практическую работу в соответствии инструкционной картой. Дегустируют приготовленные блюда. Оценивают внешний вид и вкусовые качества готового блюда. (См. приложение С)</p>	<p>Личностные: Принятие своей ценности во время работы в команде; Коммуникативные: Коммуникация и сплочённые действия для достижения цели (приготовление блюда «классический бисквит»).</p>

<p>6 Организационно – заключительный</p>	<p>Проанализировать результат практической работы для формирования самоанализа учащихся</p>	<p>Анализ результатов самостоятельной работы, проверка точности и аккуратности выполнения работы. Характеристика работы каждого ученика. Учитель: «Чему вы научились на занятии? Какие затруднения у вас возникли Что вы можете сказать о профессии - пекарь? Дайте анализ своей деятельности на занятии».</p>	<p>Проводят самоанализ путем сравнения своей работы с работами своих товарищей, отмечая возможные ошибки и причины их возникновения. (См. приложение В)</p>	<p>Регулятивные: Адекватная оценка своего результата; Познавательные: Формирование новых знаний и умений в соответствии с темой занятия, умение выявлять и принимать собственные ошибки допущенные ошибки; Коммуникативные: Умение анализировать собственную работу; Личностные: Осознание важности нового знания, перенос на жизненный опыт. Самооценка успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в</p>
--	---	--	---	--

				учебной деятельности.
--	--	--	--	--------------------------

Приложение А

Теоретический материал по теме: «Виды теста. Изделия из пресного и дрожжевого теста, и технология их приготовления, как важная составляющая профессии пекарь».

Учитель: «Конечно же многие из вас очень любят хлебобулочные изделия, но задавались ли вы вопросом насколько интересна и одновременно сложна профессия пекаря. Давайте разберём эту тему подробнее и узнаем много интересного про эту профессию и провиды!»

История профессии

Технология по изготовлению теста и выпеканию хлеба была известна еще с древнейших времен, так, согласно научным гипотезам дрожжевое тесто появилось уже четыре тысячи лет. Пекари, зарабатывающие данным ремеслом профессионально, упоминаются в XII веке до н. э. в Египте. Сама профессия начала широкое распространяться уже в XX столетии, по причине того, что большинство населения до этого времени осуществляло выпечку хлеба на дому.

Описание профессии

Пекарем называют специалиста, занимающегося выпечкой хлебобулочных изделий. Пекарь выпекает самые разные сорта и виды хлеба, а также составляет их рецептуру либо использует в своей работе уже утвержденные рецепты. Он придаёт будущим хлебобулочным изделиям форму, после чего выпекает их в печи.

Особенности профессии

Как правило, на всех предприятиях к работникам этой профессии предъявляют схожие требования. Пекари всегда обязаны сохранять внимательность, ответственность и опрятность, к тому же, им никак не обойтись без отличного вкуса и обоняния. Пекарь участвует в составлении рецептуры производимых изделий, либо использует уже утвержденную, занимается выбором исходных материалов для различных сортов хлеба, придает им нужную форму, после чего запекает.

Пекари осуществляют загрузку сырья, производят запуск оборудования, контролируют весь процесс, начиная от выдержки теста и его раскладки по формам, до определения степени готовности хлеба.

Профессия пекаря имеет и свои минусы, также в какой-то степени являющейся ее особенностями. К ним относят продолжительное контактирование с мукой, СВЧ-излучение и печной жар, работу на ногах и возможность развития профзаболеваний.

Обязанности

В перечень обязанностей пекаря входит следующее:

- подбирает все исходные материалы, и при необходимости занимается составлением рецептуры хлебобулочных изделий; придает хлебу форму и осуществляет его выпечку;
- получает необходимые продукты, проверяет их ассортимент и соответствие качеству;
- отбирает нестандартные продукты и материалы;
- эксплуатируют тепловое, холодильное и другое необходимое профессиональное оборудование, весы и СВЧ-печи;
- осуществляет замес теста, занимается изготовлением полуфабрикатов из него;
- занимается ведением отчетной работы и оформляет необходимые документы при передаче материальных ценностей, а также на брак, пересортицу и др.;
- проводит санитарную уборку своего рабочего места.

Важные качества

В профессиональной деятельности пекаря не обойтись без наличия чувствительного вкуса, хорошего обоняния, скоординированности движений, и, конечно же, большой выносливости. Пекарь должен быть наблюдателен, обладать отличным глазомером и зрительной памятью, быть чистоплотным. Эта профессия не рекомендована лицам с болезнями сердца и дыхательной системы, людям, с нарушением зрения, а также страдающим сахарным диабетом и хроническими инфекциями, экземой и кожной аллергией, с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата. Навыки и знания

При осуществлении своих трудовых обязанностей пекарю необходим следующий перечень навыков и знаний:

- хорошее знание техники и оборудования, которые он использует в своей работе;
- знание рецептуры и технологии изготовления разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, а также норм расхода материалов;
- необходимость быть опрятным и чистоплотным;
- обязательное соблюдение установленных на предприятии правил ВТР;
- обладание знаниями в области охраны труда и противопожарной безопасности и соблюдать их.

Перспективы и карьера

Чаще всего данные специалисты имеют средний уровень доходов и зарплаты. Карьерный рост специалиста зависит от его собственных умений и образовательного уровня, помимо этого имеются перспективы открытия своей собственной пекарни. Самое важное в этой деятельности – постоянное повышение и совершенствование собственных знаний и навыков.

Обучение

Специалистов данной профессии готовят в средних технических учреждениях образования, получить эту профессию можно после окончания профессионального училища. Название специальности может отличаться в зависимости от учебного заведения. Однако гораздо большее значение для пекаря имеет не образование, а способности самого человека, его желание постоянно практиковаться и улучшать свои навыки и умения.

Основные виды теста

Тесто, пожалуй, самый универсальный из всех продуктов. Из него можно приготовить все, что угодно: от первых блюд и хлеба до изысканных десертов, не говоря уже о многочисленных пирогах и пирожках, блинчиках, рулетах, кексах и печенье.

Казалось бы, что может быть проще, чем замесить тесто: достаточно взять муку, добавить к ней воды, перемешать – и готово! Именно таким способом и пользовались люди в глубокой древности. Растертые, а затем смешанные с водой зерна пшеницы превращались в клейкую массу, есть которую сырой было можно, но, если предположить, совсем не приятно.

Все изменилось, когда человек начал экспериментировать с таким тестом – варить его кусочки в воде или намазывать тонким слоем на горячие камни и выпекать первые лепешки. Революционным в истории кулинарии стало открытие способа приготовления дрожжевого теста – хлеб из такого теста получался мягким, пышным, легко разжевывался и замечательно усваивался.

Прошли тысячелетия, с тех пор человек научился множеству кулинарных премудростей, и по-прежнему, вкусные и питательные изделия из самых разнообразных видов теста пользуются популярностью и всеобщей любовью.

