Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области

Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено на заседании ЦК

Протокол № от « » \_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель ЦК\_\_\_\_\_\_\_Котлярова С.В.

**Из опыта работы**

**«Развитие познавательной активности** **обучающихся на уроках спецдисциплин через использование современных технологий и методов в процессе организации внеурочной деятельности в системе СПО»**

Разработчики: Володина О.В.,

Котлярова С.В., преподаватели спецдисциплин ОГАПОУ

«Белгородский индустриальный колледж»

Белгород, 2020 г.

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
| Пояснительная записка | 3 |
| 1.Конкурс «Праздничных бутербродов» | 6 |
| 2.Конференция «Поколение профессионалов 21 века: вопросы формирования этики и этикета на предприятиях общественного питания» | 9 |
| 3. Деловая игра Конференция «Питание, производство пищевых продуктов  и здоровый образ жизни» | 19 |
| 4. Конкурс «Знатоки товароведения» | 26 |
| 5.Внеклассное мероприятие «Экскурсия на хлебозавод «Колос» | 31 |
| 6.Внеклассное мероприятие «Всемирный день хлеба» | 33 |

**Пояснительная записка**

Эффективность преподавания и активизация познавательного интереса обучающихся зависит от того, как организовано взаимодействие преподавателя с обучающимися и между обучающимися  
Внеклассная работа имеет свои задачи, характерные особенности и назначение. Основная роль внеклассной работы — помочь обучающимся в определении устойчивых интересов, в выявлении склонностей и способностей в ходе углубленного изучения программных вопросов, а также вопросов, выходящих за рамки учебной программы, но доступных пониманию обучающихся. Внеклассная работа расширяет и углубляет знания обучающихся по профессиональным дисциплинам, активизирует учебную деятельность, способствует успешному изучению программного материала. Внеклассная работа позволяет разумно организовать и заполнить внеурочное время, досуг, удовлетворить потребности в творческой деятельности.

Внеклассная работа объединяет обучающихся в дружные коллективы, связанные общими интересами и увлечениями. Она помогает преодолевать такие отрицательные черты характера, как замкнутость, эгоизм, недисциплинированность. Правильно поставленная внеклассная работа в колледже имеет большое образовательное и воспитательное значение. Она расширяет кругозор и углубляет знания, полученные на уроке, позволяет приобрести многие полезные навыки, а, следовательно, приближает обучение и воспитание к жизни. Во время уроков невозможно удовлетворить все запросы обучающихся. Внеклассная работа во взаимосвязи с учебой служит действенным средством, которое мобилизует активность обучающихся в поиске знаний и помогает полнее удовлетворить интересы каждого.

Основные задачи внеклассной работы: привитие интереса к выбранной специальности; развитие и совершенствование навыков практической работы; развитие творческой активности, инициативы и самостоятельности; организация отдыха обучающихся в сочетании с эстетическим и нравственным воспитанием.

Отличительной чертой внеурочных занятий должна быть добровольность выбора занятий обучающимися в соответствии с их интересами. Организация различных форм работы по интересам позволяет обучающимся проявить индивидуальные способности.

Одним из ведущих принципов организации внеурочной работы является связь с обязательными занятиями по дисциплинам. Для того чтобы внеурочная работа способствовала развитию познавательного интереса к дисциплинам, в ее основе должна быть ориентация на активную, самостоятельную, познавательную и практическую деятельность обучающихся. Внеклассные занятия должны вызывать у обучающихся интерес, когда они связаны с профессиональной деятельностью и запросами студентов, когда эти занятия помогают лучше организовать досуг, интересными коллективными делами.  
На внеклассных занятиях преподаватель имеет значительно больше возможностей, чем на уроках, для этого необходимо разнообразить виды работы, содержание и объем выполняемых студентами заданий, методы и организационные формы проведения каждого классного часа. Все это помогает преподавателю лучше выявить и полнее использовать интерес студентов к различным видам профессиональной деятельности, дает более широкие возможности для индивидуального подхода к каждому обучающемуся.   
На внеурочных занятиях именно задания творческого типа составляют основу большинства видов деятельности обучающихся. Участие обучающихся во внеклассной работе развивает у них разносторонние способности. Ведь им приходится участвовать в конкурсах, проводить деловые игры, расширять кругозор через подготовку к внеклассным мероприятиям т. п. При этом воспитываются взаимная требовательность и ответственность, готовность помочь друг другу, желание проявить инициативу. Кроме того, развиваются организаторские способности.  
 Внеурочная работа может быть индивидуальной, групповой или массовой. Однако разделение этих видов очень условно. Индивидуальная работа связана с углубленным изучением теоретического материала и некоторых практических задач.   
 Групповая внеурочная деятельность осуществляется на классных часах. К массовым относятся олимпиады, предметные недели, выставки творчества и т. д.   
 Опыт показывает, что большой интерес у студентов вызывают те мероприятия, которые охватывают широкий круг вопросов. В их подготовке каждому находится дело по душе.  
 Это позволяет привлечь к участию во внеклассных мероприятиях большое количество обучающихся, сосредоточить их внимание на одном общем деле, объединить их интересы. Конкурсы, проводимые в рамках предметной недели, всегда вызывают живой интерес у студентов. Одна из задач воспитания обучающихся — приучить делиться своими знаниями с другими. Важно, что они умели делать сообщения, подготавливали материалы по специальности. С этой целью используется тематические конкурсы по интересным для обучающихся вопросам. Цель — привлечь внимание к определенному вопросу, заинтересовать студентов, подтолкнуть к самостоятельному поиску информации. Поэтому главное — познавательное содержание конкурса.  
 Одна из форм внеурочной работы — это олимпиада. Первый этап олимпиады — внутри группы. В нем принимают участие все желающие обучающиеся. Отличительной чертой данной олимпиады является дух соревнования, выявление сильнейших в данном виде деятельности. Проводя первый тур олимпиады, число участников не ограничивается. Нет и предварительного отбора обучающихся. Задача преподавателя — привлечь к участию в этом туре олимпиады возможно большее число обучающихся. Успех в проведении олимпиады в значительной мере определяется качеством предлагаемых заданий, для развития интересов и способностей обучающихся они должны быть творческими. Однако следует помнить, что чрезмерно сложные задания подрывают веру обучающихся в свои силы, снижают интерес к продолжению занятий. Разумное сочетание требований нестандартности и доступности может быть достигнуто подбором для олимпиады комплекса теоретических и практических заданий.

Внеклассные работа, проводимая в сочетании с уроками, содержание которых она не повторяет, а обогащает новыми материалами и результатами практической деятельности, способствует реализации многосторонних интересов обучающихся. Такие занятия развивают творческие способности, учат, как применять знания на практике. Внеклассные занятия повышают интерес к профессиональным дисциплинам, расширяют практическую деятельность. Это помогает лучше узнать обучающихся, развивает организаторские и творческие способности не только обучающихся, но и педагога.

Материалы данных разработок: конференции, конкурсы, деловые игры, экскурсии, олимпиады.

Представленные материалы апробировались в течение четырех лет в ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж» среди 150 студентов второго, третьего и четвертого курсов специальности 19.02.10. Показателем результативности использования авторских материалов является зафиксированное увеличение числа студентов со «средним» и «выше среднего» уровнями познавательного интереса.

Таким образом, представленные материалы имеют практическую значимость, способствуют развитию познавательного интереса обучающихся и могут быть использованы педагогами профессиональных образовательных организаций при подготовке внеурочных мероприятий по дисциплинам специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

**Методическая разработка внеклассного мероприятия**

**«Конкурс «Праздничных бутербродов»**

**Вид:**

конкурс с элементами презентации и дегустации

**Метод проведения:**

игровой, наглядный, групповой, практический.

**Участники:**

обучающиеся третьего и второго курсов

**Дидактические цели:**

***1****. Обучающая и познавательная:*

- формирование профессионально значимых качеств будущих специалистов; - формирование коммуникативных навыков;

- демонстрация практических умений;

- умение работать в команде,

- умение аргументировано высказывать свое мнение.

***2****. Развивающая:*

- развитие творческих способностей;

- развитие художественного мастерства, эстетического вкуса и наблюдательности;  
- пробуждение интереса обучающихся к будущей профессии;  
- формирование общей профессиональной культуры технологов;  
- развитие творческой активности, самостоятельности, ответственности и познавательного интереса.

***3****.Воспитательная:*- профессиональная направленность, формирование общечеловеческих ценностей, воспитание сознательности.

**Оснащение:**

- наглядные пособия, слайды, презентации;

- оценочные листы, дегустационные листы;

- разделочные доски, ножи, наборы для карвинга, посуда, инвентарь.

- мультимедийный проектор, ноутбук.

**Место проведения:**

Лаборатория колледжа

**Продолжительность:** 90 минут.

**Структура мероприятия**.

**1.Вводно-мотивационная часть.(5 мин)**

1) Вступительное слово преподавателя.

2) Проверка готовности аудитории.

**2. Конкурс на лучшую команду.(55 мин)**

1) «Визитная карточка», оценивается внешний вид участников и приветствия капитанов команд.

2) Презентации, слайды каждой команды, в которых прослеживается связь теоретических знаний и практических умений и навыков

3) «Арт - визаж» - команды представляют свой тематический стол (домашнее задание).

