

ОТЧЕТ
по кружкам технического творчества
за 2021 – 2022 учебный год

Аналитическая записка:



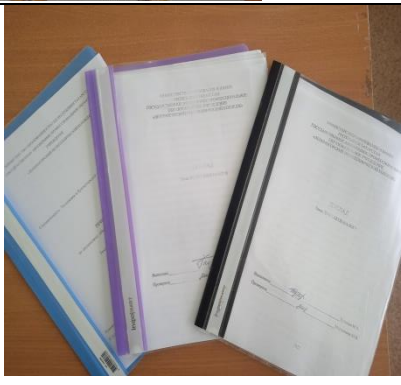
1. Тазиева Р.А. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Ознакомление с работой кружка «Сухое строительство» и «Лепнина», Материалы для конструкции из ГСП. Работа с о штукатуркой короед, Сборка перегородки, отделка ванной комнаты плиткой
2. Шарапов И.М. выполнял в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Самодельная электромеханическая ножовка по металлу, Крепление для сверловки. Приспособление для разборки, сборки (ремонта корзин сцепления). Стенда для регулировки форсунок двигателей КамАЗ. Цветок «Лотос».
3. Арсланова Д.В выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Разработка презентаций на тему: «Моя профессия - СЭН». Разработка технологических карт по сооружению трубопроводов в различных условиях.
4. Вастрюкова Н.И. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Выбор цели и задач исследования для получения нового продукта или блюда. Анализ научной и технической литературы. Поиск рецептуры разрабатываемого изделия или блюда. Проведение экспериментальных работ. Исследование характеристик сырья и его подготовка. Составление нормативно-технической документации (ТТК и ТК) Приготовление блюда и изделий по заданной рецептуре. Органолептическая оценка полученного изделия. Обработка полученных результатов органолептической оценки. Оформление полученных результатов в виде статьи и его дальнейшая публикация.
5. Салимгараевой Е.Н. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Виды и назначение режущего инструмента: токарных резцов, спиральных сверл, фрезы. Создать презентацию «Профессии нашего города» по выбору студентов. Викторина «Своя игра». Изготовление букета цветов из гофрированной бумаги. Изготовление скворечника
- Азисова А.И. выполняла в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Основы теории спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения. Фирма (предприятие) как основное звено. Издержки производства.
6. Осипова А.Н. выполнял в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Приготовление десертов с желирующими продуктами, и разрыхлителями. Приготовление изделий из муки. Приготовление блюд народов края,Рф, европейской кухни
7. Кудряшова И.В и Козлов А.Ф. выполняли в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Приготовление макетов из соленого теста в форме курников, треугольников, овощей, пирогов. Приготовление блюд из яиц и теста. Оформление блюд при подаче. Приготовление макетов блюд из бобовых и макаронных изделий. Оформление блюд при подаче. Приготовление выпечки с различными начинками. Приготовление изделий из песочного теста. Оформление при подаче. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом.
8. Ковалева О.И. . выполняли в рабочую субботу на кружках технического творчества изделия: Вводное занятие – ознакомление с квалификацией и объемом работы; конкурсным заданием. Отраслевые требования техники безопасности при производстве малярно-декоративных работ. Описание профессиональной компетенции:
 - 1 Выполнять приемку объекта и поверхности а так же составлять акты.
 - 2 Выполнять подготовительные работы при производстве малярных работ.
 - 3 Окрашивать поверхности различными малярными составами.
 - 4 Оклеивать поверхности различными материалами.
 - 5 Выполнять ремонт окрашенных и оклеенных поверхностей.
 - 6 Нанесение декоративных и фактурных покрытий.

Изучение эскизов и выкрасов:

- чтение чертежей, контроль материалов, оборудования и инструментов;
- обустройство рабочего места, обеспечение безопасных условий труда;
- изготовление трафарета
- разметка поверхности, заготовка необходимых объемов материалов;
- приготовление малярных составов согласно эталона;
- нанесение малярных составов при помощи трафарета



ОТЧЕТ
по работе кружка технического творчества 2021-2022 уч.год.