Список изделий из теста бесконечно велик и порой кажется, что совсем запросто можно потеряться во всем этом разнообразии хлеба, булочек, пирожков, тортов, пирожных, пряников, печенья, кексов, ватрушек,пельменей, блинов, оладий, вареников, клецек, кулебяк, курников и прочих чебуреков. Но, если присмотреться, во всем этом многообразии прослеживается четкая и доступная классификация теста по его видам и назначению.

Если смотреть широко, то абсолютно все виды теста можно разделить всего на 2 большие группы:

- **дрожжевое (кислое)**

Дрожжевое тесто — полуфабрикат; готовится из муки, воды и дрожжей. В зависимости от конечного продукта добавляют сдобу (соль, сахар, молоко, жир и прочее) и начинку (орехи, семечки, зёрна, фрукты, бобы и прочее). Продукты из дрожжевого теста пекут в печи, жарят в жиру и варят над паром или в горячей воде. При этом дрожжевое тесто сильно увеличивается в объёме. Обычно такое тесто требует расстойки перед печкой.

Бывает:

- хлебное дрожжевое тесто. Для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- сдобное дрожжевое тесто. Для выпечки сдобных хлебобулочных изделий и кондитерских изделий, например кексов.

Дрожжевое тесто используется для приготовления пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, булочек. Готовят его двумя способами — безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц). Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий

- **бездрожжевое (пресное).**

Тесто бездрожжевое – продукт, состоящий в основном из муки пшеничной высшего сорта и куриных яиц (см. фото).

Также для замешивания теста могут использоваться другие пищевые компоненты (молоко, масло, кефир, творог и прочие продукты).

На производстве изготавливают следующие виды бездрожжевого теста:

- бисквитное;
- заварное;
- песочное;
- пресное;
- сдобное;
- слоеное.

Из всех видов теста можно приготовить разнообразные изделия:

- **кулинарные изделия** (к таковым относятся как самостоятельные блюда, например, пельмени, ravioli, вареники, хлеб, оладьи, блины и блинчики, так и мучные гарниры – лапша, клецки, макаронные изделия) ,
- **мучные изделия** (это пироги и пирожки, кулебяки, расстегаи, курники, ватрушки, самса, чебуреки, пицца),
- **кондитерские изделия** (всевозможные торты, пирожные, печенье, кексы, пряники, вафли).

Приложение В

Вводный инструктаж:

Учитель :«Сейчас мы с вами научимся готовить следующие блюда « ватрушки из пресного теста с творогом» и «пирог с яблочным повидлом». Для этого нужно поделиться на две группы, каждая группа должна приготовить одно из этих блюд.

Сначала давайте организуем рабочее место и наденем спецодежду.

1. Первая группа блюдо «ватрушки из пресного теста с творогом». Итак, как же его готовить? Для этого нужно подготовить необходимые продукты:

Ингредиенты:

- Творог — 360 Грамм (180 грамм — в тесто, 180 грамм — в начинку)
- Яйцо — 2 Штуки (1 шт. — в тесто, 1 шт. — в начинку)
- Масло растительное — 1/3 Стакана (стакан объемом 200 мл.)
- Сахар — 1/3 Стакана (+1,5 ст.л. в начинку)
- Разрыхлитель для теста — 14 Грамма
- Мука пшеничная — 250-270 Грамм
- Ванилин — По вкусу
- Соль — 1 Щепотка

Далее приступаем к приготовлению. Смешать сахар, яйца и ванилин. Добавить творог, растительное масло. Еще раз перемешать. Потом добавить муку, разрыхлитель, соль и начать перемешивать ложкой. Как только трудно станет перемешивать ложкой, начать замес руками. Получится мягкое, послушное тесто. Округлить его, накрыть полотенцем и оставить на некоторое время в холодильнике. Пока тесто "отдыхает" сделать начинку. В чаше смешать творог, сахар, яйцо, соль и перемешать до однородного состояния. Противень застелить пекарской бумагой. Каждую часть округлить и выложить на расстоянии друг от друга. С помощью бокала или стакана, сделать углубление в центре заготовки. В углубления разложить подготовленную творожную начинку. Поставить выпекаться в разогретую до 180 градусов духовку

на 20-25 минут. Готовые, румяные ватрушки достать из духовки. Переложить и охладить. Далее можно сервировать блюдо и проводить дегустацию.

2. Вторая группа готовит блюдо «пирог с яблочным повидлом». Для этого нужно подготовить необходимые продукты:

Ингредиенты:

- Мука пшеничная 3 ст.л
- Сахар 2 ст.л.
- Молоко 1 ст.
- Соль 1 ч.л.
- Масло подсолнечное 60 мл.
- Сухие дрожжи 1 ч.л.
- Повидло яблочное 300 гр.
- Яйцо куриное 1 шт.

Сначала необходимо подготовить такие ингредиенты как яйцо и яблочное повидло, они должны быть обязательно комнатной температуры. Молоко подогреть примерно до 36 градусов. Затем соединить соль, сахарный песок и сухие дрожжи и перемешать. Добавить теплое молоко, стараясь перемешать все компоненты до максимальной однородности. Взять чистую сухую ёмкость и просеять в неё муку, делая в самом центре небольшое углубление. Далее влить в это углубление молочно-дрожжевую смесь и постепенно замесить тесто. Когда тесто станет достаточно гладким и однородным, накрыть ёмкость пищевой пленкой и оставить его в тёплом месте. Тесто поделить на несколько равных и меньших по размеру частей. Каждый шарик необходимо раскатать скалкой на поверхности и выложить в центр повидло. Скрепить края пирогов, придав им красивую форму. Выложить заготовки швом вниз, на застеленный листом пергамента противень и выпекать в течение 25-30 минут в разогретом духовом шкафу, вытаскивая и промазывая взбитым яйцом. Далее можно сервировать блюдо и проводить дегустацию.

Требования безопасности во время практической работы

- Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под косынку
 - Перед включением электрической плиты проверить исправность шнура питания; при включении плиты штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганием за шнур.
 - Проветрить помещение.
 - Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.
 - При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
 - Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.
 - При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)
 - следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту;
 - крышки горячей посуды брать полотенцем (прихваткой) и снимать от себя;
 - сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;
 - Выключить электроплиту.
 - Привести в порядок рабочее место.
 - Привести себя и спецодежду в порядок.
 - Проветрить помещение
- Текущий инструктаж:**
- Обход через 5 минут преступления к самостоятельной работе (поняли ли учащиеся что им делать).
 - Обход через 15-20 минут (смотрим на правильность выполнения задания).
 - Обход за 5 минут (посмотреть можно заканчивать самостоятельную работу, все ли справились).

Критерии оценки:

Теоретическая часть:

Оценка «5» ставится ученику, если теоретический материал усвоен им в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии. Ответы даются полные, правильные, последовательные самостоятельные или с минимальной помощью учителя.

Оценка «4» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно. К ученику применялись дополнительные наводящие вопросы. После чего он исправлял ошибки самостоятельно или с незначительной помощью учителя (учеников)

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью учителя.

