**Конспект урока по предмету «Труд (технология)» для 6 класса** на тему

«**Профессии кондитер, хлебопек»**

**Цели:**

* Познакомить учащихся с профессиями кондитера и хлебопека.
* Рассказать о важности этих профессий в жизни человека.
* Воспитывать уважение к труду людей, работающих в сфере пищевой промышленности.
* Развивать интерес к профессиям, связанным с производством продуктов питания.

# Задачи:

1. Дать представление о профессиях кондитера и хлебопека, их основных обязанностях и требованиях к квалификации.
2. Познакомить с историей возникновения этих профессий.
3. Показать значимость труда кондитеров и хлебопеков для общества.
4. Развить навыки работы в команде, умение слушать и понимать других.
5. Воспитать уважительное отношение к чужому труду.

# Материалы:

Презентация с фотографиями и видеоматериалами о работе кондитеров и хлебопеков.

Образцы продукции, производимой на предприятиях пищевой промышленности (конфеты, печенье, хлеб).

Карточки с заданиями для групповой работы.

# Планируемые результаты:

**Предметные:**

Знание основных обязанностей и требований к квалификации кондитеров и хлебопеков.

Умение различать продукцию, произведенную на предприятиях пищевой промышленности.

Навыки работы в группе.

# Метапредметные:

Развитие коммуникативных навыков.

Формирование умения работать с информацией. Воспитание уважительного отношения к чужому труду. **Личностные:**

Повышение интереса к профессиям, связанным с пищевой промышленностью.

Осознание значимости труда кондитеров и хлебопеков для жизни людей. Воспитание уважения к труду других людей.

# Оборудование:

Проектор, экран, ноутбук. Столы и стулья для учащихся.

Раздаточные материалы (карточки с заданиями).

# Организационный этап:

Приветствие учащихся, проверка готовности к уроку.

# Актуализация знаний:

Вопросы для обсуждения:

* Какие профессии вы знаете?
* Что такое пищевая промышленность?
* Как вы думаете, какие профессии связаны с производством продуктов питания?

Ответы учащихся.

# Ход урока:

Сегодня мы поговорим о двух очень интересных и важных профессиях — кондитер и хлебопек. Эти профессии связаны с производством продуктов питания, которые мы едим каждый день. Мы узнаем, чем занимаются кондитеры и хлебопеки, какие навыки и знания им нужны, а также какие перспективы открываются перед теми, кто решит посвятить свою жизнь этим профессиям.

# Профессия кондитера

Кондитер — это специалист, который занимается изготовлением кондитерских изделий, таких как торты, пирожные, конфеты, печенье и другие сладости. Кондитер должен обладать следующими навыками и знаниями:

# Знание рецептур и технологий приготовления кондитерских

**изделий.** Кондитер должен знать, как правильно приготовить тесто, крем, начинку и другие ингредиенты, чтобы получить вкусный и красивый продукт.

* **Умение работать с оборудованием.** Кондитер использует различные инструменты и оборудование, такие как миксеры, печи, формы и т.д. Он должен уметь правильно их использовать, чтобы не допустить ошибок в приготовлении.
* **Творческие способности.** Кондитер создает красивые и оригинальные изделия, поэтому он должен иметь творческие способности и фантазию.

Профессия кондитера имеет следующие преимущества:

* интересная и творческая работа;
* возможность создавать вкусные и красивые изделия;
* высокая востребованность на рынке труда.

Однако профессия кондитера также имеет некоторые недостатки:

* работа может быть физически тяжелой;
* необходимость постоянно следить за качеством продукции;
* высокие требования к квалификации.

# Профессия хлебопека

Хлебопек — это специалист, который занимается выпечкой хлеба и других хлебобулочных изделий, таких как булочки, пирожки, лепешки и т.п.

Хлебопек должен обладать следующими навыками и знаниями:

* **Знание рецептур и технологий выпечки хлеба.** Хлебопек должен знать, как правильно замесить тесто, поставить его на расстойку, выпекать хлеб и контролировать его качество.
* **Умение работать с оборудованием.** Хлебопек использует различные печи, тестомесильные машины, расстоечные шкафы и другое оборудование. Он должен уметь правильно его использовать, чтобы обеспечить высокое

качество продукции.

* **Ответственность и аккуратность.** Хлебопек отвечает за качество продукции, поэтому он должен быть ответственным и аккуратным в своей работе.

Профессия хлебопека имеет следующие преимущества:

* + стабильная и востребованная работа;
  + возможность создавать полезные и вкусные продукты;
  + хорошие условия труда.

Однако профессия хлебопека также имеет некоторые недостатки:

* + физическая нагрузка;
  + ответственность за качество продукции;
  + невысокая заработная плата.

# Перспективы развития профессий кондитера и хлебопека

Профессии кондитера и хлебопека имеют хорошие перспективы развития.

Они востребованы на рынке труда, и спрос на кондитерские и

хлебобулочные изделия постоянно растет. Кроме того, эти профессии

позволяют создавать вкусные и полезные продукты, которые нравятся людям.

Для того чтобы стать успешным кондитером или хлебопеком, необходимо иметь соответствующие навыки и знания, а также любить свою работу и быть готовым к постоянному обучению и развитию.

В заключение можно сказать, что профессии кондитера и хлебопека — это интересные и важные профессии, которые имеют свои преимущества и недостатки. Однако они также предоставляют широкие возможности для творчества, самореализации и профессионального роста.

# Информация о домашнем задании, инструктаж по его выполнению:

Подготовить сообщение о профессии, связанной с пищевой промышленностью (по выбору учащегося).

# Рефлексия (подведение итогов занятия):

Что нового вы узнали на уроке? Что вам понравилось больше всего? Какие трудности возникли при выполнении заданий?