**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №20 ИМЕНИ Г.К. ЖУКОВА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БРЮХОВЕЦКИЙ РАЙОН**

**КРАЕВОЙ КОНКУРС МЕТОДИЧЕСКИХ РАЗРАБОТОК НА ЛУЧШУЮ ПРАКТИКУ ПРОФОРИЕНТАЦИОННОГО МЕРОПРИЯТИЯ**

**В 2022 ГОДУ**

**НОМИНАЦИЯ:**

**«ПРОФмастер»**

**Разработка урока по технологии в 8 классе**

**«Роль профессии в жизни человека. Сельскохозяйственные профессии»**

Автор разработки:

Проскура Ектерина Евгеньевна, учитель технологии

Станица Брюховецкая, улица Ленина, 57 8-8615620050 [school20@bru.kubannet.ru](mailto:school20@bru.kubannet.ru). адрес официального сайта – <http://www.bru>20school.narod.ru/

8-918-3148325

станица Брюховецкая 2022 год

**План – конспект урока по технологии**

**Учитель: Проскура Екатерина Евгеньевна**

**Класс: 8 класс**

**Тип урока: комбинированный урок**

**Тема: «Роль профессии в жизни человека. Сельскохозяйственные профессии»**

**Цели:**

формирование представлений об основных профессиях сельского хозяйства; их огромное значение в жизни человека и общества в целом.

**Задачи:**

- познакомить учащихся с сельскохозяйственными профессиями родного края;

- воспитать уважительное отношение к людям сельскохозяйственных профессий;

- развивать умение работать самостоятельно;

- развивать умение планировать и оценивать свою деятельность.

**Учебно-методическое обеспечение:** компьютер, мультимедийный проектор, песочные часы, ломтики черного хлеба, таблички с названиями групп, микроскоп, лупы, халаты белые, фартуки, пшеница, пророщенные растения, ингредиенты для приготовления теста, технологические карты для выполнения практических работ, булка ХЛЕБА; презентация.

**Ход урока:**

**I. Организационный момент:**

Здравствуйте, ребята! Меня зовут Екатерина Евгеньевна. Я учитель технологии. И сегодня урок технологии проведу у вас я.

**II. Самоопределение к деятельности**

**1. Беседа**

Для начала обратите внимание на экран. Перед вами слайд, что написано на нем?

Правильно, это слово ПРОФЕССИИ. Я думаю, вы все знакомы с этим словом, все знаете его значение. Правда, я права или нет?! Вот и хорошо. Профессия – это род трудовой деятельности. А много ли Вы знаете профессий, сейчас мы и узнаем. Сейчас у Вас будет маленькое задание. Ваша задача будет состоять в том, чтобы вспомнить профессии на каждую букву из этого слова – ПРОФЕССИИ. Например, на букву П – «педагог», на букву О – «окулист» (все знают, кто такой окулист или по-новому «офтальмолог»). У вас на столах лежат листики и ручки, каждый из вас может воспользоваться ими и записать профессии, которые вспомнили. Я думаю, двух минуток вам будет достаточно, чтобы вспомнить профессии.

*(Засекаются 2 мин. с помощью песочных часов)*

**Учитель:** Итак, время вышло. Какие же профессии вы вспомнили? Давайте каждый по одной профессии на каждую букву. Начнем…*(ответы учащихся).*

Вы большие молодцы! Знаете много профессий. А ведь и на самом деле профессий огромное количество. И каждая из них по-своему интересна и значима. Но вы, к сожалению, очень мало назвали (или совсем не назвали) профессии, которые важны в нашем крае. А так как наш край является аграрным, значит самыми основными профессиями являются профессии сельского хозяйства. Именно эти профессии играют важную роль в развитии и процветании нашего родного Краснодарского края, и нашей страны в целом.

**Учитель:**Ребята, вы, наверное, догадались, о чем мы сегодня будем с вами говорить? О профессиях.

**2. Хлеб и История страны**

**Учитель:**Ребята, а теперь обратите внимание на ваши столы. На каждом из них лежит небольшой газетный сверток. Разверните его, но только очень аккуратно.