Оценка «2» ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о незнании большей части программного материала, соответствующего его познавательным возможностям. Отвечает на вопросы фрагментарно, искажает основной смысл. Не пользуется помощью учителя (учащихся).

Практическая часть:

Оценка «5» - отлично - отвечает всем критериям предъявляемым блюду, соблюдены нормы времени и правила Т.Б., знания теоретического материала и инструментов, блюдо готово к употреблению, имеет эстетический внешний вид, сервирован по всем правилам.

Оценка «4»-хорошо - выполнение работы соответствует требованиям, с незначительными погрешностями, нбарушен какой-то критерий оценки незначительный и исправленный.

Оценка «3» - удовлетворительно-допущены ошибки, приготовления блюда, влияющие на качество.

Оценка «2»- неудовлетворительно- допущены грубые ошибки при приготовлении пищи, отказ от работы

Приложение С
Инструкционная карта
«Ватрушки из пресного теста с творогом»

Продукты	Последовательность действий	Инвентарь
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Творог — 360 Грамм (180 грамм — в тесто, 180 грамм — в начинку) ➤ Яйцо — 2 Штуки (1 шт. — в тесто, 1 шт. — в начинку) ➤ Масло растительное — 1/3 Стакана (стакан объемом 200 мл.) ➤ Сахар — 1/3 Стакана (+1,5 ст.л. в начинку) ➤ Разрыхлитель для теста — 14 Грамма ➤ Мука пшеничная — 250-270 Грамм ➤ Ванилин — По вкусу ➤ Соль — 1 Щепотка 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Надеть спецодежду. 2. Изучить задание. 3. Изучить технологическую карту. 4. Организовать рабочее место: оснастить инвентарем. 5. Подготовить продукты. 6. Смешать сахар, яйца и ванилин. 7. Добавить творог, растительное масло. Еще раз перемешать. 8. Добавить муку, разрыхлитель, соль и начать перемешивать ложкой. 9. Как только трудно станет перемешивать ложкой, начать замес руками. Получится мягкое, послушное тесто. Округлить его, накрыть полотенцем и оставьте на некоторое время в холодильнике. 10. Пока тесто "отдыхает" сделать начинку. В чаше смешать творог, сахар, яйцо, соль и перемешать до однородного состояния. 	<ul style="list-style-type: none"> -Духовка, -Венчик, -Ложка, -Лопатка, -Глубокая тарелка, -Лопатка, -Полотенце, -Фартук, -Шапочка для кулинарии.

	<p>11. Противень застелить пекарской бумагой. Каждую часть округлить и выложить на расстоянии друг от друга.</p> <p>12. С помощью бокала или стакана, сделать углубление в центре заготовки. В углубления разложить подготовленную творожную начинку.</p> <p>13. Поставить выпекаться в разогретую до 180 градусов духовку на 20-25 минут.</p> <p>14. Готовые, румяные ватрушки достать из духовки. Переложить и охладить. Далее можно сервировать блюдо и проводить дегустацию.</p>	
--	--	--







Приложение С

Инструкционная карта

«Пироги с яблочным повидлом»

Продукты	Последовательность действий	Инвентарь
<ul style="list-style-type: none">➤ Мука пшеничная 3 ст.л➤ Сахар 2 ст.л.➤ Молоко 1 ст.➤ Соль 1 ч.л.➤ Масло подсолнечное 60 мл.➤ Сухие дрожжи 1 ч.л.➤ Повидло яблочное 300 гр.➤ Яйцо куриное 1 шт.	<ol style="list-style-type: none">1. Надеть спецодежду.2. Изучить задание.3. Изучить технологическую карту.4. Организовать рабочее место: оснастить инвентарем.5. Подготовить такие ингредиенты как яйцо и яблочное повидло, они должны быть обязательно комнатной температуры.6. Подогреть молоко примерно до 36 градусов.7. Соединить соль, сахарный песок и сухие дрожжи и перемешать. Добавить теплое молоко, стараясь перемешать все компоненты до максимальной однородности.8. Взять чистую сухую ёмкость и просеять в неё муку, делая в самом центре небольшое углубление.9. Влить в это углубление молочно-дрожжевую смесь и постепенно	<ul style="list-style-type: none">-Духовка,-Венчик,-Ложка,-Лопатка,-Глубокая тарелка,-Лопатка,-Полотенце,-Фартук,-Шапочка для кулинарии.

замесить тесто. Когда тесто станет достаточно гладким и однородным, накрыть ёмкость пищевой пленкой и оставить его в тёплом месте.

10. Поделить тесто на несколько равных и меньших по размеру частей. Каждый шарик необходимо раскатать скалкой на поверхности и выложить в центр повидло.

11. Скрепить края пирогов, придав им красивую форму. Выложить заготовки швом вниз, на застеленный листом пергамента противень и выпекать в течение 25-30 минут в разогретом духовом шкафу, вытаскивая и промазывая взбитым яйцом.

12. Сервировать блюдо и провести дегустацию.







Технологическая карта №2

Приложение №2

Класс: 6

Время: 90 минут

Тема занятия: «Технология приготовления сладких блюд и десертов, как важная составляющая профессии повара-кондитера».

Цель: Изучение технологии приготовления сладких блюд и десертов, а также ознакомление с профессией повара-кондитера в целях профориентационной работы.

Форма проведения: групповая, фронтальная.

Задачи:

Профориентационная: познакомить учащихся с рабочим процессом по специальности повара-кондитера.

Обучающие: ознакомить учащихся с технологией приготовления сладких блюд и десертов и способами его приготовления; с инструментами и приспособлениями, необходимыми для приготовления мучных изделий; также ознакомить учащихся с профессией повара-кондитера.

Развивающие: развивать творческую активность учащихся, научить применять полученные знания на практике, развить наблюдательность и самостоятельность в работе.

Воспитательные: воспитывать трудолюбие, аккуратность доброжелательное отношение при работе в команде.

Структура занятия (90 минут)

1. Организационно- подготовительный этап– 5 мин

2. Целеполагание- 5 мин
3. Изложение нового материала- 15 мин
4. Вводный инструктаж- 7 мин
 - 4.1. Текущий инструктаж- 3 мин
5. Практическая работа учащихся- 45 мин
6. Организационно- заключительный этап- 10 мин

Методы обучения: словесные- рассказ, объяснение, беседа, наглядные- презентация, наглядно-иллюстрационный материал; практический -практическая работы.

Формы обучения: групповая, фронтальная.

Инструменты и оборудование: Компьютер, проектор, экран, рабочая тетрадь, презентация, спецодежда, кухонная посуда и столовый инвентарь, электрическая плита, необходимые продукты.

Объект труда: готовое блюдо «классический бисквитный торт»

Планируемые результаты обучения.

