

Тема 15

Мотивационная часть

Подготовка к занятию

Дорогие педагоги! Присоединяйтесь к сообществам «Россия — мои горизонты»:

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

Telegram — <https://t.me/russiamyhorizons>;

Мессенджер MAX — https://max.ru/bvb_for_school.

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-пять групп (по рядам), 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).

Напоминаем, что вы можете предложить обучающимся фиксировать свои мысли и интересные находки в Маршрутных картах — это может быть тетрадь, блокнот, ежедневник, скетчбук или любой удобный формат. Ведение Маршрутной карты не является обязательным — обучающиеся выбирают то, что подходит лично им.

Желаем вам и ребятам удачи и вдохновения!

Введение

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.

Слово педагога: Здравствуйте, ребята! Мы с вами уже знаем, что овощи, фрукты и другие продукты, выращенные в теплицах, садах и на полях, каждый день поступают на различные предприятия пищевой промышленности, в учреждения общественного питания и в конечном итоге на наши столы. Это становится возможным благодаря работе множества специалистов. И сегодня мы поговорим о том, какой путь проходят эти продукты дальше — от переработки и

контроля качества до приготовления блюд и обслуживания потребителей. Но сначала скажите, пожалуйста, может быть, вы взяли с собой из дома или школьной столовой напитки или небольшой перекус? Какие это продукты?

Ответы обучающихся.

Возможные ответы: шоколад, бутерброды, сэндвичи (хлеб, колбаса), сок, вода, морс.

Слово педагога: И всё это кто-то приготовил, кто-то произвёл. Сегодня у нас с вами самое «вкусное занятие». Мы познакомимся с пищевой промышленностью и общественным питанием.

Педагог демонстрирует слайд 1 с темой занятия.

Слово педагога: Как вы думаете, что нас ждёт?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Конечно, 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 поделились 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! Сейчас предлагаю посмотреть видеоролик. Будьте внимательны, после ролика вас ждёт задание. Внимание на экран.

Видеоролик № 1 об отрасли

Текстовая версия видеоролика:

Продуктивный день начинается с полезного завтрака. А как появляется завтрак? Всё, что мы едим, — результат работы пищевой промышленности.

Как устроена пищевая промышленность? Отрасль объединяет разные направления.

Мукомольная и хлебопекарная — делают муку и выпечку. Молочная — выпускает молоко, сыры и йогурты. Мясная и рыбная — производят колбасы, консервы и полуфабрикаты. А сахарная — превращает урожай в продукт, который делает утренний чай слаще.

Пищевая промышленность поддерживает продовольственную безопасность страны и создаёт рабочие места по всей России.

Какие технологии используют на современных пищевых предприятиях? Сегодня заводы работают по-умному, применяют автоматизированные линии, системы контроля качества и цифровые датчики. Искусственный интеллект используют для создания рецептов и прогнозирования спроса на определённые продукты. Сама еда тоже меняется с применением технологий. Сегодня производят функциональные продукты с витаминами и пробиотиками для здоровья, безглютеновые — для людей с особыми потребностями, а также растительные аналоги мяса и молока.

Есть и необычные разработки: еда, созданная на 3D-принтере. Да, сегодня можно напечатать шоколад или тесто для выпечки. Представляете? А ещё пищевая промышленность тесно связана с общественным питанием.

Именно её продукция становится основой меню ресторанов, школ и больниц. Благодаря этому партнёрству мы получаем не только продукты в магазинах, но и готовые блюда в столовых, кафе и сервисах доставки.

Как следят за качеством и безопасностью продуктов? На каждом этапе производства работают строгие системы контроля. Лаборанты проверяют сырьё, а специалисты по качеству тестируют готовую продукцию. Все предприятия работают по ГОСТам и международным стандартам, а государственные инспекции регулярно проверяют заводы и магазины.

Почему работа в пищевой промышленности — это не просто профессия, а миссия? Каждый день специалисты отрасли обеспечивают продовольственную безопасность страны, чтобы в каждом доме были свежие и качественные продукты. Заботясь о здоровье миллионов людей, влияют на качество жизни, сохраняют традиции и внедряют инновации.

Если ты хочешь быть частью чего-то важного, выбирай направление, учись и становись частью команды, которая кормит всю страну!