*(приглушенно звучит песня Марка Бернеса «Журавли»)*

**Учитель:** Что вы видите, ребята? Маленький ломтик черного хлеба. Посмотрели, положите его обратно на салфетку *(держу в руке на салфетке маленький ломтик черного хлеба)*

Говоря словами известной поэтессы Ольги БерггОльц: «Тонкий ленинградский ломтик хлеба – он почти не весит на руке». Всего только несколько месяцев прошло с начала войны, а город уже голодал. Все меньше и меньше продуктов стали выдавать по карточкам. 20 ноября 1941 г. рацион хлеба дошел до 125 грамм иждивенцам и 250 граммов рабочим. Крупы выдавали 300 г, масла – 100 г в месяц. Потом пришло время, когда не выдавали уже ничего, кроме хлеба. Каждый растягивал свой кусок, на сколько мог. Для каждого это был кусочек жизни. Ребята, скажите, о каком событии нашей страны идет речь?*(ответы ребят)*Вы правы, ребята, это Великая Отечественная война, Блокада Лениграда.

27 января, граждане России отметили День воинской славы – 75-ю годовщину со дня полного освобождения города Ленинграда от фашистской блокады. Оборона Ленинграда – одна из самых героических страниц отечественной истории и одновременно самая трагическая. 900 дней, почти три года, длилась борьба жителей города на Неве с врагом и голодом.

**3. Определение темы и цели урока**

**Учитель:** Ребята, люди каких профессий и во время Великой Отечественной Войны, и в настоящее время занимались выращиванием и приготовлением хлеба для народа? *(ответы учащихся)*

Возвращаясь немножко к началу нашего урока, Вы, к сожалению, очень мало назвали (или совсем не назвали) профессий, которые важны в нашем крае, в нашем аграрном крае.

А так как наш край является аграрным, значит самыми основными профессиями являются профессии сельского хозяйства. Именно эти профессии играют важную роль в развитии и процветании нашего родного Краснодарского края, и нашей страны в целом.

Ребята, а что вообще такое сельское хозяйство? *(ответы ребят)*

Ребят, наверное, во-первых, это что-то связанное с сельской местностью и с хозяйством, правильно? Во-вторых, это какая-то отрасль, которая чем-то должна обеспечивать людей их же усилиями.

**Учитель:**Ребята, вы правы. Сельское хозяйство –это отрасль экономики, которая направленна на обеспЕчение населения продовольствием (пищей, едой) и получение сырья для ряда отраслей промышленности, в основном пищевой (это и мясная, и молочная, хлебобулочная, фруктово- и овощеперерабатывающая, сахарная, мукомольная и многие другие виды пищевой промышленности). Отрасль является одной из важнейших, представленной практически во всех странах. В мировом сельском хозяйстве занято около 1 млрд экономически активного населения (ЭАН)..Несмотря на такую большую цифру – 1 млрд, специалистов в области сельского хозяйства катастрофически не хватает.А ведь от состояния именно этой отрасли экономики, отрасли сельского хозяйства, зависит продовольственная безопасность, обеспеченность продовольствием государства.

Ребят, важны ли профессии сельского хозяйства в нашей с вами жизни? *(ответы учащихся)*И почему?

Да, действительно, без этих профессий и человек, и общество и государство в целом, не может находиться в продовольственной безопасности, в продовольственной независимости…

Итак, мы с вами определили, что будем сегодня говорить о профессиях, о их роли в жизни человека. Профессий великое множество. О каких именно профессиях пойдет речь на нашем уроке?

Правильно, ребята, мы сегодня с вами поговорим о тех важных профессиях, которые нужны для создания такого маленького, но необычайно важного «кусочка хлеба».

