

Россия аграрная: пищевая промышленность и общественное питание

Мотивационная часть

Подготовка к занятию

Для проведения занятия рекомендуется заранее подготовить материалы/слайды, разделить класс на три-пять 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 изучали Аграрную среду, растениеводство и садоводство и выяснили, что растения из теплиц, садов и полей каждый день поступают на прилавки магазинов и на наши столы благодаря труду самых разных специалистов. Сегодня у нас не менее интересная тема, и она тоже связана с Аграрной средой. Но сначала скажите, пожалуйста, может быть, вы взяли с собой из дома или школьной столовой напитки или небольшой перекус? Какие это продукты?

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

Слово педагога: И всё это кто-то приготовил, кто-то произвёл. Сегодня у нас с вами самый «вкусный» урок. Мы познакомимся с пищевой промышленностью и общественным питанием — важной частью Аграрной среды. Как вы думаете, что нас ждёт?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Будут и видеоролики, и интересные игры. Пищевая промышленность, как легко понять из её названия, — целая область, которая включает в себя всё, что связано с продуктами. А что такое общественное питание?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Да, это самые разные предприятия, которые занимаются организацией питания для населения (то есть для каждого из нас), — кафе, рестораны и столовые. Готовить мы с вами сегодня не будем, но ваш личный опыт в кулинарии точно пригодится. Предлагаю немного посоревноваться. В начале занятия вы поделитесь на команды, 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. Всё занятие они набирают баллы за правильные ответы, в конце подводится итог.

Карта пищевой промышленности

Слово педагога: Ребята, сегодня на уроке вы услышите много интересного и нового.

Предлагаю сразу записывать в тетрадях самую важную информацию, чтобы потом вы могли вернуться к ней и освежить в памяти наши занятия. Посмотрите на **слайды** и вспомните, сколько направлений есть в Аграрной среде.

Селекция и генетика;

Растениеводство и садоводство;

Животноводство;

Пищевая промышленность.

Сегодня мы обсудим такую важную часть Аграрной среды, как пищевая промышленность.

Откройте вашу карту Аграрной среды, которую мы с вами уже начали заполнять ранее.

Найдите в ней 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.

А сейчас предлагаю посмотреть видеоролик. Будьте внимательны, после ролика вас ждёт задание. 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.

В пищевую промышленность России входит множество подотраслей. Загибайте пальцы: мясная отрасль, рыбная, молочная, хлебопекарная, макаронная, консервная, кондитерская, мукомольно-крупяная, сахарная, масложировая, производство кормов для животных и... Кажется, пальцев уже не хватает! А продукты нужно не только произвести, но и правильно хранить и перевозить. Не секрет, что продовольствие — товар особый. Многие продукты быстро портятся. Поэтому производители ищут новые технологии изготовления и хранения, используют новые виды 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 двух миллионов человек! Здесь трудятся технологи и специалисты по контролю качества пищевой продукции, дегустаторы и кондитеры. Профессию можно найти на любой вкус!

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: Что нового вы услышали в ролике? Что вас удивило?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Отлично. Запишите это в ваши карты Аграрной среды / пищевой промышленности. А теперь предлагаю начать игру! 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.

Педагогу не нужно требовать от обучающихся точного ответа, главное — правильный ход мыслей.

Начинаем:

Какие подотрасли входят в пищевую промышленность? *(Здесь можно засчитать один балл команде, которая назвала больше всего вариантов, или давать каждой команде по одному баллу за каждый верный вариант.)*

Ответ: мясная отрасль, рыбная, молочная, хлебопекарная, макаронная, консервная, кондитерская, мукомольно-крупяная, сахарная, масложировая, производство кормов для животных...

Назовите предприятия общественного питания.

Ответ: столовая, кафе, ресторан (также обучающиеся могут озвучить другие варианты: кофейня, кондитерская, фудтрак и т. д.)

Какой продукцией всегда славилась Россия?

Ответ: пшеница, рыба, растительное масло.

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.

Почему производители пищевой промышленности постоянно ищут способы усовершенствовать свою продукцию?

Ответ: потому что пищевая продукция в основном недолго хранится.

Сколько заводов и комбинатов открылось при Микояне?

Ответ: около трёхсот.

Сколько предприятий пищевой промышленности в России сегодня?

Ответ: свыше 22 тысяч.

Слово педагога: Спасибо вам, это было непросто! Но я вижу, что пищевая промышленность вас уже заинтересовала. Обещаю, дальше — ещё интереснее!

Педагог подсчитывает баллы (за ответы с бланков и за быстрые ответы во втором раунде, если он проводился), объявляет лидирующие команды.

Основная часть

Игра-разминка

Слово педагога: Давайте продолжим соревнование! Предлагаю сыграть в игру. Представьте что вы шеф-повара — те, кто отвечает за кухню кафе или ресторана и всю команду, которая готовит блюда. Ваша задача — рассортировать поручения для повара и пекаря-кондитера.