Марданова М.В.					
Тема	Срок/месяц	Работа		Работа	
		По плану	По факту	Описание	Фотоотчет
Денежный рынок	Январь-Февраль	Выполнение поделки «Денежный топиарий»	Выполнение поделки «Денежный топиарий»	Студенты выполняют поделки различных денежных топиарий	
Деловая игра «Семейный бюджет»	Март	Практическое занятие	Практическое занятие	Студентам необходимо научиться планировать семейный бюджет и контролировать движение денежных средств в семье	



<p>Финансовая грамотность</p>	<p>Апрель</p>	<p>Оформление плаката по финансовой грамотности</p>	<p>Оформление плаката по финансовой грамотности</p>	<p>Студенты выполняют оформление плаката по теме: «Финансовая Грамотность»</p>	
<p>Что такое налог?</p>	<p>Май</p>	<p>Круглый стол Доклад</p>	<p>Круглый стол Доклад</p>	<p>Студентам необходимо подготовить доклад. Выступление с докладом в рамках круглого стола</p>	 

Казанцева А.И.

Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа	Фотоотчет
		По плану	По факту			
1. Приготовления и изучения 3х видов теста цельнозернового хлеба.	Октябрь	Разработка рецептуры и изготовления 3 х вида цельнозернового хлеба	Разработка рецептуры и изготовления 3 х вида цельнозернового хлеба	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Учащиеся делятся на подгруппы и готовят сырье и продукты. 3. Выбор формы для выпечки. 4. Формирование цельнозернового хлеба 5. Снятие проб с готовых изделий. 		
2. Приготовления и изучения рецептуры сдобного дрожжевого теста. Изготовления макета блюд.	ноябрь	Разработка рецептуры и изготовления сдобного дрожжевого теста и изделий из него	Разработка рецептуры и изготовления сдобного дрожжевого теста и изделий из него	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Учащиеся делятся на подгруппы и готовят сырье и продукты. 3. Выбор изделий из сдобного дрожжевого теста 4. Формирование изделий 5. Снятие проб с готовых изделий. 		

<p>3. Приготовления и изучение рецептуры булочек бриошь с начинкой и без</p>	<p>декабрь</p>	<p>Разработка рецептуры и изготовления булочек бриошь с начинкой и без.</p>	<p>Разработка рецептуры и изготовления булочек бриошь с начинкой и без.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Учащиеся делятся на подгруппы и готовят сырье и продукты. 3. Выбор формы и начинки для булочек 4. Формирование изделий 5. Снятие проб с готовых изделий. 	
<p>5. Приготовление и изучение рецептуры халы плетеной 2х, 3х, 4х, 5х жгутов</p>	<p>февраль</p>	<p>Приготовление и изучение рецептуры халы плетеной 2х, 3х, 4х, 5х жгутов</p>	<p>Приготовление и изучение рецептуры халы плетеной 2х, 3х, 4х, 5х жгутов</p>	<p>Приготовления дрожжевого теста, для этого в дежу всыпают необходимое сырье, и продолжают замес до полного перемеса ингредиентов. После оставляем для подъема в расстойном шкафу. После подъема теста его необходимо пару раз обмять.</p> <p>После окончания расстойки тесто разделяем на необходимое количество жгутов и плетем халу. После оставляем на подъем, перед посадкой смазываем льезном и посыпаем кунжутом. Выпекаем при температуре 210 градусов 30 минут</p>	

					
<p>6. Приготовление и изучение рецептур из слоеного теста и изделий из него</p>	<p>февраль</p>	<p>Приготовление и изучение рецептур из слоеного теста и изделий из него</p>	<p>Приготовление и изучение рецептур из слоеного теста и изделий из него</p>	<p>Приготовления дрожжевого теста, для этого в дежу всыпают необходимое сырье, и продолжают замес до полного перемеса ингредиентов. Для прослойки подготавливаем сливочное масло, раскатываем тонкий слой, и отправляем в морозильник. После подготовленное тесто раскатываем в пласт. На середину выкладываем подготовленное масло. И начинаем прокатывать в тонкий пласт, складывая и еще раз 2 прокатывая и складывая. После слоеное тесто отправляем в морозильник на 30 минут. После того как тесто остыло. Начинаем формировать изделия, круассаны или датскую слойку.</p>	