**Тема урока: «Роль профессии в жизни человека. Сельскохозяйственные профессии».**

Ребята, а что бы вы хотели узнать, исходя из темы урока? Давайте вместе попробуем поставим цель! *(ответы учащихся)*

Наверное, конечно же, об основных профессиях сельского хозяйства, об их важности и значимости в жизни человека

**Цель урока: узнать более подробно об этих основных профессиях сельского хозяйства, которые важны и значимы для создания такого необходимого продукта на столе, как ХЛЕБ.**

**III. Получение новых знаний. Работа по теме урока**

**1. Игра-викторина «Устами младенца»**

А теперь, ребята, я вас приглашаю в нашу начальную школу, в которой учатся замечательные мальчишки и девчонки. Мне ребята-второклассники рассказали о профессиях, которые важны и значимы в нашем крае. Я предлагаю вам послушать их высказывания-загадки и попробовать догадаться о каких же профессиях идет речь. Но прежде хочу обратить ваше внимание на то, что вы сидите в мини-группах (парах), в которых будете сегодня работать.

Внимание на экран. Первая загадка. Кто поймет, о какой профессии идёт речь, тот поднимает руку. *(просмотр видеоролика)*

Как вы думаете, ребята, о какой профессии шла речь? *(ответы учащихся).* Ребята, эта профессия называется – лаборант-семеновод. Сегодня наша первая пара будут лаборантами-семеноводами *(ставлю табличкуЛаборанты-семеноводы).*

Теперь посмотрим вторую видеозагадку. *(просмотр видеоролика)*

Догадались, о ком рассказывала второклассница? *(ответы учащихся)*Правильно, ребята, это профессия – агроном. Самый известный российский агроном-селекционер – Иван Владимирович Мичурин, создатель более 150-ти сортов плодово-ягодных культур. Вторая пара у нас сегодня будут агрономами.*(ставлю табличку Агрономы).*

Смотрим и слушаем третью загадку. А о какой профессии теперь шла речь?! *(ответы учащихся)*Ребят*,* эта профессия объединяет в себе и комбАйнера, и тракториста, это профессия – механизатор. Третья пара у нас сегодня – механизаторы.*(ставлю табличку Механизаторы).*

И, последняя загадка. Внимание на экран.*(просмотр видеоролика)*

Как же эта профессия называется, ребята?! *(ответы учащихся)*

Правильно, конечно же это пекарь, судя по письменным источникам Древнего Египта, как минимум с XII века до н. э. уже существовали представители профессии "пекарь", которые пекли хлеб на продажу. Ребята из четвертой пары сегодня побудут пекарями.*(ставлю табличку Пекари).*

Молодцы, ребята! Смогли разгадать загадки наших малышей.

**2. Работа в парах**

1 пара – лаборанты-семеноводы,

2 пара – агрономы,

3 пара – механизаторы,

4 пара – пекари.

Сейчас вам предстоит немножко почувствовать себя в роли людей, имеющих одну из этих профессий ту, которая указана на табличках на ваших столах. Чтобы это сделать, глубже прочувствовать Вам необходимо будет выполнить небольшие практические задания, а какие я вам сейчас расскажу.

Люди каждой из этих профессий и других профессий используют для своей работы специальную одежду. На ваших рабочих местах для каждого есть спецодежда, то есть некоторые ее атрибуты. Я предлагаю вам ее надеть и попробовать окунутся в эту профессию глубже. *(ребята одевают спецодежду, а я комментирую:*

у лаборантов-семеноводов – это фартуки, перчатки, головные уборы;

у агрономов – это головные уборы, иногда, как в нашем случае, перчатки;

у механизаторов – это тоже обязательно, головные уборы, рабочие перчатки, чтобы руки не испачкать в мазуту;

и у пекарей – это халаты, также головные уборы и перчатки.

Ребята, а скажите, как вы думаете, сколько времени уходит на создание хлеба? Давайте мы с вами сейчас попробуем проследить путь создания столь ценного продукта. Ведь каждый из нас уже и дня не может себе представить без хлеба. Путь, довольно, долгий, кропотливый, который проходит через многих людей, людей разных сельскохозяйственных профессий. И начинается этот путь от маленького зернышка – пшеницы. С какой пары, ребята, начинается наш путь от зерна к хлебу, как вы думаете? *(ответы учащихся)*

Правильно, ребята это лаборанты-семеноводы.