4) «Кулинарный поединок», участники конкурса задают вопросы, связанные с приготовлением бутербродов, за правильные ответы команды получают дополнительные баллы.

5) Викторина «Собери пословицу».

**3.Дегустация** **(20мин)**

подведение итогов (работа с дегустационными листами, оценочными ведомостями)

**4. Заключительное слово преподавателя**. (5 мин)

**5.Рефлексия (5мин).**

**Ход мероприятия.**

**1.Вводно-мотивационная часть**

*Вступительное слово преподавателя*

Современные требования к качеству выпускаемых специалистов определило ряд задач перед преподавателями, одна из них - это формирование профессиональных качеств, которое начинается с первого курса. Способствовать их формированию и развитию наша первоочередная задача, исходя из этого, очень важно на уроках и во внеурочное время знакомить обучающихся с особенностями будущей профессии, ориентировать в незнакомой среде, прививать любовь к избранной специальности, развивать коммуникативные навыки общения. Становится важным, каким будет человек будущего, в какой мере он освоит важнейшие социальные роли – роль гражданина и мастера своего дела.

Преподаватели отмечают ценность общения между обучающимися всех курсов, ребята обмениваются опытом, передают профессиональные навыки и учатся работать в команде. Обучающиеся третьего курса помогли второму в оформлении тематических столов. Членами жюри были студенты третьего курса.

**2. Конкурс на лучшую команду.**

Участники конкурса:

1.команда **«Вкусные ёжики»;**

2.команда **«Феникс»;**

3.команда **«Винченцо»;**

4.команда **«Ассорти»;**

5.команда **«Вассаби»;**

6.команда **«Чизкейк»;**

7.команда **«Рататуй».**

**Первый этап** конкурса **«Визитная карточка**», оценивается внешний вид участников и *приветствия капитанов*.

**Второй этап** конкурса **презентация**, каждая команда делает презентацию в течение 4-5 минут, представлять презентацию может один или несколько членов команды. Преимущество презентации заключается в том, что обучающиеся не только рассказывают о выполненном задании, но и наглядно могут продемонстрировать *блюдо, приготовленное самостоятельно*.

**Третий этап** конкурса **«Арт-визаж»** (домашнее задание). Каждая команда представляет свой *тематический стол.*

**Четвертый этап** «**Кулинарный поединок**», здесь каждая команда должна показать свою эрудированность, участники конкурса задают вопросы, связанные с приготовлением бутербродов, за правильные ответы команды получают дополнительные баллы.

**Пятый этап** проводится викторина **«Собери пословицу**», которую необходимо собрать из предложенных слов. Побеждает тот, кто объяснит ее *смысл.*

**Кулинарные пословицы**.

Кашу маслом не испортишь.

Сам кашу заварил, сам и расхлебывай.

Первый блин да комом.

По усам текло, да в рот не попало.

Живет, как сыр в масле катается.

На одно солнце глядим, да не одно едим.

Один с поварешкой, да семеро с ложкой.

Из той же мучки, да не те ручки.

Голод – лучший повар.

Ни рыба, ни мясо, ни кафтан ни ряса.

Хлеб на стол, так и стол престол, а хлеба ни куска – так и стол доска.

Дорога ложка к обеду.

Ешь щи с мясом, а нет, так хлеб с квасом.

Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.

Хлебом не корми, только с печи не гони.

Человек хлебом живет, а не промыслом.

**3.Дегустация**.

После викторины члены жюри, обучающиеся третьего курса, дегустируют приготовленные конкурсантами бутерброды и оценивают их по определенным критериям. Итоговая оценка выводится как среднее арифметическое выполненных пяти конкурсных заданий. Члены жюри проводят краткий анализ выполненных заданий, делают выводы.

Называются победители, идет вручение *грамот, дипломов и ценных подарков*.

**4. Рефлексия.**

Вопросы к рефлексии:

1. Легко ли работать в команде?
2. Хотелось бы чаще применять такую форму классного часа?
3. Что нового о своей специальности вы узнали сегодня?

**5. Заключительное слово преподавателя.**

Профессия технолога общественного питания разносторонняя и многогранная, используя знания, полученные в техникуме, вы сможете реализовать себя как специалиста в различных сферах общественного питания. Нам бы очень хотелось, чтобы это мероприятие сыграло немалую роль в вашем становлении как специалиста. Благодарю за качественную подготовку.

**Классный час**

**Поколение профессионалов 21 века:**

**вопросы формирования этики и этикета на предприятиях общественного питания**

**Цель:** осознать значение профессиональной этики в регулировании различных видов трудовой деятельности; совершенствовать профессиональные нормы применительно к изменяющимся общественным отношениям.

*Студенты определяют круг вопросов, касающийся их как будущих специалистов на предприятиях общественного питания.*

Вопросы, стоящие перед работниками предприятий общественного питания:

1.отношения трудовых коллективов и каждого специалиста в отдельности;

2.нравственные качества, личности специалиста, которые обеспечивают наилучшее выполнение профессионального долга;

3.взаимоотношения внутри профессиональных коллективов, и те специфические нравственные нормы, свойственные для данной профессии;

4.особенности профессионального воспитания.

*В ходе обсуждения вопросов, студенты высказывают свои мнение и суждения.*

**Доклад «Этика. Профессиональная этика. Её значение на предприятиях общественном питании».**

Термин «этика» происходит от древнегреческого слова «ethos» («этос»).

**Этика** – это философское учение, объектом изучения которого является мораль. В этике можно выделить два рода проблем:

1.вопросы о том, как должен поступать человек;

2.теоретические вопросы о происхождении и сущности морали.

Практическое значение этики проявляется в первую очередь в сфере человеческого общения, важной составляющей которого является общение людей в процессе совместной деятельности.

**Этикет** - слово французского происхождения, означающее манеру поведения. К нему относятся правила учтивости и вежливости, принятые в обществе.

Современный этикет наследует обычаи практически всех народов от древности до наших дней.

Нормы этикета, в отличие от норм морали являются условными, они носят характер неписаного соглашения о том, что в поведении людей является общепринятым, а что нет.

**Этикет** - очень большая и важная часть общечеловеческой культуры, нравственности морали, выработанной на протяжении многих веков жизни всеми народами в соответствии с их представлениями о добре, справедливости, человечности - в области моральной культуры и о красоте, порядке, благоустройстве, бытовой целесообразности - в области культуры материальной.

Возникновение первых профессионально-этических кодексов относится к периоду ремесленного разделения труда в условиях становления средневековых цехов в XI-XII вв.

Появление профессиональной этики во времени предшествовало созданию научных этических учений, теорий о ней.

Большую роль в становлении и усвоении норм профессиональной этики играет общественное мнение. Нормы профессиональной морали не сразу становятся общепризнанными, это бывает связано с борьбой мнений.

**Профессиональная этика** - это совокупность моральных норм, которые определяют отношение человека к своему профессиональному долгу.

Содержанием профессиональной этики являются кодексы поведения, предписывающие определенный тип нравственных взаимоотношений между людьми и способы обоснования данных кодексов.

Профессионализм и отношение к труду являются важными характеристиками морального облика личности.

***В задачи*** профессиональной этики входит выявление нравственных норм и оценок, суждений и понятий, характеризующих людей в роли представителей определенной профессии.

В основе профессиональной этики лежат определенные *нормы, требования и принципы*:

* 1.Справедливость при наделении работников необходимых для их служебной деятельности ресурсами (денежными, сырьевыми, материальными)
* 2.Обязательное исправление этического нарушения, независимо от того когда и кем оно было допущено.
* 3.Терпимое отношение работников к моральным устоям, традициям, имеющим место в др. регионах, странах, организациях.
* 4.Индивидуальное и коллективное начало при разработке и принятии решений в деловых отношениях.
* 5.Не следует бояться иметь собственное мнение при решении любых служебных вопросов, но проявлять себя надо в разумных пределах.
* 6.Никакого насилия, нажима на подчиненных, особенно в присутствии кого-то.
* 7.Принцип постоянства воздействия выражается в том0 что этические стандарты внедряются в организацию не приказом единовременным, а постоянным, систематическим как со стороны руководства, так и работников.
* 8.При воздействии нужно учитывать силу противодействия.
* 9.Постоянно стремиться к бесконфликтности.

**Функции профессиональной этики** определяются множеством факторов, основными из которых являются сущность, содержание и направленность профессии:

* ***Оценочная***– дает возможность оценки поведения, действий, намерений, целей, задач, средств и т. д. специалиста с точки зрения соответствия моральным нормам.
* ***Регулятивная***– вытекает из потребности регулировать поведение специалиста в соответствии с сущностью профессии.
* ***Организационная***– служит улучшению организации деятельности сотрудников и партнеров.
* ***Управляющая***– является средством управления действиями сотрудников и партнеров в ходе решения профессиональных задач
* ***Мотивационная***– формирует социально и профессионально одобряемые мотивы деятельности.
* ***Координирующая***– обеспечивает сотрудничество всех участников процесса профессиональной деятельности.
* ***Регламентирующая***– направляет и обусловливает выбор целей, методов и средств в профессиональной деятельности.
* ***Воспроизводственная***– позволяет воспроизводить подобные действия в подобных ситуациях.
* ***Воспитательная***– воспитывает не только специалистов, профессионалов, но и клиентов, и социальное окружение клиентов.
* ***Коммуникативная***– помогает организовать общение сотрудников друг с другом и с клиентами.
* ***Оптимизирующая***– способствует повышению эффективности профессиональной деятельности, повышению статуса профессии в обществе.
* ***Мотивационная***– формирует социально и профессионально одобряемые мотивы деятельности.
* ***Координирующая***– обеспечивает сотрудничество всех участников процесса профессиональной деятельности.
* ***Регламентирующая***– направляет и обусловливает выбор целей, методов и средств в профессиональной деятельности.
* ***Воспроизводственная***– позволяет воспроизводить подобные действия в подобных ситуациях.
* ***Воспитательная***– воспитывает не только специалистов, профессионалов, но и клиентов, и социальное окружение клиентов.
* ***Коммуникативная***– помогает организовать общение сотрудников друг с другом и с клиентами.
* ***Оптимизирующая***– способствует повышению эффективности профессиональной деятельности, повышению статуса профессии в обществе.

