**Тема 15 (18.12.2025)**

**«Пищевая и перерабатывающая промышленность Владимирской области»**

**Введение**

**Подготовка к занятию**

*Уважаемые педагоги!*

*Для проведения занятия рекомендуется заранее скачать материалы, распечатать и при необходимости нарезать раздаточные материалы, разделить класс на группы, а также попросить обучающихся подготовить тетради, карандаши и ручки (подробности заданий — в соответствующей части сценария).*

*Желаем успехов!*

**Вступительное слово**

*Педагог может перед занятием вывести на экран слайд 1 с названием темы.*

**Слово педагога:** Здравствуйте, ребята!

Сегодня мы поговорим о важной отрасли нашей области — пищевой промышленности. Пищевая и перерабатывающая промышленность Владимирской области является одной из самых важных и значимых отраслей промышленности региона, насчитывает около 500 промышленных предприятий и малых цехов. А что такое пищевая промышленность? *Слайд 2*

*Ответы обучающихся*

-Это отрасль хозяйства, занимающаяся производством продуктов питания»

**Слово педагога:**

В регионе вырабатывается и реализуется широкий ассортимент продовольственных товаров - кондитерских, молочных, мясных, хлебобулочных, макаронных изделий, рыбной продукции, напитков, плодоовощных консервов и др.

К ведущим предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности региона относятся: ООО «Владимирский стандарт»,  АО «АБИ Продакт», АО «Владимирский хлебокомбинат», ООО «Суздальский молочный завод», АО «Холдинговая компания «Ополье», АО «Судогодский молочный завод», ООО «Меленковский консервный завод», ООО «Мон’дэлис Русь», АО «Ферреро Руссия». *Слайд 3*

**Практическая часть. Игра «Путешествие по пищевым фабрикам»**

**Цель игры:** знакомство учащихся с ведущими предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности региона и понимание особенностей каждой профессии.

**Ход игры:** Разделите класс на команды по 4-5 человек. Ученикам выдаются карточки с заданиями, соответствующими каждой фабрике. Каждая команда описывает предприятие и рассказывает о профессиях, выполняет задание.

**Карточки для команд:**

**1.ООО «Владимирский стандарт».**

**Описание:** Производитель высококачественных мясных деликатесов и колбасных изделий. Здесь работают мясники, технологи и сотрудники отдела контроля качества.

**Задание:** придумать рекламный слоган для продукции фабрики.

**Вопрос:** Какие качества важны для работников мясного производства?

**2.** **АО «АБИ Продакт».**

**Описание:** Завод производит мясо и мясные полуфабрикаты высокого качества. Здесь трудятся инженеры-технологи, повара и рабочие мясоперерабатывающего цеха.

**Задание:** нарисовать этикетку для нового продукта завода.

**Вопрос:** Какова роль технолога на мясоперерабатывающем предприятии?

**3. АО «Владимирский хлебокомбинат»**.

**Описание:** Изготавливает разнообразные виды хлеба и хлебобулочных изделий. Основные профессии: пекари, тестомесы, операторы печей

**Задание:** создать рецепт нового вида хлеба.

**Вопрос:** Почему важно соблюдать санитарные нормы на предприятиях пищевой промышленности?

**4.** **ООО «Суздальский молочный завод»**.

**Описание:** Производит молоко, сметану, творог и сыр. Работа связана с контролем качества и работой на современном оборудовании. Основные профессии: операторы линий, лаборанты.

**Задание:** разработать дизайн упаковки для молочной продукции.

**Вопрос:** Что такое пастеризация молока и зачем она проводится?

**5. АО «Холдинговая компания «Ополье»**.

**Описание:** Фермы занимаются разведением крупного рогатого скота и поставляют свежее молоко для дальнейшей переработки. Основные профессии: зоотехники, ветеринары, операторы доильных установок

**Задание:** Представьте, что ваша семья владеет небольшой фермой. Придумайте простой способ привлечь покупателей свежего молока. Например, создайте рекламу в стиле детской сказки или комикса, рассказывая о пользе и вкусе молока.

**Вопрос:** Чем ежедневно занимается ветеринар на ферме и почему его помощь важна животным?

**6. АО «Судогодский молочный завод»**.

**Описание:** Выпускает молочные продукты и сыры. Основные профессии: мастера по переработке молока, специалисты по контролю качества и техники-лаборанты.

**Задание**: провести дегустацию молочных продуктов и выбрать лучший вкус.

**Вопрос:** Кто контролирует качество готовой продукции на заводе?

**7.** **ООО «Меленковский консервный завод»**.

**Описание:** Специализируется на выпуске овощных консерв. Нужны специалисты по производству консервов, механизаторы и упаковщики.

**Задание:** предложить новую линейку консервированных овощей.

**Вопрос:** Зачем нужны упаковочные линии на пищевых предприятиях?

**Завершение игры**

1.Каждая команда представляет выполненные задания перед классом.

2.Обсуждение профессий на предприятиях.

Профессии:

- **Технолог пищевого производства:** придумывает рецепты блюд и напитков, рассчитывает количество нужных ингредиентов.

- **Операторы технологического оборудования:** управляют большими машинами на производстве, следят за процессом приготовления еды.

- **Лаборанты химического анализа:** проверяют качество продуктов, исследуя их химический состав.

- **Менеджеры по качеству:** смотрят, чтобы еда была безопасной и соответствовала установленным нормам.

- **Механик:** ремонтирует и обслуживает машины, необходимые для изготовления пищи.

- **Электрик:** следит за правильным функционированием электрических приборов и сетей.

- **Слесарь-ремонтник:** чинит механизмы и инструменты, обеспечивающие работу производства.

**- Рабочий кондитерского цеха: готовит вкусные торты, пирожные и печенье.**

- **Формовщик хлеба:** придает форму буханкам хлеба перед выпечкой.

- **Наладчик электрооборудования:** настраивает и регулирует электрические приборы и аппараты.

- **Мастер:** руководит рабочим коллективом и следит за производственным процессом.

- **Пекарь:** печёт вкусный хлеб и хлебобулочные изделия.

- **Сыродел:** изготавливает сыры, заботливо наблюдая за всеми стадиями процесса.

- **Маслодел:** создает качественное сливочное масло, соблюдая строгие технологии обработки. *Слайд 4-8*

**Рефлексия**

**Слово педагога:** Ребята, давайте подведём итоги нашего занятия. Сегодня мы познакомились с разными профессиями, необходимыми для производства продуктов питания. Вы узнали, кем работают на крупных предприятиях нашей области и как важно каждому специалисту добросовестно выполнять свою работу.

Что вам больше всего запомнилось на сегодняшнем занятии? Может быть, вы хотели бы попробовать себя в одной из представленных профессий? Или у вас появились вопросы, над которыми хотелось бы подумать дальше? *Слайд 9*

**Заключительно слово**

**Слово педагога:** Сегодня мы поговорили о профессиях, которые необходимы для создания наших любимых продуктов. Мы увидели, что даже простое производство молока или хлеба включает множество специальностей: от рабочих цехов до инженеров и управленцев. Надеюсь, теперь вы понимаете, каким важным делом заняты люди, работающие на предприятиях нашей области.

Помните, что выбор профессии — это важный шаг в жизни, и ваше решение должно основываться на ваших интересах и талантах. Главное — любить своё дело и стараться стать профессионалами в выбранной области. Спасибо за активное участие в нашем уроке!