Итак, начнем с *первой пары*. Задание для первой пары, слушаем внимательно все.

Уважаемые лаборанты-семеноводы, на вашем рабочем месте стоит очень ценный прибор каждой лаборатории – это микроскоп, а также лупы на каждого работника (лаборанта-семеновода). Как вы думаете, для чего они нужны лаборантам-семеноводам? *(ответы учащихся)* Правильно, чтобы под увеличением изучать семена.

Также на вашем столе лежит технологическая карта выполнения вашей работы, которую необходимо выполнить и сделать определенные выводы. А затем выйти и рассказать нам всем о проделанной работе.

Для *второй пары* задание сведущее:

Вы у нас агрономы – очень ответственные люди, которые знают все о тех растениях, которые выращивают.

Перед вами, ребята-агрономы, стоит небольшой горшочек, в который вам, агрономам, необходимо будет посадить, соблюдая инструкцию, пшеничные зерна, предварительно отобранные и очищенные лаборантами-семеноводами. Также ваша задача будет состоять в том, чтобы изучить стадии развития зерна и рассказать нам всем о них.

У вас также имеется технологическая карта, которая поможет выполнить это задание.

**Рефлексия для второй пары: Как вы думаете, ребята, как современные аграрии ведут посев пшеницы? Вот таким образом, как мы или же как-то по-другому?**

А для *третьей пары*, наших механизаторов, задание будет таким: перед вами на столе лежат изображения комбайнов старых и современных, ваша задача сравнить их по внешним признакам и по внутренним характеристикам (техническим), которые написаны на обратной стороне каждого комбайна. Проанализируйте данные и попробуйте сделать выводы о тех новшествах и изменениях, которые претерпели комбайны прошлого столетия. А потом выйдите и расскажите нам об этих, пока еще далеких для нас комбайнах и такой профессии, как механизатор.

И наконец, *четвертая пара* – это пекари.

Вы, наверное, обратили внимание на то, что на ваших столах стоят стаканчики с неким содержимым. Я думаю, вы догадались, что это ингредиенты того самого конечного продукта, который мы и хотели получить.

Ваша задача изучить эти ингредиенты и по составленной ранее специалистами уже более опытными, чем вы, технологической карте приготовления хлеба, рассказать нам как же все-таки приготовить хлеб. *(образец карты у вас лежит на столе)*

Всем понятны задания, еще раз повторюсь, на столах у вас лежат технологические карты выполнения заданий, ваши подсказки, внимательно читайте и выполняйте. Но если вдруг возникнут вопросы, руку тихонько поднимаем и я подойду и смогу ответить на все ваши вопросы.

Приступайте, ребята, к выполнению своих заданий. Времени вам 5-7 мин. А после, вы нам всем расскажете о той профессии, в роли которой вам удалось побывать. Итак, вопросов нет? Тогда приступайте. Время пошло.

**3. Защита технологических карт. Выступление каждой пары**

Время вышло. Готовы ребята?

Ну, что ж начнем наш долгий и нелегкий путь от маленького зернышка к вкусному важному нужному продукту на нашем столе – хлебу.

Первыми кто начинает этот путь - это лаборанты-семеноводы – те люди, которые изучают зерно.

Начнем с первой пары работников. Послушаем, что они нам расскажут об этой интересной, уже даже по названию, профессии *(ответ учащегося)*

Молодцы, ребята! Отлично справились с заданием.

**Рефлексия для первой пары: Какова значимость данной профессии? Удалось ли вам почувствовать значимость этой профессии?**

Итак, изучили мы зерно, рассмотрели пшеницу через микроскоп, отобрали самые лучшие для посадки в землю семена будущего хлеба. Поняли важность этой интересной профессии. И что теперь ребята, что будем делать дальше с этими ценными семенами? *(ответ учащихся)*

Правильно, ребята, отдадим-ка мы их нашим агрономам.