Кому из них вы поручите готовить суп, а кому — печь круассан?

Найдите у себя бланки с названием «Игра: Шеф-повар». На них вы видите два столбика. Я буду зачитывать названия блюд или способов приготовления продуктов. Некоторые из них всем знакомы, но есть и посложнее. У вас будет 10 секунд на обсуждение — затем запишите название в первый или во второй столбик. В конце я соберу листочки. За каждый правильный ответ команде даётся один балл. Начинаем!

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

Блюда для сортировки:

Суп — жидкое блюдо, которое готовят на воде, бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

Пирожное — кондитерское изделие небольшого размера из сладкого сдобного теста, обычно с начинкой.

Круассан — изделие из слоёного теста, с начинкой или без неё, в виде полумесяца.

Бланманже — холодное железированное сладкое блюдо, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина.

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

Льезон — смесь сырых яиц, соли, молока (сливок) или воды.

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

Жюльен — грибы, запечённые в маленьких чашечках. Дополнительно может использоваться мясо или птица.

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

Фарш — измельчённые или протёртые продукты, подвергнутые предварительно механической или тепловой обработке, предназначенные для изготовления формованных полуфабрикатов или для реализации потребителям.

Кляр — жидкое тесто, в которое погружают кусочки продуктов перед жаркой во фритюре.

Сэндвич — кулинарное изделие, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба или булки и одного или нескольких слоёв мяса или других начинок.

Гарнир — часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в том числе внешнего вида.

Правильные ответы по столбикам:

Повар: суп, фарш, сэндвич, гарнир, жульен, льезон, кляр.

Пекарь-кондитер: пирожное, круассан, бланманже, крутон, тарталетка, профитроли.

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

Слово педагога: Отлично! Давайте запишем эти профессии в ваши карты. Здорово, что вы уже понимаете разницу в работе таких близких, казалось бы, специалистов. Хотя даже на кухне ресторана поваров намного больше: отдельно работают повара холодного цеха, отдельно — горячего. А ещё есть су-шеф — это помощник шеф-повара, его заместитель.

А перед тем как мы перейдём к нашей следующей игре, предлагаю вам посмотреть ролик о других профессиях пищевой промышленности. Будьте очень внимательны, ведь наша следующая игра будет связана с тем, о чём будет говориться в ролике! Внимание на экран!

Во время просмотра ролика педагог проводит промежуточный подсчёт голосов и фиксирует результаты на доске.

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.

Слово педагога: Прежде чем сдать бланки, запишите в свои карты профессии, которые вам показались наиболее интересными.

Групповая работа

Слово педагога: А теперь — о нашей следующей игре. Представьте, что вашей команде предстоит открыть лучший кондитерский цех в городе! Задача — придумать ассортимент выпускаемой продукции, список основных сотрудников и перечень оборудования, которое понадобится для закупки. Запишите ваши идеи в команде, а затем мы обсудим их вместе.

Каждая команда даёт свои решения.

Критерии присуждения баллов:

Ассортимент:

1-3 наименования — 1 балл;

4-5 наименований — 2 балла;

больше 5 наименований — 3 балла;

ошибка в ассортименте — минус 1 балл.

Сотрудники:

1-3 наименования — 1 балл;

4-5 наименований — 2 балла;

больше 5 наименований — 3 балла;

ошибка в списке — минус 1 балл.

Оборудование — всем 2 балла.

Или 1 балл за каждый верный пункт.

Примерный ответ обучающихся:

Ассортимент выпускаемой продукции: круассаны, пирожки, пирожные, крендели, ватрушки, пончики, плюшки, хлеб, чизкейки, торты и т. д.

Список основных сотрудников: пекарь, кондитер, повар, шеф-повар, фасовщик, дегустатор, технолог, шоколадье, декоратор тортов/оформитель и т. д.

Перечень оборудования: холодильники, печи, миксеры, тестораскаточные машины, тестомесы, мукопросеиватели, расстоечные шкафы, противни и т. д.

Слово педагога: Отлично! Если вы или ваш друг чувствуют интерес к этой сфере, конечно, стоит подумать о кружках и секциях, которые помогут развить этот интерес и углубить знания. Предлагаю вам посмотреть об этом ролик! Будьте внимательны — в нём будет информация, которой вы сможете дополнить свои карты.

Во время просмотра ролика педагог проводит финальный подсчёт голосов.

Видеоролик о направлениях образования

Текст видеоролика:

Наверняка сегодня вы уже услышали о пищевой промышленности много нового. Но знаете ли вы, с чего начинается путь к работе с самыми вкусными продуктами?