Личностные	Предметные	Метапредметные
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Умение работать в группах ➤ Уважительно относиться к людям из своей команды/бригады в ходе совместной работы ➤ Воспитание аккуратности ➤ Развитие самостоятельности ➤ Развитие творческого потенциала 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Получение знаний о сахаре, его ролью в кулинарии, ➤ Получение знаний о десертных блюдах, ➤ Получение знаний о профессии повара-кондитера. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Регулятивные: Совершенные умения планировать свою деятельность и регулировать её в случае каких-либо изменений ➤ Познавательные: Развитие неординарного мышления при обычных действиях. ➤ Коммуникативные: Повышение уровня общения и доверия между учениками и педагогом и внутри группы/бригады.

Этапы занятия	Цель этапа	Деятельность учителя	Деятельность ученика	УУД
1. Организационно – подготовительный	Способствовать формированию у учащихся внутренней готовности к изучению нового материала	1) Приветствие; 2) Контроль посещаемости учащихся; 3) Проверка готовности к занятию (технической, санитарной, психологической).	Учащиеся приветствуют и внимательно слушают учителя	Регулятивные: Прогнозирование учебной деятельности; Личностные: Мотивация к учебной деятельности.

2. Целеполагание	Сформировать цели и задачи учебной деятельности	<p>Объявляется цель, которую учащиеся должны достичь по его окончанию.</p> <p>Учитель: «Сегодня на занятии перед нами стоит цель изучить технологию приготовления сладких блюд и десертов на примере классического бисквитного торта. Также мы узнаем про такую интересную профессию как повар-кондитер»</p>	Ставят перед собой задачи, которые предстоит решить для достижения цели. Планируют свои действия.	<p>Регулятивные: Целеполагание учебной деятельности;</p> <p>Коммуникативные: Умение слушать, формулировать и анализировать цели занятия;</p> <p>Личностные: Определение собственных творческих способностей и возможностей (интерес к кулинарии и профессии повара-кондитера).</p>
3. Изложение нового материала	Объяснение теоретического материала, знакомство с профессией «повар-кондитер», связанной с темой занятия.	<p>Учитель: «Сегодня мы будем обсуждать тему, знакомую каждому из нас с детства».</p> <p>Демонстрация презентации:</p>	Учащиеся внимательно слушают учителя, просматривают презентацию и конспектируют. (См. приложение А)	<p>Личностные: Мотивация к учебной деятельности;</p> <p>Коммуникативные: Сотрудничество с учителем;</p> <p>Регулятивные: Планирование</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с технологией приготовления сладких блюд и десертов • Знакомство с профессией повара-кондитера, история профессии • Место работы, виды деятельности • Уровень сложности профессии, её востребованность и возможности обучения 		последовательных действий.
4. Вводный инструктаж. 4.1. Текущий инструктаж	Объявление технологии выполнения задания. Инструктаж по технике безопасности в кабинете кулинарии.	Учитель объясняет условия, правила и т. д., Учитель напоминает правила техники безопасности при работе с бытовыми электронагревательными приборами	Ученики слушают учителя, готовятся к практике и надевают спецодежду (фартуки, шапочки). (См. приложение В)	Личностные: Мотивация к учебной деятельности; Коммуникативные: Сотрудничество с учителем и одноклассниками;

		<p>4) Обход через 5 минут преступления к самостоятельной работе (поняли ли учащиеся что им делать).</p> <p>5) Обход через 15-20 минут (смотрим на правильность выполнения задания).</p> <p>6) Обход за 5 минут (посмотреть можно заканчивать самостоятельную работу, все ли справились).</p>		<p>Регулятивные: Планирование последовательных действий и следование им.</p>
<p>5. Практическая работа учащихся</p>	<p>Применение новых знаний в практической работе. Формирование опыта в приготовлении мучных изделий из пресного теста кондитерской кухни.</p>	<p>Учитель наблюдает за выполнением учащимися практической работы и при необходимости помогает.</p>	<p>Учащиеся выполняют практическую работу в соответствии инструкционной картой. Дегустируют приготовленное блюдо. Оценивают внешний вид и</p>	<p>Личностные: Принятие своей ценности во время работы в команде; Коммуникативные: Коммуникация и сплочённые действия для достижения цели (приготовление</p>

			вкусовые качества готового блюда. (См. приложение С)	блюда «классический бисквит»).
6 Организационно – заключительный	Проанализировать результат практической работы для формирования самоанализа учащихся	Анализ результатов самостоятельной работы, проверка точности и аккуратности выполнения работы. Характеристика работы каждого ученика. Учитель: «Чему вы научились на занятии? Какие затруднения у вас возникли? Что вы можете сказать о профессии повар-кондитер Дайте анализ своей деятельности на занятии».	Проводят самоанализ путем сравнения своей работы с работами своих товарищей, отмечая возможные ошибки и причины их возникновения. (См. приложение В)	Регулятивные: Адекватная оценка своего результата; Познавательные: Формирование новых знаний и умений в соответствии с темой занятия, умение выявлять и принимать собственные ошибки допущенные ошибки; Коммуникативные: Умение анализировать собственную работу; Личностные: Осознание важности нового знания, перенос на жизненный опыт. Самооценка успешности, адекватное

				понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.
--	--	--	--	---

Приложение А

Теоретический материал по теме: «Технология приготовления мучных изделий из бисквитного теста, как важная составляющая профессии повара- кондитера».

Учитель: «Конечно же многие из вас очень любят сладкое, но задавались ли вы вопросом насколько интересна и одновременно сложна профессия кондитера. Давайте разберём эту тему подробнее и узнаем много интересного про эту профессию и про кондитерские изделия!»

История профессии кондитер

В древности еще не существовало такого понятия, как профессия, но кондитерское ремесло возникло довольно давно.

Точно конечно нельзя сказать, кто же были первыми кондитерами, возможно индейцы племени майя, которые открыли удивительные свойства шоколада, а может быть жители Древней Индии, сумевшие познать вкус тростникового сахара и готовить из него сладкие палочки.

Еще один интересный факт, что во время раскопок, проведенных в Египте, археологами были найдены «конфеты», основой для которых служили финики. Изготавливали их вручную.

Немного позже, а именно при дворе короля и высокопоставленных вельмож, кондитеры стали числиться привилегированными слугами.

Что же касается наших дней, то профессия кондитер стала довольно популярной и занимает не последнее место в числе востребованных. ис.

Профессия кондитер описание

Кондитер профессия, которая подразумевает знание определенных тонкостей в приготовлении сладостей и их рецептуру.