Но перед тем как ребята расскажут про свою профессию нам, **я прошу вас подумать над таким вопросом: Каким самым важным качеством должен обладать агроном?(рефлексия)**А что же делают агрономы и сделали сегодня наши агрономы, мы сейчас у них самих и узнаем. Послушаем вторую пару – агрономов.*(ответ учащихся)*

Ну, что ж и агрономы превосходно справились с заданием. Молодцы, ребята! Выросла наша пшеничка, от маленького зернышка к росточку, к листочку и заколосилась. Обратите внимание на экран *(включаю видеоролик)*. Вот такая красивая пшеница вырастает на полях Краснодарского края, красивые золотые колосья, которые вырастают под чутким руководством представителей очень важной профессии сельского хозяйства – агроном.

На этом наш путь не заканчивается, теперь необходимо эти красивые колосья правильно убрать и получить хороший урожай. Внимание на экран *(включаю видеоролик с 13 секунды, продолжение).* Какая техника, какая мощь и скорость. Ребята, а что это за машины так лихо убирают урожай? *(ответы учащихся)*Правильно, ребята, это комбайны. О них мы с вами сейчас сможем узнать немножко больше информации от наших механизаторов. Прошу, ребята, расскажите нам о комбайнах. *(ответы учащихся)*Интересно, сколько нового появилось в комбайнах нового века. Молодцы, ребята, прекрасно справились с заданием.

**Рефлексия для третьей пары: какие же школьные предметы нужно хорошо знать, чтобы управлять современными, оснащенными электроникой, машинами?**(информатика, математика, физика, биология)

Вот, и пшеница собрана и урожай у нас хороший с такими-то модернизированными комбайнами. Идем дальше, а что же дальше, ребята?

*(Ответы учащихся)* Правильно, ребята, теперь нужно хлеб испечь. А дальше наши пекари испекут нам хлеб, а как именно и с использованием каких ингредиентов они нам это смогут сделать, мы сейчас у них и узнаем. Представители самой вкусной профессии сегодня у нас, просим вас нам рассказать о своей проделанной работе. *(ответы учащихся)* Молодцы, ребята, отлично справились со своим заданием, теперь мы все дома сможем попробовать испечь хлеб.

**Рефлексия для четвертой пары и всех: какие сорта хлеба вы знаете? и вообще по одному рецепту готовят хлеб или этих рецептов великое множество?** (в зависимости от используемой муки, хлеб может быть, ржаной, пшеничный, гречневый, черный хлеб (Бородинский), зерновой (в тесто добавляют цельные зерна), бездрожжевой (на закваске или рассоле) и отрубной).

Спасибо, ребята, за вашу работу, вы все постарались и прекрасно справились с заданиями.

В результате нашей с вами проделанной работы мы получили прекрасную, ароматную, вкусную булку хлеба *(учитель демонстрирует булку хлеба на рушнике)*, вкусовые качества которой вы можете оценить после урока, попробовав кусочек этого самого важного продукта в доме. Ведь, согласитесь, если хлеба в доме нет, то и есть становится нечего.

Но кроме хлеба из пшеничных зерен делают и другие продукты. Обратите внимание на поднос с тарелочками, что вы в них, ребята?!*(ответы учащихся)*

Да, ребята, это крупы: это всем известная манная крупа (наша каша детства), это булгур – крупа обработанной кипятком, высушенной и раздробленной [пшеницы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0_%D1%82%D0%B2%D1%91%D1%80%D0%B4%D0%B0%D1%8F), применяется для детского и диетического питания, это кускус – крупа, которая производится из более мелкой [манной крупы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B0), пшеничная крупа, и конечно же, макаронные изделия.

Ребята, выбирая свою будущую профессию, помните, что нашему краю, нашему сельскому хозяйству нужны хорошие специалисты. И кто знает, может быть, именно вы сможете стать этими специалистами.

**IV. Рефлексия**

А теперь, ребята, перейдем к рефлексии. Ответьте мне, пожалуйста, на вопросы, которые написаны на слайде.