					
<p>7. Приготовление и изучение рецептуры закваски бездрожжевого хлеба</p>	<p>апрель</p>	<p>Приготовление и изучение рецептуры закваски бездрожжевого хлеба</p>	<p>Приготовление и изучение рецептуры закваски бездрожжевого хлеба</p>	<p>В банку заливают одну столовую ложку воды и муки, оставляют на сутки для процесса закваски. Позже когда процесс появился, закваску необходимо два раза в сутки подкармливать. Когда закваска увеличится в 2 – 3 раза в объеме, можно на этой закваске замешивать хлеб. Для этого подготовленную закваску перекладываем в дежу, к ней добавляем стакан теплой воды и муки и замешиваем тесто. Готовое тесто оставляем на подъем через 50 минут к тесту добавляем чайную ложку соли и столовую ложку масла. Замешиваем тесто, оставляем на подъем на час. После формируем хлеб, отправляем на расстойку на 30 минут и после</p>	

выпекаем. При температуре
210 градусов 40 минут.



8. Приготовление цельнозернового хлеба.

май

Приготовление цельнозернового хлеба.

Приготовление цельнозернового хлеба.

В дежу закладываем продукты: вода, мука, соль, сахар и дрожжи. Замешиваем тесто. Оставляем на подъем. Через час к тесту добавляем сухофрукты и орехи. Готовое тесто формируем хлеб. Оставляем на подъем. Перед посадкой посыпаем мукой и ставим выпекать при температуре 210 градусов 45 минут.







Тазиева Р.А.


Тема	Срок/месяц	Работа		Работа	
		По плану	По факту	Описание	Фотоотчет
Ознакомление с работой кружка «Сухое строительство» и «Лепнина»	январь	Ознокпление с материалами, инструментами, изучение чертежей, работа по масштабу.	Материалы:ГСП. Профиля, гипс 16, работа с инструментами,	1 урок – 12.09. Ознокпление с материалами, инструментами. Работа с ножницей по металлу – резка профилей. Заготовка гипсокартонных листов по размеру.	
Материалы для конструкции из ГСП.	февраль	Изучение сборки по размерам	Заготовка профилей и ГСП по размерам.	Проверка подиума по уровню, заготовка материалов и сборка конструкции.	

<p>Работа с оштукатуркой короед</p>	<p>март</p>	<p>Сборка шаблона, по заданному масштабу и оштукатуривание.</p>	<p>Сборка конструкции и оштукатуривание .</p>	<p>Подготовка материалов,.</p>	
<p>Сборка перегородки, отделка ванной комнаты плиткой</p>	<p>Апрель-июнь</p>	<p>Огрунтование грунтовкой и приклеивание плитки монтажны клеем «Ветонит» на собранную конструкцию.</p>	<p>Собираем конструкцию</p>	<p>Собираем уменьшенный размер перегородки, проходим грунтовкой «Ветонит» и на собранную конструкцию приклеиваем плитки.</p>	

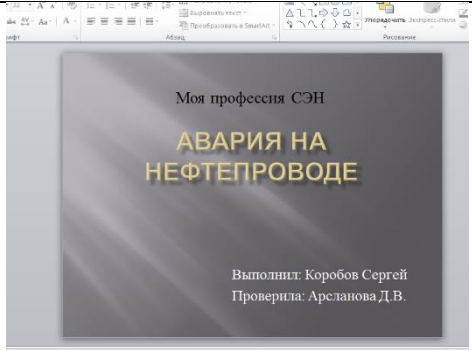
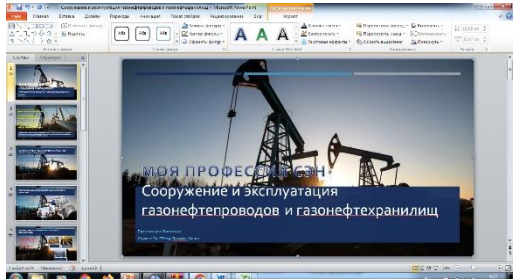
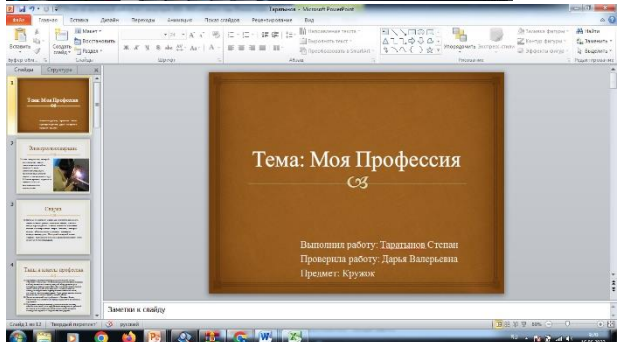
Шарапов И.М.