Повар-кондитер должен уметь:

- Готовить по рецепту различные виды теста, разнообразные крема и начинки.
- Замесить, взбить, раскатать, придать необходимую форму тесту, что затем и станет кулинарным изделием (торт, печенье или пирожное).
- Наполнить пирожное или торт кремом, шоколадным, сливочным и другими видами.
- В обязательном порядке, после приготовления любого кондитерского изделия, необходимо проверить вес готового изделия, что поможет определить, все ли соблюдалось, согласно рецептуре.
- Вместе с этим, кондитер должен прекрасно разбираться во всех продуктах, знать их состав, вкусовые качества, знать все секреты в работе с оборудованием.
- Немаловажным моментом выступает «глазомер». Кондитер должен уметь разрезать и сделать из торта или из целого пласта пирожные, заранее определить их форму, размер. А наличие творческого воображения поможет как можно лучше сделать украшение на торте или придумать и воплотить в жизнь сказочных героев. А можно и весь торт сделать сказочным государством. Ведь такие творения сравнивают с произведениями искусства.

Характеристика профессии кондитер

Кондитер должен любить свою работу, тогда все сладости будут приготовлены с душой и любовью. Но не каждый человек может стать кондитером, особенно если говорить о профессионалах. Эти люди имеют обоняние и тонкий вкус, наделены вкусовой памятью и творческим воображением.

Профессия кондитера требует и физической выносливости, потому как приходится немало времени проводить в помещении с высокой температурой, работать стоя.

Плюсы и минусы профессии кондитера

В чем же заключаются плюсы и минусы этой интереснейшей профессии? Можно с уверенностью сказать, что положительных сторон куда больше, нежели отрицательных.

Плюсы профессии:

- Возможно начать обучение по этой специализации уже после завершения средней школы, т.е. после девяти лет обучения;
- Профессия кондитера всегда была востребована на рынке труда (различные кооперативы, праздники, дни рождения);
- Достаточно средняя заработная плата - 25000-30000 рублей. Зарабатывать можно и больше, все зависит лишь от ваших стремлений и сферы влияния вашей фирмы.
- Интересная профессия, требующая от человека творческих навыков и последующего их развития.

Минусы профессии:

- Работать кондитерам приходится при тяжелых условиях, которые формируются из-за высоких температур;
- Необходимо быть физически развитым, чтобы не уставать от постоянной ручной работы;
- После изготовления изделия, вам необходимо будет его дегустировать, что может привести к появлению лишнего веса;

Обучение

Профессию **повара-кондитера** преподают в колледжах, училищах и техникумах, куда можно пойти после 9 класса. В таких учебных заведениях всегда много бюджетных мест, а поступление идет по среднему баллу аттестата, причем он может быть невысоким — в районе 3,7–4,2 баллов. Платное **обучение** стоит 40 000–100 000 рублей в Москве и Петербурге, 30 000–50 000 рублей в регионах.

Кондитерские изделия

В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на две основные группы: сахаристые (шоколад, мармелад, карамель, конфеты, халва, драже) и мучные (печенье, пряники, торты, кексы, вафли, пирожные) Бывает, что кондитерское изделие содержит элементы обеих групп, однако только одна считается основной (например, вафли с клубникой — мучное, хотя клубничный наполнитель — сахаристое)

Группа сахаристые

Это изделия с содержанием сахара не менее 20 %

Сахар- распространённый продовольственный товар. Основной компонент сахара - сахароза. Но кроме неё продукт может содержать различные примеси. В белом сахаре допускается их содержание до 0,25%, в рафинированном - до 0,1%. Сахара - то же, что низкомолекулярные углеводы.

- Безе
- Варенье, джем, повидло, мармелад, конфитюр
- Грильяж
- Желе
- Зефир, пастила
- Конфеты, ирис, карамель, леденцы
- Кремы
- Марципан
- Муссы
- Помадка
- Суфле
- Халва, рахат-лукум и другие восточные сладости.
- Цукаты
- Шоколад

Группа мучные

Это изделия, содержащие в своём составе выпеченный полуфабрикат из муки и сахара, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25 %.

- Вафли
- Печенье
- Пироги сладкие, пирожки, ватрушки, булки, пончики, маффины, кексы, куличи, ромовые бабы (саварен)
- Пряники, коврижки
- Торты, пирожные, эклеры

Приложение В

Вводный инструктаж:

Учитель :«Сейчас мы с вами научимся готовить «классический бисквитный торт». Он хорошо подойдет для дальнейшего приготовления, например, тортов и кексов. Сначала давайте организуем рабочее место и наденем спецодежду. Итак, как же его готовить наше блюдо? Для этого нужно подготовить необходимые продукты:

Для бисквита:

- Куриные яйца (крупного размера): 4 шт.
- Мука: 100 гр
- Сахар: 150 гр
- Ванильный сахар: 1 чайн. л.

Для крема:

- Сгущенка 1 банка
- Масло сливочное 180 гр.

Для украшения:

- любые фрукты, ягоды или орехи

Далее приступаем к приготовлению. Аккуратно отделяем белки от желтка. Белки отставляем в сторону, а к желткам добавляем половину всего сахара. Миксером взбиваем желтки и белки. Не прекращая взбивать всыпаем в белки небольшими порциями оставшийся сахарный песок. Берём венчик или лопатку. В желтки добавляем 1/3 белков и аккуратно перемешиваем до однородности. Просеиваем муку, далее добавляем половину муки) и вновь перемешиваем до однородности. Замешанное тесто перекладываем в форму. Дно формы нужно предварительно застелить бумагой для выпечки. Выпекаем бисквит в духовке в течение 40 минут. Во время выпечки первые 25 минут духовку не открываем, так как от перепада температуры бисквит может опасть. Достаем бисквит из духовки и оставляем остывать. Полностью остывший бисквит освобождаем от формы. Готовый бисквит разрезаем на 4 коржа. Миксером взбиваем сгущенное

молоко и масло для начинки. Промазываем каждый корж и складываем друг на друга, также промазываем бока торта. Сервируем торт и дегустируем.

Требования безопасности во время практической работы

- Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под косынку
- Перед включением электрической плиты проверить исправность шнура питания; при включении плиты штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганием за шнур.
- Проветрить помещение.
- Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.
- При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотнo удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.
- При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)
 - следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту;
 - крышки горячей посуды брать полотенцем (прихваткой) и снимать от себя;
 - сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;
- Выключить электроплиту.
- Привести в порядок рабочее место.
- Привести себя и спецодежду в порядок.
- Проветрить помещение

Текущий инструктаж:

- Обход через 5 минут преступления к самостоятельной работе (поняли ли учащиеся что им делать).
- Обход через 15-20 минут (смотрим на правильность выполнения задания).
- Обход за 5 минут (посмотреть можно заканчивать самостоятельную работу, все ли справились).

Критерии оценки:

Теоретическая часть:

Оценка «5» ставится ученику, если теоретический материал усвоен им в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии. Ответы даются полные, правильные, последовательные самостоятельные или с минимальной помощью учителя.

Оценка «4» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно. К ученику применялись дополнительные наводящие вопросы. После чего он исправлял ошибки самостоятельно или с незначительной помощью учителя (учеников)

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью учителя.

Оценка «2» ставится ученику, если в ответе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о незнании большей части программного материала, соответствующего его познавательным возможностям. Отвечает на вопросы фрагментарно, искажает основной смысл. Не пользуется помощью учителя (учащихся).