В настоящее время возрастает значение профессиональной этики в регулировании различных видов трудовой деятельности. Это связано со стремлением постоянно совершенствовать профессиональные нормы применительно к изменяющимся общественным отношениям.

Профессиональная этика общества не может представлять абсолютную истину в поведении людей. Каждое поколение должно решать их вновь и вновь самостоятельно.

Интеллигентность это прежде всего терпимое отношение к миру и к людям.

Интеллигентность должна быть не только в знаниях, но и в способности к пониманию другого.

*Студенты задают вопросы.Обсуждение.*

**Доклад «Прогрессивные формы обслуживания и культура обслуживания на предприятиях общественного питания**»

Главные задачи организации торговой деятельности предприятий общественного питания — совершенствование методов и форм обслуживания, повышение культуры обслуживания, расширение услуг, обеспечение их безопасности для жизни и здоровья людей.

* Услуга общественного питания — результат деятельности предприятий и граждан предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга.
* Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичесности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов.
* При оказании услуг должно быть учтено эргономичное требование. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность

обслуживания.

* Предоставляемая услуга должна отвечать требованиям эстетичности.
* Эстетичность характеризуется гармоничностью архитектурно планировочного решения помещений предприятия, а также условиями обслуживания, в том числе внешним видом обслуживающего персонала, сервировкой стола, оформлением и подачей кулинарной продукции.

Культура обслуживания

* один из основных критериев в оценке деятельности работников общественного питания.
* К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:
* наличие современной материально технической базы,
* виды и характер предоставляемых услуг,
* ассортимент и качество выпускаемой продукции,
* внедрение прогрессивных форм обслуживания,
* уровень рекламно - информационной работы,
* профессиональное мастерство работников общественного питания.

**Прогрессивные технологии обслуживания**

*Основными направлениями развития современных технологий обслуживания в ресторанах, барах и кафе являются:*

* создание концептуальных предприятий общественного питания;
* приготовление блюд в присутствии посетителей;
* организация обслуживания по системе кейтеринг;
* внедрение мерчандайзинга;
* расширение сети виртуальных ресторанов, обеспечивающих приём заказа по сети Интернет и доставку его потребителю.
* *Концептуальным называется ресторан*, в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле. В качестве темы может быть использован кинематографический, исторический, литературный или другой сюжет, легенда.
* К современным технологиям обслуживания в общественном питании, способствующим привлечению потребителей и увеличению объемов продаж, относится *приготовление блюд в присутствии посетителей.*
* Для привлечения внимания гостей к этим блюдам необходимо дать правильное описание и фотографии их в меню, произвести обучение персонала.
* К приготовлению блюд на глазах у посетителей привлекаются опытные повара.
* К прогрессивным технологиям обслуживания в ресторанном бизнесе относится организация выездного обслуживания по системе *кейтеринг.*
* Термин «кейтеринг» (от англ. Catering — общественное питание, сеter — поставлять продукцию, обслуживать потребителя) обозначает действия работника или предприятия, поставляющего продукты питания, напитки, посуду и все необходимое для организации приёма, банкета вне ресторана или обслуживания спортивных игр и других крупных зрелищных мероприятий.

*Мерчандайзинг общественного питания —*

деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания.

Это направление можно рассматривать как один из методов создания потребительских предпочтений.

Для увеличения объема продаж в ресторане, кафе или баре применяются следующие приёмы мерчандайзинга:

* дизайн блюд и напитков;
* внедрение новых методов обслуживания;
* агитация в зале;
* убеждающая продажа.

*В виртуальном ресторане* на стенах торгового зала воспроизводится заранее смоделированное трёхмерное изображение различных объектов, которое находится в движении относительно неподвижных сидящих посетителей. Всё это сопровождается музыкой и соответствующими звуками, например, природы (шум листвы, пение птиц).

* У посетителей, в зависимости от изображений, создаётся иллюзия присутствия в космическом корабле, в горах, на дне океана.

Столики оснащены мониторами с электронным меню и пультами

***Инновационные формы обслуживания в ресторанном бизнесе***

Качественное обслуживание – это соединение искусства и науки. Для посетителя - скорее искусство, ведь для него визит в ресторан - это событие - важное или не очень, но, как минимум, приятное. Для профессионалов (рестораторов) – наука, а у любой науки есть свои постулаты.

У каждого человека существует пять основных потребностей:

– физиологические (пища, сон);

– безопасность;

– причастность (союз с другими людьми);

– признание и уважение;

– самоактуализация.

Есть одна интересная теория, основанная на иерархии потребностей – когда вы идете в дорогой ресторан, вы гораздо больше нуждаетесь в уважении и признании, нежели действительно хотите есть.

Результаты исследований, проведенных среди предприятий общественного питания г. Пензы, показали, что посетители покидают ресторан в основном по причине недовольства качеством обслуживания (63%), в то время как процент «ухода» вследствие неудовлетворенности кухней составляет 23%, иные причины - 14%. Проведенные специалистами исследования убедительно доказали, что посетители чаще всего обращают внимание на два критерия: скорость обслуживания и вежливость персонала**.**

Показателями качества обслуживания являются:

*1. Быстрое обслуживание:*

– клиента приветствуют в течение минуты после его прибытия;

– провожают к столику;

– при приеме заказа представляют предлагаемые блюда и напитки;

– принявший заказ повторяет его, чтобы позднее не возникло недоразумений;

– меню должно быть по возможности разнообразным;

– при наличии специальных пожеланий должна быть возможность удовлетворить их, по меньшей мере, на 90%.

*2. Ожидания гостя, т.е. то, чего ожидает гость:*

– внимания персонала;

– своевременного исполнения пожеланий;

– командной работы, гарантирующей наилучшие результаты;

– быстрого разрешения недовольства и проблем;

– обратной связи.

*3. Что оценит клиент:*

**Обращение по имени.** *Обращение* - одно из наиболее эффективных средств, позволяющих снискать благосклонность гостей. Людям приятно, когда к ним обращаются по имени, это помогает им чувствовать себя значительнее.

Помощь в выборе блюд и напитков. Гости довольно часто при заказе сомневаются, что сделали правильный выбор. Клиенты рассчитывают, что официанты и бармены хорошо разбираются в блюдах и напитках, которые предлагает ресторан.

Для наиболее полного удовлетворения потребностей клиентов постоянно совершенствуются формы обслуживания в ресторанах.

Основная проблема при разработке и внедрении новых услуг в ресторане заключается не в отсутствии идей по созданию новых привлекательных предложений для посетителя ресторана. Сложность состоит в недостаточной адаптации существующей услуги применительно к конкретному заведению. Каждая услуга, прежде чем она будет предложена посетителям, должна пройти определенные этапы, совокупность которых отображена на схеме (рис. 1). Все этапы тесно взаимосвязаны между собой и представляют комплекс единых требований, выполнение которых будет способствовать успешному внедрению новых видов услуг в ресторане.

*Студенты задают вопросы. Обсуждение.*

**Доклад «Эстетическая и этическая культура работников предприятия питания.**

*Эстетика* – красота, художественность в оформлении, организации чего-либо.

*Этикет* – установленный порядок поведения.

Эстетическая активность человека в труде выявляет уровень его развития, образования. Деятельность работников предприятия питания может служить зеркалом их эстетической культуры.

Кулинар, кондитер, официант должны быть людьми высокой эстетической культуры, которая проявляется в красоте манер, общении с коллегами и клиентами, внешнем облике, в умении чувствовать и понимать красоту, искать и создавать ее.

Официант, бармен должны точно соблюдать правила обслуживания, используя различные профессиональные приемы в работе. Например, с артистизмом нести поднос, держать бокалы, бутылку, умело откупорить ее; красиво раскладывать блюдо на тарелке – все это формирует мастера своего дела, а его труд воспринимается окружающими с эстетическим удовольствием.

Работник ресторана, бара, кафе должен быть обаятельным человеком и внешне привлекательным, т.к. первое впечатление о человеке складывается по его внешнему виду (физические данные, костюм, прическа, манеры). Производственная одежда должна быть красивой, рациональной, отвечать направлению моды. В такой одежде человек чувствует себя уверенней, его движения приобретают гибкость, точность, плавность, законченность.

Красивая и рациональная производственная одежда – это не прихоть, а требование времени. Она создает удобство в работе, заставляет держать в чистоте и порядке рабочее место, следить за своими манерами. Неряшливая, неудобная одежда унижает человека.