Если вам интересно узнать больше и, возможно, в будущем работать в этой сфере, то время действовать. Математика, биология и химия — те школьные предметы, которые вам особенно пригодятся. И, конечно, практика. Помимо кулинарных занятий в школе и готовки дома, есть множество кружков, где вы сможете научиться разным полезным вещам. Например, в кулинарных кружках вы научитесь готовить многие блюда и узнаете много нового о, казалось бы, привычных продуктах и ингредиентах. Из чего состоит тесто? Как приготовить любимый мамин торт? А может, самому сделать шоколад? Как правильно нарезать мясо? И почему это важно? Можно выбрать и отдельные мастер-классы — они, как правило, посвящены какой-то одной тематике — кухне или даже блюду. Например, можно узнать всё про самые вкусные сырники или роллы «Филадельфия», тут уж что кому ближе. Кстати, даже если вы не свяжете жизнь с пищевой промышленностью в будущем, такие «вкусные» навыки всегда пригодятся — ведь здорово, когда ты можешь приготовить себе вкусный ужин или собрать всю семью на завтрак. А ещё не будет лишним узнать правила безопасности на кухне или о том, как выбирать и хранить продукты. Ведь еда и всё, что с ней связано, есть в жизни каждого — независимо от того, кто он и чем занимается.

Изучите другие программы образования, доступные в вашем регионе. Вы можете заниматься в пищевых лабораториях и посещать интересные мастер-классы, где рассказывается о применении новых технологий в пищевой промышленности. А ещё можно стать участником летних гастрономических лагерей! Бывает и такое. На таких кружках и занятиях вы не только научитесь готовить, но и попробуете использовать те самые современные технологии в пищевой промышленности. И конечно, вы получите навыки работы в команде, ведь когда речь идёт о приготовлении чего-либо в промышленных масштабах, без единомышленников не обойтись.

Впрочем, сейчас не нужно торопиться. Знакомьтесь и пробуйте на вкус все направления. А когда будете готовы выбирать специальность, изучите укрупнённые группы специальностей и направлений подготовки (УГСН). Так называется классификация, которая объединяет похожие профессии и области знаний в крупные группы. В пищевой промышленности есть разные группы, вот несколько примеров:

Технология продуктов питания (из растительного или животного сырья). Оно познакомит вас с рецептурами и процессом производства тех или иных продуктов во всех подробностях и мелочах.

Эксплуатация, механизация, автоматизация и роботизация технологического оборудования и процессов пищевой промышленности. Ведь пищевые производства постоянно вводят и тестируют новые приспособления и технологии, способные облегчить труд людей и увеличить производительность продуктов.

Технология продукции и организация общественного питания. Это направление познакомит вас с национальными кухнями, пищевыми добавками и химией, вы узнаете обо всём, что

нужно для того, чтобы открыть собственное кафе, и даже о том, какое оборудование там понадобится.

Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Здесь уже изучают, например, особое, диетическое питание с определёнными свойствами и задачами. А ещё — говорят о создании биологически активных добавок, изготовлении новых видов консервов для детского питания, рыбных, мясных, молочных продуктов, в том числе с использованием новых технологий.

Кто знает, может быть, в будущем именно вы будете работать в пищевой промышленности и внедрять те самые новые технологии, чтобы кормить весь город, всю страну или весь мир! Создавать новые продукты или блюда. Тщательно упаковывать продукцию и следить за качеством продукции. А может, вы станете хранителями уникальных рецептов национальной кухни. Вы сможете открывать кулинарные школы, рестораны и кафе. Возможностей много, как продуктов на прилавках. Выбирайте!

Слово педагога: Ребята, расскажите, о каких новых кружках, в которых можно узнать о пищевой промышленности ещё больше, вы услышали в ролике? А кто запомнил ключевые направления подготовки, которые прозвучали?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Прекрасно. Запишите их в ваши карты.

Заключительная часть

Анонс от проекта Знание.Игра

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 пройдёт 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, мы с вами познакомились с направлениями и профессиями пищевой промышленности и общественного питания и узнали много нового. Давайте подведём итог и подсчитаем баллы каждой команды!

Педагог подсчитывает баллы и объявляет лидеров.

Слово педагога: Спасибо всем, мы отлично провели время. А вы можете продолжить заполнять карту пищевой промышленности, 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 заняться?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Кстати 20 октября — День работников пищевой промышленности. Кого бы вы с ним поздравили?

Ответы обучающихся.

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

Итоговое слово педагога

Слово педагога: Сегодня мы с вами говорили о такой важной и «аппетитной» сфере, как пищевая промышленность. Мы обсудили, какие специалисты каждый день трудятся для того, чтобы на полках наших магазинов никогда не заканчивались продукты, а в кафе всегда можно было быстро и вкусно перекусить. Теперь вы лучше понимаете, насколько интересны профессии из этой сферы лично вам. И как развиваться, если вы чувствуете, что мир запахов и вкусов — это точно ваше!

В этой сфере множество профессий, хотя сегодня мы с вами рассмотрели только часть из них. Попробуйте сами расширить свои знания — посмотрите тематические фильмы, сериалы, телепрограммы или кулинарные ролики в интернете. Попросите маму или бабушку приготовить какое-то блюдо вместе с вами — они точно не откажут!

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

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

Спасибо за занятие, до новых встреч!

На усмотрение педагога — завершить занятие чаепитием.