Практическая часть:

Оценка «5» - отлично - отвечает всем критериям, предъявляемым блюду, соблюдены нормы времени и правила Т.Б., знания теоретического материала и инструментов, блюдо готово к употреблению, имеет эстетический внешний вид, сервирован по всем правилам.

Оценка «4»-хорошо - выполнение работы соответствует требованиям, с незначительными погрешностями, нарушен какой-то критерий оценки незначительный и исправленный.

Оценка «3» - удовлетворительно-допущены ошибки, приготовления блюда, влияющие на качество.

Оценка «2»- неудовлетворительно- допущены грубые ошибки при приготовлении пищи.

Оценка «1»- отказ от работы.

Приложение С
Инструкционная карта
«Классический бисквитный торт»

Продукты	Последовательность действий	Инвентарь
<p>На одну порцию: Для бисквита - Куриные яйца (крупного размера): 4 шт.</p> <p>-Мука: 100 гр</p> <p>-Сахар: 150 гр</p> <p>-Ванильный сахар: 1 чайн. л.</p> <p>Для крема: -Сгущенка 1 банка -Масло сливочное 180 гр.</p> <p>Для украшения: -любые фрукты, ягоды или орехи</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Надеть спецодежду. 2. Изучить задание. 3. Изучить технологическую карту. 4. Организовать рабочее место: оснастить инвентарем. 5. Аккуратно отделяем белки от желтка. Белки отставляем в сторону, а к желткам добавляем половину всего сахара. 6. Миксером на максимальной скорости взбиваем желтки в течение 5-7 минут до получения однородной массы. 7. Миксером на минимальной скорости взбиваем белки и по мере того, как белки начнут увеличиваться в объеме - увеличиваем скорость. Не прекращая взбивать всыпаем в белки небольшими порциями оставшийся сахарный песок. 8. Берём венчик или лопатку. В желтки добавляем 1/3 белков и 	<ul style="list-style-type: none"> -Духовка, -Форма для выпечки, -Венчик, -Миксер, -Лопатка, -Глубокая тарелка, -Лопатка, -Полотенце, -Фартук, -Шапочка для кулинарии.

	<p>аккуратно перемешиваем до однородности.</p> <p>9. Просеиваем муку, далее добавляем половину муки) и вновь перемешиваем до однородности. Таким образом чередуя оставшиеся белки и муку замешиваем тесто.</p> <p>10. Замешанное тесто перекладываем в форму для выпечки диаметром 20-22 см (у меня форма 21 см). Дно формы нужно предварительно застелить бумагой для выпечки.</p> <p>11. Выпекаем бисквит в заранее разогретой до 180 С духовке в течение 40 минут. Во время выпечки первые 25 минут духовку не открываем, так как от перепада температуры бисквит может опасть.</p> <p>12. Достаем бисквит из духовки и оставляем остывать.</p> <p>13. Полностью остывший бисквит освобождаем от формы.</p> <p>14. Готовый бисквит разрезаем на 4 коржа.</p> <p>15.Миксером взбиваем сгущенное молоко и масло для начинки</p>	
--	--	--

16. Промазываем каждый корж и складываем друг на друга, также промазываем бока торта.
17. Сервируем торт и дегустируем.



ШАГ 1:



ШАГ 2:



ШАГ 3:



ШАГ 4:



ШАГ 5:



ШАГ 6:



ШАГ 7:



ШАГ 8:



ШАГ 9:



ШАГ 10:



ШАГ 11:



ШАГ 12:



ШАГ 13:



ШАГ 14:



ШАГ 15



ШАГ 16



ШАГ 17

Профориентационный тест

Приложение №3

После проведения двух занятий учащимся будет предложен профориентационный тест по методике Г.В. Резапкиной «Матрица выбора профессии». Методика разработана Московским областным центром профориентации молодежи. Цель методики- помочь учащимся с выбором будущей профессии.

Время выполнения-5 мин.

Содержание теста:

1. С кем или с чем Вы бы хотели работать? Какой объект деятельности Вас привлекает?
 - 1.1. Человек (дети и взрослые, ученики и студенты, клиенты и пациенты, покупатели и пассажиры, зрители и читатели, сотрудники и т.д.)
 - 1.2. Информация (тексты, формулы, схемы, коды, чертежи, иностранные языки, языки программирования)
 - 1.3. Финансы (деньги, акции, фонды, лимиты, кредиты)
 - 1.4. Техника (механизмы, станки, здания, конструкции, приборы, машины)
 - 1.5. Искусство (литература, музыка, театр, кино, балет, живопись и т.д.)
 - 1.6. Животные (служебные, дикие, домашние, промысловые)
 - 1.7. Растения (сельскохозяйственные, дикорастущие, декоративные)
 - 1.8. Продукты питания (мясные, рыбные, молочные, кондитерские и хлебобулочные изделия, консервы, плоды, овощи, фрукты)
 - 1.9. Изделия (металл, ткани, мех, кожа, дерево, камень, лекарства)
 - 1.10. Природные ресурсы (земли, леса, горы, водоемы, месторождения)
2. Чем бы Вы хотели заниматься? Какой вид деятельности Вас привлекает?
 - 2.1. Управление (руководство чьей-то деятельностью)
 - 2.2. Обслуживание (удовлетворение чьих-то потребностей)

- 2.3. Образование (воспитание, обучение, формирование личности)
- 2.4. Оздоровление (избавление от болезней и их предупреждение)
- 2.5. Творчество (создание оригинальных произведений искусства)
- 2.6. Производство (изготовление продукции)
- 2.7. Конструирование (проектирование деталей и объектов)
- 2.8. Исследование (научное изучение чего-либо или кого-либо)
- 2.9. Защита (охрана от враждебных действий)
- 2.10. Контроль (проверка и наблюдение)

Анализ производится с помощью таблицы («Матрица выбора профессии»). Профессии, находящиеся на пересечении «сферы труда» и «вида труда», являются (предположительно) наиболее близкими интересам и склонностям опрашиваемого. После проведения данного теста педагог отвечает на вопросы учащихся и подводит итоги.