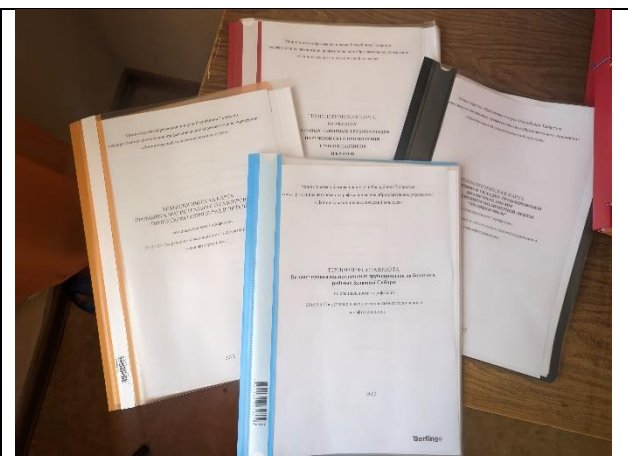
Тема	Срок/месяц	Работа		Работа	
		По плану	По факту	Описание	Фотоотчет
1. Самодельная электромеханическая ножовка по металлу	Январь.	Самодельная электромеханическая ножовка по металлу	Самодельная электромеханическая ножовка по металлу	Самодельный каркас для крепления ножовки по металлу, электродвигатель.	
2. Крепление для сверловки.	Февраль	Крепление для сверловки	Крепление для сверловки	Основанием является станина, к которой крепится вертикальная штанга при помощи сварочных работ. На вертикальной штанге установлена возвратная пружина, рычаг подачи и зажим для крепления.	

<p>3.Приспособление для разборки, сборки (ремонта корзин сцепления).</p>	<p>Март</p>	<p>Приспособление для разборки, сборки (ремонта корзин сцепления).</p>	<p>Приспособление для разборки, сборки (ремонта корзин сцепления).</p>	<p>Приспособление представляет собой стержень резьбой, на верхней части которой стопорный винт. Для надавливания на упорную шайбу на стержне с резьбой установлена гайка с усилителем. Упорная шайба позволяет при надавливании ослабить контргайки корзины сцепления и произвести разборку, с последующим ремонтом и замены изношенных деталей.</p>	
<p>4. Стенда для регулировки форсунок двигателей КамАЗ</p>	<p>Апрель</p>	<p>Стенда для регулировки форсунок двигателей КамАЗ</p>	<p>Стенда для регулировки форсунок двигателей КамАЗ</p>	<p>Домкрат гидравлический, манометр кислородный, трубка высокого давления, емкость под диз.топливо, форсунка двигателя, ручка механическая, сборочные работы.</p>	


5. Цветок «Лотос»	Май	Цветок «Лотос»	Цветок «Лотос»	Слесарные работы (гибка, резка металла), сварочные работы.	
-------------------	-----	----------------	----------------	--	---



Тема	Срок/месяц	Работа		Работа	
		По плану	По факту	Описание	Фотоотчет
1. Разработка презентаций на тему: «Моя профессия - СЭН»	февраль	Презентация	Презентация	Подборка материала, связанных с профессией сооружения и эксплуатации газонефтепроводов и газонефтехранилищ	  

<p>2. Разработка технологических карт по сооружению трубопроводов в различных условиях.</p>	<p>Март Апрель Май</p>	<p>Технологические карты</p>	<p>Технологические карты</p>	<p><u>Разработать технологические карты по сооружению трубопроводов в различных условиях.</u></p>	
---	--------------------------------	------------------------------	------------------------------	---	---

Ваструкова Н.И.