Нужно относиться более внимательно к обуви. Нельзя использовать на работе комнатные туфли, спортивные тапочки, кроссовки, полукеды и очень открытые босоножки – это не только не эстетично, не соответствует рабочей форме, но и вредно для здоровья: такая обувь при длительном ношении способствует развитию плоскостопия, образованию тромбов, нарушению кровообращения. А стоптанная обувь вообще не допустима на работе. Она делает походку неуклюжей, шаркающей, это создает неприглядную картину для клиентов.

Обувь, начищенная до блеска, должна быть удобной, красивой и соответствовать рабочей обстановке. Исследования ортопедов показали, что самая удобная обувь – на устойчивом небольшом или среднем каблуке, со шнуровкой или перепонками на подъеме, полностью закрывающими ногу, поддерживающими все связки стопы.

Мужчины обязаны особое внимание уделять своим носкам, которые должны соответствовать цвету брюк, а женщины – колготкам. Они должны быть всегда чистыми, целыми и аккуратно надетыми. Если женщина в летний период использует подследники, то они не должны высовываться из-под обуви, а мужчинам в осенне-зимний период лучше вместо носков носить гольфы.

*Прическа у работников* залов кафе, ресторанов, баров должна быть скромной, аккуратной, не бросающейся в глаза. Длинные волосы необходимо закалывать: их нельзя носить на работе распущенными, т.к. это негигиенично, и они мешают во время работы. Не рекомендуется сооружать на голове замысловатые прически, требующие к себе особого внимания, стесняющие движения головы. Мужчины должны быть образцом аккуратности: лицо гладко выбрито, волосы подстрижены так, чтобы они не касались воротника.

Особо следует сказать о *головных уборах* работников производственных цехов кафе, ресторанов. Они могут быть разными: береты, пилотки, колпаки, косынки, но они должны максимально скрывать волосы и не стеснять движений.

*Прически официантов* ресторанов, кафе, баров могут быть украшены головными уборами, соответствующими стилю, оформлению предприятия.

Необходимо тщательно следить за своими руками. Они должны быть безукоризненно чистыми, с короткими хорошо обработанными ногтями. Если ногти официантов покрывают лаком, то он должен быть бледным, не бросающимся в глаза. Кожа рук должна быть мягкой, эластичной. Для этого следует применять специальные кремы, которые помогут сохранить их в отличном состоянии.

*Косметика для лица****.*** Иногда заботу о своем внешнем облике сводят к чрезмерному применению декоративной модной косметики и забывают, что самый модный грим, неумело использованный, отнимает у лица молодость, эластичность кожи, делает его старым, а иногда и вульгарным. Нужно пользоваться лишь той косметикой, которая не нарушает естественной прелести лица, а лишь подчеркивает и сохраняет природную свежесть. Обильное использование косметики лишает лицо естественности, даже улыбка может показаться натянутой; веки, обильно покрытые тенями, выглядят тяжелыми, уставшими.

В кафе, ресторане, баре официантам и барменам не рекомендуется пользоваться духами и туалетной водой, курить, т.к. продукты питания обладают способностью поглощать запахи.

**Внешний облик – это отражение характера человека, его эстетического вкуса.**

Эстетическая культура работников предприятий питания предполагает отменное владение речью. Речь может быть красивой или уродливой. Правильная, точная речь во все времена была первым признаком культуры человека, его воспитания. Какие требования необходимо предъявлять к речи работников кафе, ресторанов, баров.

1. Правильно произносить слова, наиболее часто употребляемые в речи в связи с их профессией: *блю’да, ка’мбала, све’кла, сли’вовый сок, языко’вая колбаса, украи’нский борщ, домо’вая кухня, ро’стбиф, кулина’рия, отку’порить* и т.д.). Список слов, ударение которых надо запомнить, можно вывесить в комнате персонала и периодически его обновлять.
2. Правильно образовывать формы слов: *стакан чаю, кусок сахару, стакан соку, тарелку супу, килограмм апельсинов, килограмм яблок, порцию помидоров; класть – кладу, хотеть – хотите, нарезать (но не порезать), торт – торты.*
3. Знать род часто употребляемых существительных: *черный кофе, вкусное какао, жареный картофель.*
4. Знать этимологию (происхождение) слова, его точное лексическое значение.
5. Работник предприятия питания должен избегать в речи слов – сорняков, которые делают ее непонятной, невыразительной: *вообще, собственно говоря, значит так, ну вот, так сказать* и т.д. Не допускать употребления грубых, вульгарных выражений, употребления иностранных слов, значение которых ему неизвестно.
6. Всегда важно, как говорят. Говорить правильно и приятно – это говорить спокойно, доброжелательно. Даже такие слова, как *«пожалуйста», «будьте любезны», «извините»* теряют свой смысл, если их произносят повышенным тоном, с раздражением.

Работники предприятий питания силой голоса должны выделять слова – приглашения, названия блюд, напитков. Темп речи должен быть не быстрый, не шумный, но не безразличный и не вялый.

**Речь – зеркало культуры человека**. Свои мысли нужно уметь выражать кратко, точно, ясно, без пустословия. Официант, повар, кондитер должны досконально знать продукцию предприятия и уметь дать лаконичную характеристику любого блюда или напитка. Волшебные слова – *«пожалуйста», «извините», «сделаю с удовольствием*» - путь к доверию, взаимному контакту с клиентами.

В течение рабочего дня официант обслуживает самых разных посетителей: молодых и пожилых, мужчин и женщин, родителей с детьми и т.д. С каждым он должен быстро войти в контакт, найти индивидуальный подход. Он должен разбираться в людях, быть психологом. Грубость, окрик, бранное слово – эти издержки человеческого общения не должны проявляться у обслуживающего персонала. Не место там и служебному высокомерию, неуважению к подчиненным. Иной руководитель предприятия питания вошедшему в кабинет сотруднику не предлагает сесть, позволяет себе повышать голос, фамильярно обращается к подчиненному на «ты». А ведь руководители предприятий сами обязаны показывать пример культуры взаимоотношений.

Избавиться от отрицательных черт характера каждому человеку поможет самовоспитание, сознательное развитие в себе ценных человеческих качеств.

Профессиональная этика положена в основу профессионального этикета, принятых правил обслуживания на предприятиях питания.

**Цель этикета в процессе обслуживания** - доставить удовольствие, радость гостям, сделать обслуживание красивым. Клиентов при входе в зал ресторана встречает метрдотель, приветствует и провожает к столу.

У стола приветствует официант, помогает сесть, предлагает меню, карту вин подавая с левой стороны в открытом виде. Если клиент пришел в ресторан с дамой, то подать меню, нужно именно ей. Если за столом только мужчины, то предпочтение отдается старшему по возрасту, а у военных – старшему по званию.

Предлагая меню, официант должен обратить внимание на фирменные блюда, подчеркнуть их достоинства. Если посетители ни о чем не спрашивают, то нужно на некоторое время отойти от стола, чтобы гости ознакомились с меню, картой вин. Когда они затрудняются в выборе блюд и напитков, надо помочь им, тактично узнав их вкусы, учитывая время дня, года и индивидуальные особенности гостей. Принимая заказ, желательно охарактеризовать блюдо и уточнить время их изготовления.

При приеме заказа официант должен стоять прямо, не облокачиваться на стул или спинку стула, заказ записывать разборчиво, аккуратно. Если гости, сев за столик, ведут продолжительную беседу, то, не дожидаясь ее конца, официант может обратиться: *«Разрешите принять заказ?»*

Если за стол сядут одновременно несколько человек, которые будут заказывать блюда в индивидуальном порядке, то к каждому из них официант должен подойти отдельно и открыть особый счет. Подачу напитков, закусок и горячих блюд следует производить по возможности одновременно всем сидящим за столом.

С посетителями невежливо разговаривать с дальнего расстояния, говорить надо спокойно, негромко, смотреть на того, с кем разговариваешь, не скрещивать руки на груди и не держать их в кармане.

Приняв заказ, официант намечает последовательность его выполнения, чтобы не допустить лишнего хождения. Выполняя заказ, сначала подают безалкогольные напитки и с разрешения гостей наливают их в фужеры, начиная с дам или почетного гостя, юбиляра. Предлагая что-либо гостю, оказывая ему услугу, говорят «пожалуйста». Строго соблюдается принятая очередность подачи закусок, горячих блюд и напитков. Перед подачей очередного блюда официант подходит к заказчику и просит разрешения подать блюдо.

Перед подачей блюд официант должен, подойдя к гостю с правой стороны, правой рукой налить воды в фужер, наполнив его на 1/3, и вина в рюмку, заполнив ее на 2/3. В недопитые рюмки доливать не принято. Наполнив рюмки гостей и предложив закуски, блюда, официант отходит от стола. Нельзя быть назойливым, но и нельзя допускать, чтобы гости обслуживали друг друга сами. Официант должен немедленно прийти на помощь: положить закуску с общего блюда, если гость уронит прибор или салфетку, официант должен сначала подать чистый или заменить салфетку, а потом поднять упавший предмет, а если гость взял сигарету, - вовремя поднести зажигалку. Официант должен заменять использованную посуду и приборы чистыми, менять пепельницы. Все это делать нужно тактично, не прерывая беседы. За малейшую услугу, оказанную гостем, надо благодарить его.

Обычно обед или ужин заканчивается горячими или холодными напитками, перед подачей их надо спросить заказчика, не рано ли их подавать, не будут ли гости что-либо заказывать.