Обсуждение видеоролика

Если обучающиеся ведут индивидуальные Маршрутные карты, педагог может напомнить им, что в этих картах можно делать записи, зарисовки и пометки, чтобы отслеживать свои мысли и идеи.

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

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Какие технологии помогают делать продукты безопасными и качественными?

Ответы обучающихся. Верные ответы:

Проверки в лабораториях;

Контроль качества на заводах;

Работа по ГОСТам и стандартам.

Слово педагога: Почему, по вашему мнению, пищевая промышленность важна для страны?

Ответы обучающихся. Возможные ответы:

Чтобы у людей всегда была еда;

Чтобы продукты были свежими и безопасными;

Потому что она обеспечивает продовольственную безопасность и рабочие места.

Педагог раздаёт каждой команде бланки для ответов, которыми обучающиеся пользуются в течение всего занятия. Если распечатать бланки нет возможности, то педагог предлагает записывать ответы на чистых листах, указывая название команды и этапа.

Слово педагога: Отлично. 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: русский хлеб и каравай, колбасы, свинина, говядина, птица, рыба, творог и сыр, сливочное и растительное масло, икра, пряники и блины.

Педагог подсчитывает баллы, 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 2 с названиями блюд или записывает их на доске и зачитывает их описания.

Обучающиеся записывают названия блюд в соответствующие столбцы в бланке.

Блюда для сортировки:

Суп — это жидкое блюдо на основе бульона или воды, в котором варятся овощи, мясо, рыба или другие ингредиенты. Хотя большинство супов принято подавать горячими, существуют и известные холодные варианты, например, окрошка или свекольник.

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 — это десерт, сладкое желе на основе миндального или коровьего молока с добавлением сахара и желатина.

Крутоны — это небольшие ломтики хлеба, обжаренные в масле или запечённые в духовке до золотистого цвета и хрустящей корочки. Их используют как дополнение к салатам, супам и другим блюдам, чтобы придать им приятный хруст и насыщенный вкус.

Льезон — смесь сырых яиц, соли, молока (сливок) или воды, используемая для покрытия продуктов перед обжаркой или запеканием.

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

Жюльен — грибы, запечённые с сыром и сливочным соусом в маленьких чашечках или тарталетках. 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, чтобы получить хрустящую и ароматную корочку.

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 вкусовых ощущений и внешнего вида.

Педагог собирает заполненные бланки и выводит на экран слайд 3 с правильными ответами и/или зачитывает их.

Правильные ответы по столбикам:

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

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

Слово педагога: Отлично! Если какая-то профессия произвела на вас впечатление, запишите её в ваши Маршрутные карты, чтобы при необходимости вы могли вспомнить, что именно вас заинтересовало. 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 № 2 о профессиях

Обсуждение видеоролика

Слово педагога: Ну что же, вы услышали много интересного! 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)

Сколько анализов проходит каждая партия молока? (более 200)

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

Можно ли попасть на экскурсии на подобные предприятия? (да)

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

Слово педагога: Прежде чем сдать бланки, зафиксируйте свои мысли на листе бумаги или в Маршрутной карте.

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 командные идеи, 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!

Во время просмотра ролика педагог проводит финальный подсчёт голосов.

Видеоролик №3 об образовании

Текстовая версия 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 освоите приготовление многих блюд 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 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. 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.

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!

Обсуждение видеоролика

Слово педагога: Ребята, расскажите, о каких новых кружках, в которых можно узнать о пищевой промышленности ещё больше, вы услышали в ролике? Какие школьные предметы будут вам помощниками, если вы выберете этот путь? Как вы поняли определение УГСН? А кто запомнил ключевые направления подготовки, которые прозвучали?

Ответы обучающихся.

Слово педагога: Прекрасно. Запишите их себе и обязательно посетите, чтобы точно понять, нравится ли вам эта сфера или нет.

Заключительная часть

Подведение итогов занятия

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 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.

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 и общественное питание. 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.

Видеоролики для обучающихся с ОВЗ

Уважаемые педагоги!

Для удобства работы с обучающимися с ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья) мы подготовили специальные видеоматериалы с субтитрами. Вы можете скачать их по ссылке: <https://clck.ru/3Qqtys>.