Тема	Срок/месяц	Работа		Работа																												
		По плану	По факту	Описание	Фотоотчет																											
1. Выбор цели и задач исследования для получения нового продукта или блюда. Анализ научной и технической литературы.	Октябрь	Цели и задачи исследования. Выбор подобранной научной и технической литературы.	Цели и задачи исследования. Выбор подобранной научной и технической литературы.	– Актуальность производства пастильных изделий диетического питания для контингента с заболеванием сахарного диабета.	Схема проведения экспериментальных работ представлена в приложении 1																											
2. Поиск рецептуры разрабатываемого изделия или блюда	Ноябрь	Рабочая рецептура разрабатываемого изделия или блюда	Рабочая рецептура разрабатываемого изделия или блюда	1.1. Рецептура блюда «Пастила клюквенная» <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса брутто (г)</th> <th>Масса нетто (г)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Пюре яблочное</td> <td>61,50</td> <td>61,5</td> </tr> <tr> <td>Пюре клюквенное</td> <td>32,0</td> <td>32,0</td> </tr> <tr> <td>Пектин WE</td> <td>2,77</td> <td>2,77</td> </tr> <tr> <td>Фруктоза</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Белок яичный</td> <td>1 шт.</td> <td>3,75</td> </tr> <tr> <td>Кислота янтарная/фумаровая</td> <td>0,10</td> <td>0,10</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>27,7</td> <td>27,7</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Пюре яблочное	61,50	61,5	Пюре клюквенное	32,0	32,0	Пектин WE	2,77	2,77	Фруктоза	40	40	Белок яичный	1 шт.	3,75	Кислота янтарная/фумаровая	0,10	0,10	Вода	27,7	27,7	Выход		100	
Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)																														
Пюре яблочное	61,50	61,5																														
Пюре клюквенное	32,0	32,0																														
Пектин WE	2,77	2,77																														
Фруктоза	40	40																														
Белок яичный	1 шт.	3,75																														
Кислота янтарная/фумаровая	0,10	0,10																														
Вода	27,7	27,7																														
Выход		100																														
3. Проведение экспериментальных работ.	Декабрь	Поэтапное получение результата в ходе изменения рецептуры изделия или блюда	Поэтапное получение результата в ходе изменения рецептуры изделия или блюда	Получение клюквенной пастилы с лимонной кислотой с использованием ягод клюквы																												


3. Исследование характеристик сырья и его подготовка. Составление нормативно-технической документации (ТТК и ТК)	февраль	Готовая НТД: ТТК и ТК	Готовая НТД: ТТК и ТК	Сформированная технико-технологическая документация на пастилу	Представлена в приложении 2
4. Приготовление блюда и изделий по заданной рецептуре. Органолептическая оценка полученного изделия.	Март	Готовое изделие и его результаты органолептической оценки	Готовое изделие и его результаты органолептической оценки	Получение клюквенной пастилы с лимонной кислотой с добавлением ягодного сырья	
5. Обработка полученных результатов органолептической оценки.	Апрель	Вывод и определение актуальности разработанного изделия или блюда	Вывод и определение актуальности разработанного изделия или блюда	Оценка вероятности внедрения в производство и свойств, оказывающих на организм человека	
6. Оформление полученных результатов в виде статьи и его дальнейшая публикация.	Май	Статья на публикацию.	Статья на публикацию.	Публикация статьи «Роль питания при сахарном диабете» в X Юбилейной Международной студенческой научно-практической конференции «Студенчество в науке – инновационный потенциал будущего», посвященной 50-летию ГАПОУ «Набережночелнинский технологический техникум» участник Ситр Р.И., группа ТОП.20	Представлена в приложении 3