По просьбе гостей официант подает счет мужчине или заказчику и называет сумму. После оплаты счета официант должен проводить гостей. Так же внимательно, как и встретил, помочь даме и детям выйти из-за стола, отодвинуть их стулья, проститься и пригласить приходить еще.

*Студенты задают вопросы. Обсуждение.*

*Преподаватели подводят итоги конференции.*

Профессиональная этика касается всех отношений в трудовых коллективах и каждого специалиста в отдельности. Необходимо еще в процессе обучения в колледже развивать нравственные качества, личности специалиста, которые обеспечивают наилучшее выполнение профессионального долга. Процесс развития взаимоотношения внутри профессиональных коллективов, и те специфические нравственные нормы, свойственные для данной профессии обусловливаются профессиональным воспитанием будущих выпускников.

**Деловая игра**

**Конференция «Питание, производство пищевых продуктов**

**и здоровый образ жизни»**

Предметом исследования стало обычное трехдневное меню среднестатистического подростка европейского типа.

Объектом исследования являлись общие принципы питания, обуславливающие поддержание физической формы человека, в соответствии с условиями проживания.

Целью нашего исследования являлся анализ питания среднестатистического подростка европейского типа в возрасте 14-17 лет.

Также, мы ставили перед собой задачу – разработать технологические карты некоторых блюд русской кухни, которые могут быть включены в рацион питания подростка 14-17 лет, проживающего в Белгородской области.

**Ход деловой игры**

В деловой игре принимают участие обучающиеся третьего курса, которые играют определенные роли.

На вопросы отвечают:

1. *фермеры, производящие сельскохозяйственные продукты;*
2. *представители фирм, производящих пищевые продукты;*
3. *врачи — аллерголог, гастроэнтеролог, инфекционист, уролог, онколог,*
4. *представитель Роспотребнадзора, неонатолог, валеолог;*
5. *ученые, независимые эксперты;*
6. *диетолог, повар, владельцы ресторанов, кафе; химики;*
7. *представители контролирующих организаций;*
8. *журналисты — спортивного направления — журналов и газет «Здоровье», «АиФ Здоровье», «Физкультура и спорт» и др.*

Конференция начинается оглашением **повестки дня**:

1. Состав потребительской корзины обучающихся колледжа.

2. Результаты исследования продуктов питания.

3. Дискуссия о предупреждении загрязнения продуктов питания.

4. Секреты правильного питания.

По **первому** вопросу повестки дня докладывают участники социологического опро­са, которые провели анкетирование во всех группах параллели.

Проводится **самоанализ**, а затем задаются интересующие обучающихся вопросы в пись­менном виде. По итогам анкетирования высказываются все группы — одно высказывание от группы.

По **второму** вопросу повестки дня приводятся сообщения о результатах исследова­ния пищевых продуктов.

**Одна** группа сообщает информацию, полученную из **лабораторий на рынках**.

**Вторая** группа приводит результаты **анализов этикеток**.

**Третья** группа приводит результаты **химических анализов, сделанных обучающимися.** По информации трех групп видно, что частично продукция загрязнена сельхозпро­изводителем, частично при изготовлении, хранении продуктов.

По итогам сообщений высказываются представители каждой группы.

По третьему вопросу повестки дня выступают все участники конференции.

**Дискуссия о предупреждении загрязнения продуктов**.

Проводится по вопросам, подготовленным заранее. Часть вопросов задают обучающие­ся при проведении анкеты.

**Вопрос.** *Почему, даже зная о вреде нитратов и нитритов, люди используют их при производстве сельскохозяйственной продукции и в пищевой промышленности для произ­водства колбас, копченостей, мясных консервов?*

**Фермер.** Аммиачная селитра, мочевина — необходимые для быстрого роста рас­тений минеральные удобрения. Они поглощаются интенсивно в период роста, а затем в период созревания овощей их не нужно больше подкармливать. В овощах содержит­ся нитратов меньше в прохладную погоду и во второй половине дня на 30...40 %. Если это учитывать, то, собирая урожай по науке, можно снизить содержание нитратов в растениях в 5 раз.

**Представители фирм, производящих пищевые продукты**. Нитритные добавки — пока единственный способ подкрашивания, консервирования, улуч­шения вкуса мясопродуктов. Главная цель добавок — убить возбудителя ботулизма, вы­рабатывающего токсин, смертельный для человека в ничтожных дозах.

**Вопрос**. *Почему в мясных продуктах обнаруживают высокое содержание антибио­тиков, гормонов роста, транквилизаторов? Как они влияют на здоровье человека?*

**Аллерголог.** Лекарственные препараты попадают в организм человека с мяс­ными, молочными продуктами и могут вызвать аллергию и другие расстройства у че­ловека.

**Фермер.** Антибиотики применять необходимо при массовом содержании скота для уменьшения риска заболеваний, борьбы с инфекциями, для улучшения усвоения корма. Гормональные препараты используются как стимуляторы роста для увеличения прироста мяса. Свиньи получают блокаторы бета-рецепторов, которые должны сни­жать перегрузку сердечно-сосудистой системы, возникающую при содержании скота в тесном помещении.

**Неонатолог.** При откорме скота распространены тиреостатики (ингибиторы (подавители) функции щитовидной железы). Они подавляют включение йода в гормо­ны щитовидной железы, поэтому привесы возрастают, так как уменьшается выведение воды из организма животного.

Если кормящая мать употребляла в пищу такое мясо, то ингибиторы, попадая с мо­локом в организм ребенка, могут вызывать образование зоба у малыша.

**Диетолог**. Мы хотели бы немного дополнить ответ на первый вопрос о нитратах (NO2) и нитритах (NO3). Они чаще всего используются для консервирования и окра­ски пищевых продуктов. Вот почему диетологи рекомендуют не употреблять мясную тушенку, рыбные консервы без необходимости.

**Онколог.** Нитриты вступают в соединение с гемоглобином крови, образуют мет-гемоглобин, что вызывает одышку, отравление, а взаимодействуя с другими аминами, образуют нитрозамины, являющиеся канцерогенами. Вот почему предпочтительнее есть свежее вареное мясо.

**Представитель Роспотребнадзора**. При хранении жестяные банки окис­ляются и в продукты поступают свинец, другие окислы металлов. Предпочтительнее употреблять консервы, расфасованные в стеклянную тару.

**Неонатолог.** Упаковки должны длительно проверяться на канцерогенные веще­ства. Известно, что упаковочная пленка, использовавшаяся 15...20 лет назад в Европе, считается причиной бесплодия сегодняшних юношей. Доказано, что вещества, выде­ляющиеся этой упаковочной пленкой, вызывают гибель, обездвиженность мужских половых клеток.

**Вопрос.** *Зачем добавляют разные химические вещества в продукты, ведь они вредны для организма, а продукты становятся дороже?*

**Химик.** Современные методы производства, доставки и хранения продуктов потре­бовали применения пищевых добавок: консервантов, красителей, ароматизаторов, часто заменителей продуктов. Зная химический состав продукта, легко приготовить более де­шевый заменитель дорогостоящего продукта. Поэтому не всегда верно, что продукты ста­новятся дороже от добавления в них химических веществ. Вы пьете дешевые раствори­мые сухие напитки или газированные, приготовленные на концентрате с ароматом и вку­сом лимона, малины, персика. Натуральный сок в таких количествах стоит огромных де­нег. Антиоксиданты добавляются в жиры, молочные продукты для предотвращения прогоркания жиров. К сожалению, безвредность некоторых добавок вызывает сомнение.

**Вопрос.** *Говорят, что сахар вреден для здоровья. Он может вызвать диабет, кариес зубов, ожирение. Верно ли это?*

**Диетолог.** Вреден не сам сахар, а то количество сахара, которое мы употребляем. Сахар используется для приготовления напитков, конфет, пирожных, других сладо­стей. Наш организм выделяет ограниченное количество ферментов, поэтому избыток углеводов превращается в жировую ткань, раствор сахара — прекрасная среда для раз­личных бактерий. Нужно употреблять больше фруктов, чтобы глюкоза поступала в ор­ганизм, она необходима для строительства клеток и тканей тела, а продукты с высокой концентрацией сахара ограничивать в своем рационе, есть их редко.

**Химик.** Есть отрасли пищевой промышленности, синтезирующие заменители са­хара: сахарин, аспартам, ксилит. Они используются для диетического питания диабе­тиков.

**Онколог.** Выяснилось, что синтетические заменители сахара тоже могут высту­пать в роли канцерогена. Так, был запрещен к массовому употреблению сахарин.

Многие синтетические красители вызывают рак. Запрещены Е121 — цитрусовый красный, Е123 — амарант.

Запрещен консервант Е240 — это 40%-ный водный раствор формальдегида, назы­ваемый формалином. А им часто обработаны импортные куриные окорочка.

**Вопрос.** *Если пищевые добавки часто вредны, то зачем их так много добавлять?*

**Эксперт.** Многие добавки улучшают внешний вид, вкусовые качества, способ­ствуют увеличению срока хранения. Они безвредны для человека.

На мировом рынке три категории качества продовольственных товаров, различаю­щихся исходным сырьем, особенностями технологии производства. В продовольствен­ных товарах первой категории количество и типы специальных добавок строго регла­ментированы.