Матрица выбора профессии

Виды труда	Сфера труда									
	Человек	Информация	Финансы	Техника	Искусство	Животные	Растения	Продукты	Изделия	Природные ресурсы
Управление (руководство чьей-то деятельностью)	Менеджер по персоналу Администратор	Маркетолог Диспетчер Статистик	Экономист Аудитор Аналитик	Технолог Авиа-диспетчер Инженер	Режиссер Продюсер Дирижер	Кинолог Зоотехник Генный инженер	Агроном Фермер Селекционер	Товаровед Менеджер по продажам	Менеджер по продажам Логистик Товаровед	Энергетик Инженер по кадастру
Сфера обслуживания	Продавец Парикмахер Официант	Переводчик Экскурсовод Библиотекарь	Бухгалтер Кассир Инкассатор	Водитель Слесарь Теле-радио-мастер	Гример Костюмер Парикмахер	Животновод Птицевод Скотовод	Овощевод Полевод Садовод	Экспедитор Упаковщик Продавец	Продавец Упаковщик Экспедитор	Лесник Мелиоратор
Образование (воспитание и обучение, формирование личности)	Учитель Воспитатель Социальный педагог	Преподаватель Ведущий теле- и радио программ	Консультант Преподаватель экономики	Мастер производственного обучения	Хореограф Преподаватель музыки, живописи	Дрессировщик Кинолог Жокей	Преподаватель биологии Эколог	Мастер производственного обучения	Мастер производственного обучения	Преподаватель Эколог
Оздоровление (избавление от болезней и их предупреждение)	Врач Медсестра Тренер	Рентгенолог Врач (компьютерная диагностика)	Антикризисный управляющий Страховой агент	Мастер авто сервиса Физиотерапевт	Пластический хирург Косметолог Реставратор	Ветеринар Лаборант питомника Зоопсихолог	Фитотерапевт Гомеопат Травник	Диетолог Косметолог Санитарный инспектор	Фармацевт Ортопед Протезист	Бальнеолог Эпидемиолог Лаборант
Творчество (создание оригинальных произведений искусства)	Режиссер Артист Музыкант	Программист Редактор Web-дизайнер	Менеджер по проектам Продюсер	Конструктор Дизайнер Художник	Художник Писатель Композитор	Дрессировщик Служитель цирка	Фитодизайнер Озеленитель Флорист	Кондитер Повар-кондитер	Резчик по дереву Витражист Скульптор	Архитектор Мастер-цветовод Декоратор

Производство (изготовление продукции)	Мастер производственного обучения	Корректор Журналист Полиграфист	Экономист Бухгалтер Кассир	Станочник Аппаратчик Машинист	Ювелир График Керамист	Животновод Птицевод Рыбовод	Овощевод Цветовод Садовод	Технолог Повар	Швея Кузнец Столяр	Шахтер Нефтяник Техник
Конструирование (проектирование деталей и объектов)	Стилист Пластический хирург	Картограф Программист Web-мастер	Менеджер по проектам	Инженер-конструктор Телемастер	Архитектор Дизайнер Режиссер	Генный инженер Селекционер	Селекционер Ландшафтист Флорист	Инженер-технолог Кулинар	Модельер Закройщик Обувщик	Дизайнер ландшафта Инженер
Исследование (научное изучение чего-либо или кого-либо)	Психолог Следователь Лаборант	Социолог Математик Аналитик	Аудитор Экономист Аналитик	Испытатель (техники)	Искусствовед Критик Журналист	Зоопсихолог Орнитолог Ихтиолог	Биолог Ботаник Микробиолог	Лаборант Дегустатор Санитарный врач	Эргономик Контролер Лаборант	Биолог Метеоролог Агроном
Защита (охрана от враждебных действий)	Полицейский Военный Адвокат	Арбитр Юрист Патентовед	Инкассатор Охранник Страховой агент	Пожарный Сапер Инженер	Постановщик трюков Каскадер	Лесничий Инспектор рыбнадзора	Эколог Микробиолог Миколог	Санитарный врач Лаборант Микробиолог	Сторож Инспектор	Охрана ресурсов Инженер по ТБ
Контроль (проверка и наблюдение)	Таможенник Прокурор Табельщик	Системный программист	Ревизор Налоговый полицейский	Техник-контролер Обходчик ЖД	Выпускающий редактор Консультант	Консультант Эксперт по экстерьеру	Селекционер Агроном Лаборант	Дегустатор лаборант Санитарный врач	Оценщик Контролер ОТК Приемщик	Радиолог Почвовед Эксперт

Экскурсия на ПАО «Новгородхлеб».

Приложение №4

Класс: 6

Время: 2 часа

Целью занятия - закрепление представления учащихся о производстве хлеба в промышленных масштабах и формирование представления о специалистах, связанных с производством хлеба в целях профориентационной деятельности.

Задачи:

Профориентационная: ознакомить учащихся с содержанием рабочего процесса по специальности пекарь.

Обучающие: ознакомить учащихся с организацией и работой предприятия, техникой и технологией изготовления выпускаемой продукции, разделением труда на предприятии и с организацией работы кулинарного цеха пекарни, а также рассмотреть ассортимент, выпускаемой продукции кулинарного цеха.

Развивающие: развивать творческую активность учащихся, научить применять полученные знания на практике, развивать наблюдательность и самостоятельность.

Воспитательные: воспитывать уважение к труду специалистов и чувство личной ответственности к правилам безопасности во время проведения экскурсии.

Методы обучения: словесные-рассказ, объяснение, беседа, наглядные – демонстрация.

Личностные	Предметные	Метапредметные
<ul style="list-style-type: none">➤ Умение вступать в диалог, вести грамотную речь➤ Развитие самостоятельности➤ Развитие творческого потенциала➤ Воспитание осознанности изучаемого материала	<ul style="list-style-type: none">➤ Получение знаний о профессии пекаря.➤ Получение знаний об организации и работе предприятия, а также технике и технологии изготовления выпускаемой продукции➤ Получение знаний о выпускаемой продукции кулинарного цеха.	<ul style="list-style-type: none">➤ Умение участвовать в коллективном обсуждении вопросов,➤ Способность усваивать информацию через демонстрацию наглядных источников.

Содержание экскурсии:

- 1) Встреча учителя и учащихся у школы в строго определённое заранее оговоренное время. Проведение инструктажа и по технике безопасности.
- 2) Прибытие педагога и учащихся до места проведения экскурсии и встреча с экскурсоводом (просп. Александра Корсунова, 10А, Великий Новгород).
- 3) Краткий рассказ экскурсовода:
 - об истории и здании предприятия и о цехах, которые в нем находятся;
 - о специалистах, которые работают в хлебопекарне и их обязанности в процессе производства;
 - о ассортименте продукции, выпускаемой хлебопекарней.
- 4) Экскурсия по производственным цехам, и рассказ (до входа в цех)
 - о технологии производства хлебобулочных изделий;
 - о времени, затрачиваемом на каждом этапе производства;
 - о технике, используемой при производстве продукции и за что каждая из них отвечает.
 - о профессии и возможностях получения образования.
- 5) Дегустация готовой продукции.

б) Подведение итогов. Ответы на следующие вопросы учащимися:

1 Сколько времени заняла экскурсия?

2. Кто проводил экскурсию?

3. Какие производственные цеха находятся в здании хлебопекарни?

4. Какое оборудование стоит в производственных цехах?

5. Кто отвечает за работу данного оборудования, и какие обязанности выполняет данный специалист?

6. Какую продукцию выпускает хлебопекарня?

7. Из какого технологического порядка работ состоит изготовление хлебобулочных изделий?

10. Что больше всего вам понравилось на экскурсии?

7) Отбытие педагога и учащихся т с места проведения экскурсии.

