



**ШОУ
ПРОФЕССИЙ**

**ТЕХНОЛОГ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ МАССОВОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ
И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ, ОПЕРАТОР ПИЩЕВОГО
ПРОИЗВОДСТВА**



ПОД ЗНАКОМ КАЧЕСТВА!



**СЦЕНАРНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОФИОРИЕНТАЦИОННОГО ЗАНЯТИЯ**

Содержание

1. Тема занятия	
1.1. Цель занятия	2
1.2. Задачи занятия	2
1.3. Методическое обеспечение занятия	3
2. Описание занятия	4
2.1. Интервью с преподавателем	4
2.2. Вводная часть занятия	5
3. Практическая часть занятия	6
3.1. Демонстрация профессиональных приемов	6
3.2. Обзор профессиональных образовательных организаций	6
3.3. Выполнение заданий	7
4. Вывод	8



1. Тема занятия

Технолог продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оператор пищевого производства

1.1. Цель занятия

Сформировать представление у обучающихся о производственном процессе «Изготовление мягкого и полутвердого сыров». Продемонстрировать инструменты и оборудование для изготовления сыра.

1.2. Задачи занятия

Образовательные:

- познакомить обучающихся с технологическими процессами изготовления мягкого и полутвердого сыров;
- показать специфику применения лабораторного оборудования и реактивов при проведении тестов на определение качества молока;
- познакомить с составными частями сыродельной ванны;
- показать специфику применения инструментов и оборудования при изготовлении сыра;
- познакомить с понятийным аппаратом: сыродельная ванна, пастеризация, технологический цикл, закваска, сычужный фермент.

Развивающие:

- познакомить со спецификой профессии «Технолог продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оператор пищевого производства»;
- развить пространственное мышление и воображение;
- сформировать навыки работы с высокотехнологичным оборудованием;
- познакомить с образовательными организациями среднего профессионального образования, где обучают данной профессии.

Воспитательные:

- формировать устойчивый интерес к профессии, умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- воспитывать эмоционально-нравственные качества, ответственное отношение к труду, положительную мотивацию к выполнению практических задач;
- способствовать развитию коммуникативных способностей, умений для эффективной работы с высокотехнологичным оборудованием;
- формировать у обучающихся сознательное отношение к профессиональному самоопределению с учетом индивидуальных склонностей и интересов, востребованности профессии.

1.3. Методическое обеспечение занятия

Форма организации деятельности на занятии:

- индивидуально-групповая.

Методы и приемы организации занятия:

- наглядный (демонстрация);
- практический.

Оборудование и оснащение занятия:

- сыродельная ванна



- пресс



- формы для адыгейского сыра



- формы для твердого сыра



- средства индивидуальной защиты (перчатки, халат, шапочка)



Информация для преподавателя:

- Демонстрация строения сыродельной ванны.
- Демонстрация процесса забора проб молока для лабораторного исследования.
- Демонстрация определения качества молока: пробы молока проходят проверку с помощью необходимых приборов и реактивов.
- Демонстрация технологических процессов изготовления сыров двух видов.



2. Описание занятия

2.1. Интервью с преподавателем

Преподаватель Елена Стефановна Ковалева расскажет об оценке качества сырья, о технологических процессах и их различиях при варке сыров разных видов, об оборудовании, необходимом на сыродельном производстве.

2.2. Вводная часть занятия

Преподаватель: Приветствую вас! Сегодня мы с вами сварим два вида сыра — мягкий Адыгейский и Костромской, который относится к полутвердым сырам. Начнем с оценки качества сырья, которое необходимо использовать для создания сыра. В нашей лаборатории определяют качество молока по 4 основным показателям. Что это за показатели, как вы думаете?

Студенты: выдвигают свои версии.

Преподаватель: Вы перечислили очень интересные варианты. Итак, самыми важными показателями качества молока являются: кислотность, содержание белка, плотность и наличие соды в молоке. После положительного заключения лаборатории о качестве молока начинается технологический цикл варки сыра. Как вы считаете, с какого процесса начинается весь технологический цикл?

Студенты: выдвигают свои версии.

Преподаватель: Очень хорошо, спасибо за ваши ответы. Самым первым процессом в технологическом цикле является пастеризация. Пастеризация — это процесс нагревания молока до температуры 67 °С в течение 30 мин. С какой целью проводят пастеризацию, как вы думаете?

Студенты: выдвигают свои версии.

Преподаватель: Верно. Пастеризацию проводят для того, чтобы уничтожить патогенные микроорганизмы, которые могут содержаться в молоке.

Преподаватель: Теперь предлагаю приступить к процессу варки сыра.

3. Практическая часть занятия

3.1. Демонстрация профессиональных приемов

В ходе мастер-класса преподаватель вместе со студентами наблюдает за тем, как происходит процесс варки сыра:

- перед заливом молока в сыродельную ванну проводится проверка работы ванны в автоматическом режиме и ручном режиме, работы программы, всех частей ванны;
- пробы молока отбираются специальным образом и проверяются в химической лаборатории по основным показателям;
- в сыродельной ванне молоко проходит пастеризацию;
- в пастеризованное молоко вносятся необходимые компоненты: закваска, ферменты для получения плотного сгустка;
- сгусток разрезается, полученное сырное зерно обрабатывается до готовности;
- сырное зерно проходит процесс формования и прессования;
- сырные головки отправляются на посол и созревание.

3.2. Обзор профессиональных образовательных организаций

Освоить профессию «Технолог продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, оператор пищевого производства» можно в профильных учреждениях среднего профессионального образования, а также в учебных центрах дополнительного профессионального образования.

Например, в техникумах и колледжах ПРОФЕССИОНАЛИТЕТА:

- Новокузнецкий торгово-экономический техникум (г. Новокузнецк, Кемеровская область);
- Саранский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности (г. Саранск, Республика Мордовия);
- Бийский промышленно-технологический колледж (г. Бийск, Алтайский край);
- Набережночелнинский технологический техникум (г. Набережные Челны, Республика Татарстан);
- Тамбовский колледж торговли, общественного питания и сервиса (г. Тамбов).

3.3. Выполнение заданий

Чтобы закрепить знания, предлагается ответить на несколько вопросов.

- Из каких частей состоит сыродельная ванна?
- По каким основным показателям определяют качество молока?
- С какой целью проводят пастеризацию молока?
- Какие основные технологические процессы происходят при варке сыра?
- Каким образом получают сычужный фермент?
- Что такое лизоцин?



4. Вывод

Данный мастер-класс знакомит с последовательностью технологических операций по изготовлению мягкого и полутвердого сыров.