Качество второй категории контролируется менее строго и с учетом требований страны-импортера.

На товары третьей категории не распространяются многие ограничения на исполь­зование специальных добавок, себестоимость их ниже и цены тоже, поэтому их произ­водство выгоднее.

К товарам третьей категории относится 80 % продуктов питания, сигарет, напитков. Поэтому нужно выбирать товары, зная об этих категориях.

**Вопрос.** *Можно ли считать экологически чистыми овощи, выращенные с использо­ванием только навоза?*

**Фермер.** Если выращивать овощи на почвах с интенсивным внесением навоза, то количество нитратов даже увеличивается в овощах.

**Инфекционист.** Избыточное внесение навоза может вызвать загрязнение про­дукции яйцами гельминтов и другими возбудителями заболеваний.

**Владелец ресторана.** Цены в ресторанах высокие, так как для требовательных клиентов, заботящихся о своем здоровье, мы приобретаем только продукты, имеющие сертификат с результатами анализа качества продуктов.

**Владелец кафе.** Если мы будем приобретать экологически чистые продукты, то мы разоримся. Из-за высокой цены у нас их никто не будет покупать.

**Вопрос.** *Почему фермеры применяют пестициды, если знают, что они вредны для здоровья человека?*

**Фермер.** Сельское хозяйство — очень трудоемкое производство. Нужно регуляр­но пропалывать, рыхлить растения, поливать. А рабочих рук на селе нет, кроме того, неоднократная ручная прополка — низкооплачиваемый труд — все же повышает себе­стоимость продукта. Приходится использовать гербициды для борьбы с сорняками. Ядохимикаты используются для борьбы с вредителями сельскохозяйственных куль­тур — колорадским жуком, саранчой и другими. В течение лета выходит несколько по­колений вредителей, поэтому обработку приходится повторять.

**Ученый**. Для борьбы с вредителями созданы новые биопрепараты, которые не со­держат ядохимикатов, а используются бактерии или естественные враги вредителей.

**Фермер**. Практически нет этих препаратов в магазинах, неизвестны адреса, отку­да можно выписать эти препараты, да и цены на них, наверное, высокие.

**Ученый.** Это вопросы рекламы, сбыта, они касаются работников торговли, а не ученых. Кроме того, вместо химических удобрений можно частично использовать культуры-сидераты.

Известно, что бобовые — прекрасные накопители азота. Их подсевают к высоко­рослым, быстрорастущим культурам. Они развиваются в их тени, а после уборки основ­ной культуры или ранней весной их запахивают, вот и «живое удобрение».

**Онколог.** Накопление пестицидов в организме человека приводит к возникнове­нию различных заболеваний. В районах Казахстана и Средней Азии резко вырос про­цент заболевания раком, так как пестициды в больших количествах оказались в воде.

**Неонатолог.** Велико количество мертворожденных детей и детей с уродствами, замедленным развитием. Выращивание хлопка и сбор его вручную при обработке рас­тений дефолиантами — просто преступление. Окончательных последствий мы еще не знаем точно. Что будет с потомством этих сборщиков, способны ли они будут иметь здоровых детей?

**Ученый.** Я думаю, что повышение уровня культуры земледелия и дальнейшая ра­бота ученых сведут к минимуму эту проблему. Уже созданы трансгенные растения. В их генотип внесены гены из бактерий, и растения способны сами вырабатывать ток­сины против насекомых-вредителей.

**Секреты правильного питания**

В обсуждении четвертого вопроса повестки дня в первую очередь выслушивается мнение специалистов.

**Валеолог.** По результатам анкетирования, к основным недостаткам в культуре питания учащихся относится то, что многие учащиеся не завтракают по утрам, так как поздно просыпаются, лень приготовить самим или опаздывают; при просмотре утрен­него блока телепередач некоторые едят быстро, пока смотрят передачу.

Нет постоянного времени питания, неполноценное или избыточное питание, позд­ний прием пищи.

Количество заболеваний, связанных с желудочно-кишечным трактом и почками, увеличивается с возрастом. Это результат неправильного питания, плохого качества воды и продуктов.

**Диетолог.** Что такое диета? Этим словом обозначают состав пищи и режим пи­тания. Известно 28 лечебных столов, разработанных для лечения определенных забо­леваний. Если у вас хроническое заболевание, то нужно обязательно познакомиться с тем, как правильно питаться, чтобы избежать обострений или даже избавиться от за­болевания с помощью диеты.

*Но* ***три общих правила*** должен знать каждый человек. Они распространяются и на больных, и на здоровых людей.

1. Питаться разнообразно.

Если пища включает яйца, молоко, творог, овощи, фрукты, каши, хлеб, то организм получит все необходимые вещества без ваших усилий.

2. Питаться регулярно.

Вашему организму совсем не безразлично, когда получить пищу: через три часа или через десять. Если на завтрак был съеден чай с бутербродом, а весь день пирож­ки, то ужин превращается в обед, а ужинают ночью. Необходимо полноценное четы-рехразовое питание; ужин не позднее чем за 1,5...2 часа до сна, а перед сном выпить молока, сок, кефир.

3. Не будьте жадны в еде.

Лишние килограммы появляются от переедания, это риск развития сахарного диа­бета, желчнокаменной болезни, болезней сердца и позвоночника.

**Кулинария — ключ к здоровью.**

Ешьте больше сырой, вареной, пареной пищи, ограничьте жареное, острое, употреб­ляйте больше растительных жиров, ограничьте употребление животных жиров.

**Вопрос.** *Почему на юге принято питаться острой, жареной пищей?*

**Инфекционист.** На юге больше кишечных паразитов и инфекций, их актив­ность и жизнестойкость выше, чем в умеренных широтах. Чтобы не заразиться, пищу готовят при температуре кипения масла 250 °С, а воды — 100 °С. В жару не хочется принимать пищу, и чтобы возбудить аппетит, едят острые приправы, потому что они стимулируют выделение кислого желудочного сока, а соляная кислота убивает бакте­рии.

**Вопрос**. *Почему рекомендуют употреблять в пищу проращённые семена злаков?*

**Инфекционист.** В прорастающих семенах вырабатываются биологически ак­тивные вещества, ферменты, поэтому они полезны, особенно весной, когда в пище мало витаминов.

Далее могут рассматриваться любые вопросы, интересующие обучающихся, если позво­ляет время.

Приложение 1

АНКЕТА «КАК ЧАСТО ВЫ УПОТРЕБЛЯЕТЕ ПРОДУКТЫ?»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Несколько раз в день | 1 раз в день | 2-3 раза в неделю | 1 раз в неделю | 2-3 раза в месяц | 1 раз в месяц | Реже 1 раза в мес. | Не упот-ребляю |
| Мясо  -Свежее |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -консер-вированн |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Птица целая |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Куриные окорочка |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Колбаса |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -вареная |  |  |  |  |  |  |  |  |
| копченая |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сало |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Пельмени |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Котлеты |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Др.мяс продукты |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Рыба |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -свежая |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -консер-вирован. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Хлеб  -серый пшеничн |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -белый |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -ржаной |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -булочки |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -выпечка |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Крупы:  -гречка |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -манная |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -пшено |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -рис |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -перловая |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -горох |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -фасоль |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -другие |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Овощи, фрукты: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -помидоры |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -огурцы |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -свекла |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -морковь |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -капуста |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -яблоки |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -лимон |  |  |  |  |  |  |  |  |
| др.фрукты |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -фр.консер |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сладости: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -конфеты |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -печенье |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -торты |  |  |  |  |  |  |  |  |
| -пирожное |  |  |  |  |  |  |  |  |
| мороженое |  |  |  |  |  |  |  |  |
| шоколад |  |  |  |  |  |  |  |  |
| жвачка |  |  |  |  |  |  |  |  |
| другое |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молочные продукты: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| молоко |  |  |  |  |  |  |  |  |
| кефир |  |  |  |  |  |  |  |  |
| йогурт |  |  |  |  |  |  |  |  |
| творог |  |  |  |  |  |  |  |  |
| сыр |  |  |  |  |  |  |  |  |
| сметана |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Жиры: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло раст. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| сливочное |  |  |  |  |  |  |  |  |
| маргарин |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Напитки: |  |  |  |  |  |  |  |  |
| соки |  |  |  |  |  |  |  |  |
| кофе |  |  |  |  |  |  |  |  |
| чай |  |  |  |  |  |  |  |  |
| какао |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Газ.вода |  |  |  |  |  |  |  |  |
| пиво |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Мин.вода |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Методическая разработка конкурса**

***«Знатоки товароведения»***

**Цель:** Определить уровень усвоения профессиональных  умений и навыков обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания», способствовать  формированию положительной мотивации  на  саморазвитие,   самосовершенствование.

**Задачи конкурса**:

* определение уровня качества профессиональной подготовки обучающихся;
* выявления мастерства обучающихся;
* повышение качества профессиональной подготовки обучающихся;
* повышение престижа специальности в современных условиях

среди молодежи;

* развитие профессиональных умений и навыков обучающихся;
* развитие умения строить алгоритм действий, осуществления коррекции собственной деятельности;
* укрепление связи теоретического и практического обучения.