Требования безопасности

Общие требования

1. Соблюдать осторожность:

- при переходе улиц и перекрёстков;
- при посещении производственных предприятий;
- при нарушении инструкции по технике безопасности.

2. Наличие у педагога аптечки, укомплектованной необходимыми медикаментами и перевязочными средствами для оказания первой помощи пострадавшим.

Требования безопасности к учащимся перед началом занятий

1. Внимательно выслушать инструктаж по технике безопасности при проведении экскурсии.
- 2.. Не начинать движение без указания педагога.

Требования безопасности во время занятий

1. Выполнять все действия только по указанию учителя.
2. Идти только по маршруту, указанному педагогом, не нарушая правил дорожного движения при переходе улиц, перекрёстков.
3. Не трогать посторонние предметы.
4. Соблюдать порядок и дисциплину.
5. Без разрешения учителя никуда не отлучаться.
7. При посещении производственных предприятий передвигаться группой, не создавая затруднений для работы специалистов.
8. Не прикасаться к производственному оборудованию, корпусам работающих машин, электродвигателей, питающим электрическим кабелям и т.д.

Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. При плохом самочувствии сообщить об этом учителю
2. При получении травмы немедленно сообщить педагогу.

Требования безопасности по окончании занятий

1. Проверить присутствие всех учащихся.

Содержание отчёта:

Отчёт будет в качестве домашнего задания в форме эссе. Эссе по теме: «Мои впечатления об экскурсии на ПАО «Новгородхлеб» учащиеся пишут в свободной форме, отвечая на следующие вопросы:

1. Как проходило начало экскурсии?
2. Что вы помните об организации и работе предприятия? О технике и технологии изготовления выпускаемой продукции и разделения труда на предприятии?
3. Как функционирует кулинарный цех пекарни? Какие обязанности входят в работу специалистов кулинарного цеха?
4. Ваши общие впечатления о работе экскурсовода и о ходе самой экскурсии? Что вам больше всего запомнилось на протяжении всей экскурсии?

Педагог оценивает эссе в соответствии с критериями и выставляет оценку, как за отдельную работу

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится ученику, если материал усвоен им в полном объеме, изложен в эссе без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Оценка «4» ставится ученику, если в усвоении материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал в эссе изложен не точно.

Оценка «3» ставится ученику, если в усвоении материала имеются существенные пробелы. Ответ изложен в эссе не самостоятельно, не в полном объёме, не последовательно.

Оценка «2» ставится ученику, если в эссе допущены грубые ошибки, свидетельствующие о незнании большей части материала, либо не написана работа вообще.

Профессиограмма по специальности пекарь

1. Описание профессии

Пекарем называют специалиста, занимающегося выпечкой хлебобулочных изделий. Пекарь выпекает самые разные сорта и виды хлеба, а также составляет их рецептуру либо использует в своей работе уже утвержденные рецепты. Он придаёт будущим хлебобулочным изделиям форму, после чего выпекает их в печи.

2. Особенности профессии

Как правило, на всех предприятиях к работникам этой профессии предъявляют схожие требования. Пекари всегда обязаны сохранять внимательность, ответственность и опрятность, к тому же, им никак не обойтись без отличного вкуса и обоняния. Пекарь участвует в составлении рецептуры производимых изделий, либо использует уже утвержденную, занимается выбором исходных материалов для различных сортов хлеба, придает им нужную форму, после чего запекает. Пекари осуществляют загрузку сырья, производят запуск оборудования, контролируют весь процесс, начиная от выдержки теста и его раскладки по формам, до определения степени готовности хлеба.

Профессия пекаря имеет и свои минусы, также в какой-то степени являющейся ее особенностями. К ним относят продолжительное контактирование с мукой, СВЧ-излучение и печной жар, работу на ногах и возможность развития

3. Необходимые знания о профессии

В профессиональной деятельности пекаря не обойтись без наличия чувствительного вкуса, хорошего обоняния, скоординированности движений, и, конечно же, большой выносливости. Пекарь должен быть наблюдателем, обладать отличным глазомером и зрительной памятью, быть чистоплотным. Эта профессия не рекомендована лицам с болезнями

сердца и дыхательной системы, людям, с нарушением зрения, а также страдающим сахарным диабетом и хроническими инфекциями, экземой и кожной аллергией, с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата. Навыки и знания

При осуществлении своих трудовых обязанностей пекарю необходим следующий перечень навыков и знаний:

- хорошее знание техники и оборудования, которые он использует в своей работе;
- знание рецептуры и технологии изготовления разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, а также норм расхода материалов;
- необходимость быть опрятным и чистооплотным;
- обязательное соблюдение установленных на предприятии правил ВТР;
- обладание знаниями в области охраны труда и противопожарной безопасности и соблюдать их. профзаболеваний.

4.Обязанности и требования

В перечень обязанностей пекаря входит следующее:

- подбирает все исходные материалы, и при необходимости занимается составлением рецептуры хлебобулочных изделий; придает хлебу форму и осуществляет его выпечку;
- получает необходимые продукты, проверяет их ассортимент и соответствие качеству;
- отбирает нестандартные продукты и материалы;
- эксплуатируют тепловое, холодильное и другое необходимое профессиональное оборудование, весы и СВЧ-печи;
- осуществляет замес теста, занимается изготовлением полуфабрикатов из него;

-занимается ведением отчетной работы и оформляет необходимые документы при передаче материальных ценностей, а также на брак, пересортицу и др.;

-проводит санитарную уборку своего рабочего места.

5. Связь с другими профессиями: повар, кондитер, пекарь-кондитер.

Обучение

Специалистов данной профессии готовят в средних технических учреждениях образования, получить эту профессию можно после окончания профессионального училища. Название специальности может отличаться в зависимости от учебного заведения. Однако гораздо большее значение для пекаря имеет не образование, а способности самого человека, его желание постоянно практиковаться и улучшать свои навыки и умения.

Возможностей получить профессию в Великом Новгороде практически нет, за исключением курсов, поэтому предложены учебные заведения в Санкт-Петербурге:

Колледж пищевых технологий



Повар, кондитер; пекарь; поварское и кондитерское дело и еще 1 направление¹

Колледж бизнеса и технологий Санкт-Петербургского государственного экономического университета



8 программ

Операционная деятельность в логистике; экономика и бухгалтерский учет (по отраслям); технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и еще 5 направлений

Ижорский колледж



Информационные системы и программирование; управление, эксплуатация и обслуживание многоквартирного дома; пекарь и еще 13 направлений

Перспективы и карьера

Чаще всего данные специалисты имеют средний уровень доходов и зарплаты. Карьерный рост специалиста зависит от его собственных умений и образовательного уровня, помимо этого имеются перспективы открытия своей собственной пекарни. Самое важное в этой деятельности – постоянное повышение и совершенствование собственных знаний и навыков

Специалисты с профессией пекаря могут работать в таких организациях и сферах, как:

- заведения общественного питания;
- кафе, рестораны, столовые;
- учебные и производственные предприятия.