Сегодня на занятии:

•Я научился\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

•Было интересно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

•Было трудно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

•Заставило задуматься\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**V. Итоги урока**

Завершая наш урок, хочется пожелать вам, ребята, выбрать достойную профессию, которой вы будете гордиться, и получать истинное удовольствие от своей работы.

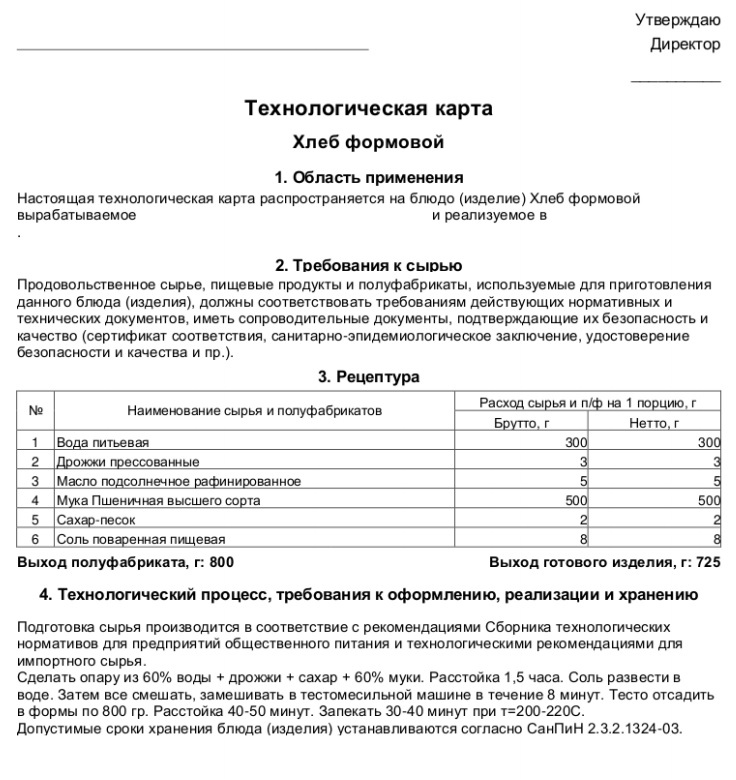
**VI. Домашнее задание**

Подготовить небольшое сообщение об одной из профессий сельского хозяйства, отличной от той, о которой сегодня мы говорили.