**Учебно-материальное оснащение:**

**ТСО:** интерактивная доска

**Инвентарь и приспособления:** разделочные доски*,* кухонные ножи*.*

**Сырье:** овощи, фрукты, крупы, чай, кофе.

**План конкурса**

* 1. Организационная часть (5 мин.). Представление жюри.
  2. Конкурс «Визитная карточка группы», представление конкурсантов (5 мин.)
  3. Конкурс «Теоретический» (5 мин.)
  4. Конкурс «Практический» (20 мин.)
  5. Турнир знатоков «Тайны вокруг нас» (15-20 мин.)
  6. Подведение итогов конкурса.
  7. Награждение конкурсантов.

**Конкурсанты:**

Представление команд

**Первый конкурс – «Визитная карточка группы ».**

По условиям данного конкурсного задания каждый участник представит рекламу – презентацию или видеоролик о своей группе, с учётом своей специальности.

Фото группы, группы на уроке, на спортплощадке, представление специальности в их видении, пожелание другой группе.

Жюри оценивает данное задание по следующим критериям:

* Внешний вид участника;
* Выразительность (наглядность);
* Оригинальность содержания.

Время выступления –5 мин.

Максимальное количество баллов за данный конкурс - **10 баллов.**

**Второй конкурс – «Теоретический»**

Цель второго этапа конкурса – выявление уровня теоретических знаний участников. Задания предлагаются в виде тестов, на выполнение теста отводится 5 минут (10 тестов)

За каждый правильный ответ участник получает 1 балл. На столе лежат тесты. Подходим и выполняем задание.

**3й конкурс. Практический**

1.Определить овощи, фрукты по запаху, консистенции с завязанными глазами.

1. Распредилить продукты по бакалее и по гастрономии.
2. Нарисуйте картофель в разрезе, лук.
3. Определить крупу, чай, кофе, сахар, соль на ощупь с завязанными глазами.

**4.Турнир знатоков «тайны вокруг нас» (**Приложение1)

Ведущий:

- Вот и завершилось наше последнее конкурсное задание. Мы предоставляем слово нашему **уважаемому жюри** для оглашения результатов (жюри знакомит присутствующих с результатами конкурса).

- Приступим к самой ответственной части нашего конкурса - награждение участников и объявление победителя конкурса.

( Участники выстраиваются возле своих мест)

Слова предоставляется председателю жюри.

Ведущий:

- Наш конкурс закончился, но мы не прощаемся с вами, а говорим вам… (все участники вместе): «До новых встреч!»

**Приложение 1**

**Турнир знатоков**

**«Тайны вокруг нас»**

Еще в глубокой древности была высказана истина, что по мере того, как мы все больше узнаем о мире, область неведомого расширяется. Поэтому нет конца поискам, догадкам, открытиям, изобретениям, чему в определенной степени способствует данный турнир.

Чтобы представить привычное крупным планом, нужно уметь обычное сделать странным.

**Первый ведущий:**

Наш турнир – это турнир знатоков товароведения. Турнир, на который собираются рыцари королевы Науки и принцессы Знания, где блещут не остроконечные клинки, а остроумные решения еще более остроумных задач, где соперник поражает не пистолетным выстрелом и не в рукопашной схватке, а метким ответом на каверзный вопрос.

**Второй ведущий:**

Вопросы, задания и задачи нашего турнира направлены на развитие у всех участников встречи нестандартного мышления и способности выдвигать ту или иную версию решения задачи «с хитринкой».

**Первый ведущий:**

Победа в нашем турнире обеспечена тем, кто умеет внимательно слушать и смотреть телевизионные и радиопередачи, кто любит читать. Наш турнир для тех, кто любопытен и любознателен.

**Второй ведущий:**

Мы надеемся, что вы и сами придумаете не один десяток мудреных вопросов, хитроумных задач, головоломных заданий

А пока…пока включаем все блоки памяти, воображение и фантазию.

|  |  |
| --- | --- |
| **Первый ведущий:**  Порою вопросы  Как будто занозы  Надолго в тебе застревают.  И жалят вопросы,  Как злющие осы,  И боль эта не остывает | **Второй ведущий:**  Избавиться можно от ос и заноз,  Но если в тебе  Застревает вопрос,  То как ни старайся,  Спасения нет,  Пока на вопрос  Не отыщешь ответ. |

**Первый ведущий:**

На нашем игровом поле, на «столе лидера» шесть секторов, а в каждом из них пакет заданий с «опросами-занозами»… На какой из них выпадет жребий – покажет игровой волчок. Число вопросов-заданий обозначено на пакете цветными вопросительными значками. Сколько вопросов на пакете, столько вопросов внутри него.

**Второй ведущий:**

Итак, начинает первый раунд команда (называется наименование команды и дается шутливое ее представление зрителям).

**Задание 1.**

Этот овощ считался священным в Древней Греции, где его воспринимали как символ устройства вселенной. Защитник лесов и полей бог пан согласно мифологии был сыном бога Зевса и нимфы Онеис (единство), являвшейся центром движения, центром, к которому все небесные тела прикреплялись как многочисленные слои кожиц на этом овоще. Им осыпались скульптурные изображения Пана на празднествах в его честь. Во время священных пиршеств, устраивавшихся в Дельфах, каждый старался привезти в храм самый крупный его экземпляр и тот, кому это удавалось, получал от жрецов почетный подарок.

**Ответ: Лук.**

**Задание 2**. В письменных памятниках, начиная с XVI века, мы находим слово «губы» - не часть лица, а пищевой продукт. Название продукта «губы» сохранилось и поныне во многих славянских языках. Губы же по способу их переработки делили на отварухи, мочухи и солонухи.  
**Ответ: Грибы.**

**Задание 3**.

В нашей «игровой шкатулке» находится всем известный предмет с элементом, входящим в состав всех растений на Земле, так как он совершенно необходим для образования хлорофилла.

Еще в 1707 г.французский химик Луи Лемер-младший обнаружил этот элемент в золе сожженных трав.

Итак, кто из вас сегодня готов повторить открытие Луи Лемера-младшего и назвать этот загадочный элемент?

Правильность вашего ответа мы сумеем тут же проверить, вскрыв «игровую шкатулку».  
**Ответ:** Внимание! Снимаем пломбу с «игровой шкатулки», …достаем из нее специальную капсулу, отходим на безопасное расстояние..открываем крышку капсулы..и перед нашим взором встает..вот этот «симпатичный» гвоздь! А в нем, конечно, есть железо, входящее в состав растений…Как видите, наш «ларчик» оказался очень простым!

**Задание 4.**

Славный наш путешественник Пржевальский, проходя через Гималаи, удивлялся, как высоко в горах здесь сеют хлеб. Последние нивы желтели на высоте 5 тысяч метров над уровнем моря.  
Местные жители ели необычный хлеб. Он был грубоват, немного сладковат, высыхая сильно крошился, быстро черствел.  
Природа как бы устроила всемирные соревнования зерновых злаков: кто из них уцелеет в заоблачной высоте? Один из них не только вышел победителем, но и превзошел всех своей скороспелостью. Для созревания некоторым видам хватает всего сорок восемь дней – чуть больше полутора месяцев (как раз столько длится очень короткое высокогорное лето).  
Так что это за злак?  
**Ответ: Можно перебрать все злаки в памяти по алфавиту, а остановиться надо на последней букве «я» - ячмень!**

**Задание 5.**

**Загадочное вещество.**Два элемента, взятые по отдельности, губительно действуют на организм, а их соединение – это вещество, без которого невозможна жизнь человека.

Оно обеспечивает постоянство осмотического давления крови и создает условия для существования красных кровяных телец – эритроцитов. Оно необходимо также для процесса переваривания и усвоения пищи.

Запасы этого вещества на Земле практически, а применяют его ежедневно все люди нашей планеты и даже..дикие и домашние животные!

Примерная суточная «порция» этого вещества для одного человека находится в закрытом пакетике. Вскрыть его вы сможете после того как дадите свою версию ответа.

Это вещество вы сможете пощупать руками, понюхать и даже попробовать на вкус, чтобы проверить правильность ответа.

**Ответ: Один элемент – натрий, другой – хлор. Это – поваренная соль.**

**Задание 6.**

**Загадочное растение.**

Давным-давно, когда человек не называл себя «царем природы», он посвящал этому растению стихи и легенды.

Вот какая история дошла до нашего времени. Богиня любви Афродита, узнав о гибели на охоте своего возлюбленного Адониса, бросилась вслед за гонцом, принесшим ей это известие.

Колючие кустарники царапали ей кожу. Капельки крови падали на ветки и превращались в алые бутоны. Распускались они под утро…

Народная мудрость гласит, что это растение стоит семи докторов.

В XVI в., во времена царя Ивана Грозного, за урожаем ягод этого растения снаряжали экспедиции, хранил его для военных походов, а платили за лекарство бархатом, парчой, драгоценными шкурками соболя.

В старину не знали ни перекиси водорода, ни йода, поэтому открытые раны, чтобы остановить кровотечение и уберечься от гангрены, промывали ягодным настоем этого замечательного растения.

Мореходы, отправляясь в длительное плавание, запасались плодами этого растения. Не потому ли оно стало национальной эмблемой англичан?

Нашей небольшой, но достаточно подробной информации достаточно, чтобы, не задумываясь, назвать это растение. Но, тем не менее, в вашем распоряжении 60 с для того, чтобы еще раз взвесить все «за» и «против» и назвать это растение.