Приложение 1

|  |  |
| --- | --- |
| Ð¡ÑÑÐ¾Ð¹ Ð±ÑÐ»Ð³ÑÑ Ð¸Ð¼ÐµÐµÑ Ð·Ð¾Ð»Ð¾ÑÐ¸ÑÑÑÐ¹ Ð¾ÑÑÐµÐ½Ð¾Ðº  Булгур – из обработанной кипятком, высушенной и раздробленной [пшеницы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0_%D1%82%D0%B2%D1%91%D1%80%D0%B4%D0%B0%D1%8F). Широко используется на [Ближнем Востоке](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D0%B8%D0%B6%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%92%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BA), [Кавказе](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%B2%D0%BA%D0%B0%D0%B7), [Юге России](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AE%D0%B3_%D0%A0%D0%BE%D1%81%D1%81%D0%B8%D0%B8).Это богатая витаминами и микроэлементами крупа. Она может быть использована для детского и диетического питания. | https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/fe/Couscous_001.JPG/360px-Couscous_001.JPG  Крупа кускус производится из более мелкой [манной крупы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B0), гораздо реже — из других [злаков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BB%D0%B0%D0%BA). Манная крупа сбрызгивается водой, затем из полученной массы формируются крупинки, которые потом обсыпаются сухой манкой или мукой, после чего просеиваются. Слишком маленькие крупинки, проходящие через сито, снова обсыпаются манкой и т. д. |
| [Sa semolina far.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sa_semolina_far.jpg?uselang=ru)  **Ма́нная крупа́** (в просторечии — *ма́нка*) — [крупа](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B0) из зёрен [пшеницы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%86%D0%B0) . Её используют для первых блюд как засыпку либо в форме [манных галушек](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BA%D0%BB%D1%91%D1%86%D0%BA%D0%B8); для вторых блюд – в виде [каши](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B0), [оладий](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%8C%D0%B8), [запеканок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B0%D0%BF%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B0), [биточков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BA%D0%B8), [котлет](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%82%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%B0); для сладких блюд — в виде сладкой манной каши (*[гурьевской](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%83%D1%80%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D1%88%D0%B0" \o "Гурьевская каша)*), [суфле](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D1%84%D0%BB%D0%B5), [пудинга](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%83%D0%B4%D0%B8%D0%BD%D0%B3), [мусса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%83%D1%81%D1%81) и т. п.; для выпечки [пирога](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B3) (т. н. *манника*); а также для добавки в мясной [фарш](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%80%D1%88). | Ð¡Ð¾ÑÑÐ°Ð² Ð¸ Ð¿Ð¾Ð»ÐµÐ·Ð½ÑÐµ ÑÐ²Ð¾Ð¹ÑÑÐ²Ð° Ð¿ÑÐµÐ½Ð¸ÑÐ½Ð¾Ð¹ ÐºÑÑÐ¿Ñ  Пшеничной называют крупу, произведённую из смолотой [пшеницы твёрдых сортов](http://www.calorizator.ru/product/cereals/wheat-2) (дурум). Пшеничная крупа имеет насыщенный «пшеничный» цвет – от тёмно-жёлтого до светло-коричневого, различные форму и размер, приятный аромат с лёгкими ореховыми нотками. |
| ÐÐ°ÑÑÐ¸Ð½ÐºÐ¸ Ð¿Ð¾ Ð·Ð°Ð¿ÑÐ¾ÑÑ Ð¼Ð°ÐºÐ°ÑÐ¾Ð½Ð½ÑÐµ Ð¸Ð·Ð´ÐµÐ»Ð¸Ñ**Макаро́нные изде́лия** (в быту часто называются просто *макаронами*) — изделия из высушенного [теста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE) (обычно из [пшеничной муки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BC%D1%83%D0%BA%D0%B0) с водой). Могут иметь самую разнообразную форму — в виде рожков, чешуек, коротких цилиндров и других форм. | |

Приложение 2



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вода питьевая – 300 грамм** | **Масло подсолнечное рафинированное – 5 грамм** | | | |
| **Дрожжи прессованные – 3 грамма** | | | **Мука пшеничная высшего сорта – 500 грамм** | | |
| **Сахар-песок – 2 грамма** | | **Соль поваренная пищевая – 8 грамм** | |

|  |
| --- |
| **Утверждаю**  **Директор**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**Технологическая карта**

**ХЛЕБ ФОРМОВОЙ**

**1. Область применения**

Настоящая технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Хлеб формовой вырабатываемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3. Рецептура**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименования сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| 1 | Вода питьевая | 300 | 300 |
| 2 | Дрожжи прессованные | \_\_\_\_\_\_\_ | 3 |
| 3 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 5 | 5 |
| 4 | Мука пшеничная \_\_\_\_\_\_\_\_ сорта | \_\_\_\_\_\_\_ |  |
| 5 | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 2 | 2 |
| 6 | Соль поваренная пищевая | \_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_ |

**Выход полуфабриката, г: 800 Выход готового изделия, г: 725**

**4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями импортного сырья.

1. Сделать опару из 60% воды + дрожжи + \_\_\_\_\_\_\_ + 60% муки.

2. Расстойка 1,5 часа.

3. Соль развести в \_\_\_\_\_\_\_\_.

4. Затем все смешать, замешивать в тестомесильной машине в течение 8 минут.

5. Тесто отсадить в формы. по \_\_\_\_\_\_\_ грамм.

6. Расстойка 40-50 \_\_\_\_\_\_.

7. Запекать 30-40 минут при t=200-220 °C.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

ПЕКАРИ