**Ответ. Это растение – шиповник.**

**Задание 7.**

Удивительные плоды рождает это дерево. И висят они не на ветвях, а прямо на толстом стволе. Несколько напоминающие по форме вздутые плоды сладкого перца, но только в 1,5-2 раза крупнее, они содержат овальные зерна, которые похожи на крупную фасоль и погружены в сладковато-кислую мякоть, заполняющую все пять гнезд плода. Пройдя специальную ферментацию, сушку и после добавления сахара становится одним из самых питательных продуктов растительного происхождения.

**Ответ. Какао – шоколадное дерево. Продукт – шоколад**.

**Внеклассное мероприятие**

**«Экскурсия на хлебозавод «Колос»**

Цели:

* *Образовательные*:
  + углубить знания по организации работы кондитерского и хлебопекарного цехов
  + рассмотреть ассортимент продукции цехов, поставщиков, с которыми работает хлебозавод.
* *Развивающие*:
  + развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
  + развивать наблюдательность, самостоятельность.
* *Воспитательные*:
  + прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к правильным и безопасным методам экскурсии;
  + прививать интерес к избранной специальности.

Планируемые результаты:

* *Знать*: методы и принципы работы хлебозавода, ассортимент кондитерского и хлебопекарного цехов;
* *Уметь*: применять знания теории на практике, делать выводы, наблюдать

Методы обучения:

* словесные (беседа)
* наглядные (инструкции, методические пособия), на предприятии
* практические, наглядные изделия кондитерского производства, ассортимент выпускаемых изделий.

Ход экскурсии

I.  Организационный момент (**преподаватель**)

Сеть предприятий общественного питания представлена различными их типами.

Необходимость типизации и специализации предприятий связана с разнохарактерностью спроса населения на виды питания, спецификой обслуживания (утренние часы, перерывы на обед, во время отдыха, время после окончания работы), контингентом питающихся – рабочие, учащиеся, взрослые, дети, нуждающиеся в диетическом питании.

II. Актуализация опорных знаний (домашнее задание: сообщения студентов об отделах хлебозавода, пекарнях и др. предприятий общепита по месту проживания обучающихся, если таковые имеются), а также по г. Белгороду.

III. Преподаватель. Есть поговорка: «Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать». Для того  чтобы наглядно увидеть процесс и организацию работы хлебозавода «Колос», вам нужно кратко законспектировать основные моменты по пунктам плана:

1. Организация работы ( место расположения хлебозавода, часы работы, оборудование для выпечки хлеба и кулинарных изделий и хранения товара, поставщики, подсобные помещения и т.п)
2. Рабочие места
3. Ассортимент продукции
4. Предложения по совершенствованию процесса

IV.    Инструктаж по технике безопасности при проведении занятий вне учебного заведения с занесением в учетный журнал (преподаватель)

V.    Экскурсия

VI.    Подведение итогов урока

VII.    Домашнее задание:

Студенты делятся на группы. 1-я группа создает презентацию на электронном носителе об экскурсии с дальнейшей демонстрацией на следующем уроке. 2-я группа: каждый студент этой группы готовит сообщение об ассортименте продукции хлебопекарного и кондитерского цеха.

Увидеть весь технологический процесс изготовления хлеба – от замеса теста до выхода из печи готового продукта, угоститься ароматным вкусным хлебом прямо с конвейера, «с пылу, с жару», получить сладкий подарок... Бывают же экскурсии, правда?

На заводе по изготовлению хлебобулочных изделий студенты вместе с экскурсоводом пройдут весь «путь», который совершает зерно, прежде чем превратиться во вкуснейший хлеб. Студенты познакомятся с секретами одной из самых древних и замечательных профессий и смогут сами принять участие в выпекании хлеба.   Технологии, используемые хлебозаводом «Колос», соответствуют самым строгим отраслевым нормам. Качество продукции – неизменно высокое. Приходите и посмотрите, как готовят вкуснейший хлеб и другие хлебобулочные изделия на старейшем хлебозаводе.

**План внеклассного мероприятия**

**Тема: «Всемирный день хлеба».**

**Цели:**

**1)Образовательная** – расширить знания обучающихся о производстве хлеба.

**2)Воспитательная** – способствовать формированию уважительного отношения к хлебу, к труду.

**3)Развивающая** – развитие у обучающихся творческих способностей, познавательной активности.

**Оборудование:** компьютер, ваза с разнообразными хлебобулочными изделиями.

**Ход классного часа**

**1.Организационный момент.**

-приветствие обучающихся;

**2. Проведение мероприятия.**

*Вступление преподавателя*.

Сегодня-Всемирный день хлеба.

В руках я держу кусочек хлеба. В России хлеб – всему голова. Это особый продукт, с которым мы встречаемся каждый день: без него не обходится ни скромный завтрак, ни обед, ни праздничный ужин. Главный продукт россияне подают ко всем блюдам на столе, он с нами всегда: от рождения до глубокой старости.

Вот он хлебушко душистый

С хрустом, корочкой витой,

Вот он желтый, золотистый,

Словно солнцем залитой.

*Студент 1.*

**Презентация №1 Хлеб – история.**

*Студент 2*

Но испокон веков хлеб не был простой едой. Хлебом-солью встречали дорогих гостей.

*Студент 3*

**Стихотворение «Слово о хлебе»**

Хочу сказать о добром слове «хлеб»,

Которое весомее с годами,

Судьбе его, просоленной слезами,

Впечатавшей в историю свой след.

Тот лед не зарастает ковылем.

Под грозные военные раскаты

И хлеб пошел с винтовкою в солдаты,

Отстаивая землю под огнем…

Но битва продолжается за хлеб.

Еще сегодня гибнут на планете

Не знающие вкуса хлеба дети,

А кто-то к их страданьям глух и слеп.

За словом «хлеб» - волнение и труд,

Дожди, неурожаи, суховеи,

Величие целинной эпопеи

И времени пристрастие – строгий суд.

*Студент 2*

Хлеб – один из самых удивительных продуктов человеческого труда. Недаром народ сложил о хлебе пословицы и поговорки.

**Конкурс пословиц**: продолжи пословицу.

Хлеб – батюшка, *вода – матушка.*

Хлеб да вода – *мужицкая еда.*

Худ обед, *когда хлеба нет.*

Хлеба ни куска, *так и в горнице тоска.*

Без соли, без хлеба, *худая беседа.*

*Преподаватель*

«Хлеб – это жизнь», «хлеб – кормилец». Можно прожить без золота, а «без хлеба – нет». Мы с вами порой забываем об истинной цене хлеба, о том что сравнительно недорогие булки, буханки вобрали в себя великий труд не одного человека, а труд многих людей.

*Студент 3*

Назовите **профессии, имеющие отношение к хлебу:**

(тракторист, агроном, мукомол, пекарь).

**Презентация № 2 Виды и польза хлеба**

*Студент 1*

Ведь не сразу стали зерна  
Хлебом тем, что на столе,

Люди долго и упорно,

Потрудились на земле!

Тысячи людей трудятся, чтобы зерно вырастить, собрать, смолоть и наконец, выпечь хлеб. Долго люди не могли дать ответ, почему хлеб не надоедает им. Оказывается, в нем много питательных веществ – это белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Самую низкую энергетическую ценность имеет ржаной хлеб или как его называют черный. Самая высокая энергетическая ценность у сладкой пшеничной сдобы, т.е. у белых булочек. Врачи-диетологи рекомендуют ежедневно включать в рацион взрослого около 330 грамм хлеба, а ребенка – 120-250 грамм хлеба.

Хлеб….Наскучит ли он?

Никогда!

Без него обойтись и не пробуй,

Без него человеку беда.

*Студент 2*

А умеем ли мы выбирать и хранить хлебобулочные изделия? В магазинах и лавках вы найдете хлеб, выпеченный в соответствии с ГОСТом. А еще – хлеб, изготовленный по ТУ. По статистике, около 10% производимого хлеба выпускается на частных хлебопекарнях. И, увы, именно там продукт часто оказывается некачественным. В магазине качество хлеба определяют по состоянию корочки и по этикетке. Выбирайте хлеб без черного нагара, и окалин, содержащих канцерогены. Форма круглого хлеба и белых батонов не должна напоминать плоскую лепешку. Поверхность выпуклая и тонкая при разрезе. По этикетке узнайте информацию о производителе, срок реализации, изготовлен ли по ГОСТу или ТУ, а также состав продукта. Если в нем содержатся яйца, зачерствеет быстрее, чем приготовленный с жирами.

*Студент 3*

**Чтобы хранился долго хлеб**

-Чтобы вернуть слегка зачерствевшему хлебу свежесть, спрысните буханку водой и поместите в микроволновую или прогретую духовку.

-Хлеб, завернутый в чистую белую бумагу или ткань, останется мягким и вкусным на 7дней.

-Можно использовать для хранения эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду. Главное условие правильного хранения – герметичность.

-Свежеиспеченный хлеб сохранит мягкость на целых 3 месяца, если его заморозить, положив в пакете в морозильную камеру.

**3.Рефлексия. Подведение итогов.**

К концу подошла наша встреча. Уверена, что вы будете бережно относится к хлебу, и возьмете столько, сколько сможете съесть. Хлеб который я вам принесла, можете съесть и вы будете сыты. Ведь в него вложен труд, любовь многих людей, которые растят пшеницу, из зерен делают муку, из муки хлеб, булочки. Спасибо за работу, до свидания!