Схема экспериментальных исследований

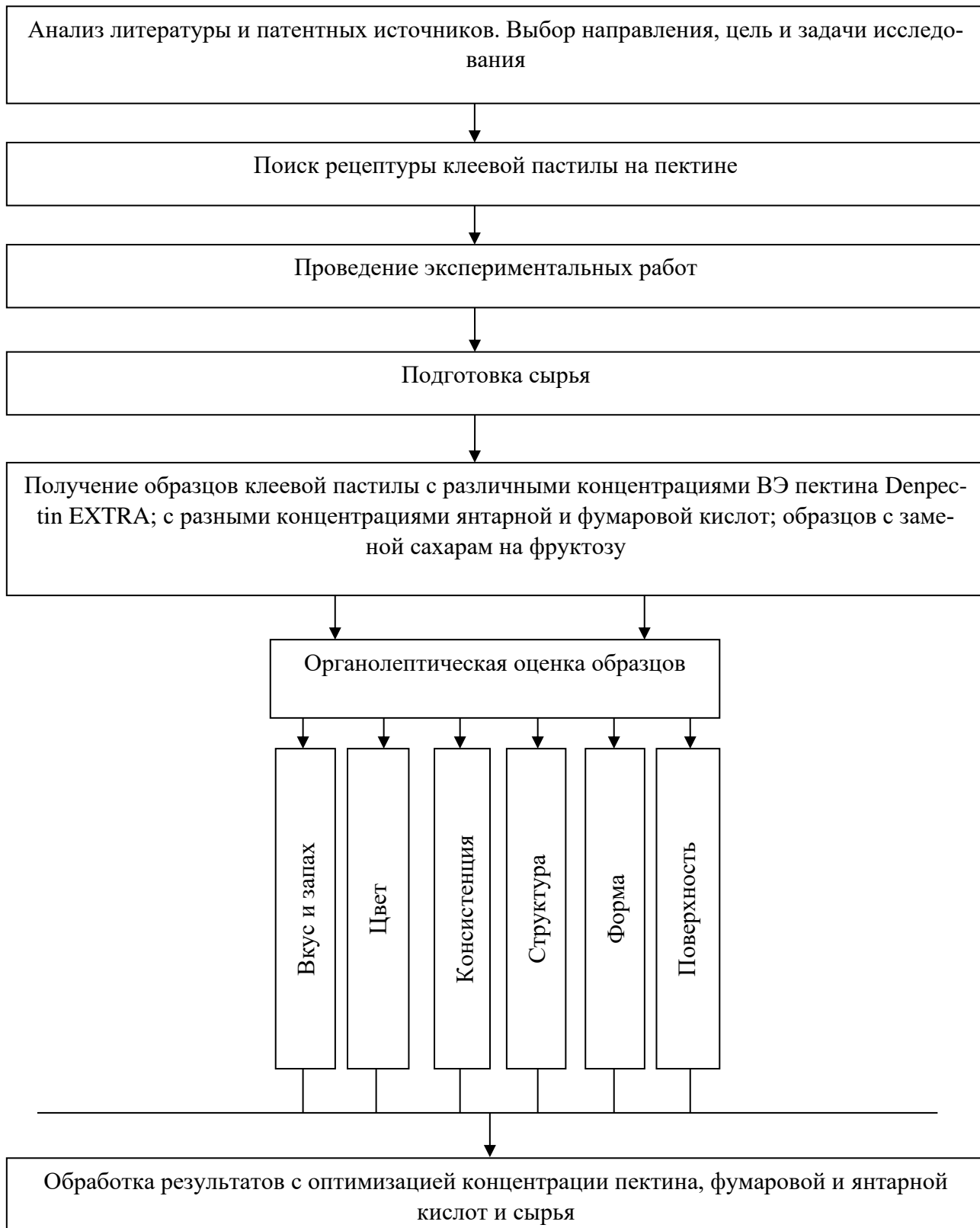


Рис. 1 – Схема проведения экспериментальных исследований

Технико-технологическая карта № 1 «Пастила клюквенная»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Пастила клюквенная» вырабатываемое предприятием «ГлавКондитер»

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления пастилы клюквенной используют следующее сырье:

Яблоки	ГОСТ 54697-2011
Ягоды клюквы	ГОСТ 53956-2010
Пектин WE	ГОСТ 51806-2001
Фруктоза	ТУ 9111-196-79036538-2011
Белок яичный	ГОСТ 31654-2012
Кислота янтарная	ГОСТ 6341-75
Кислота фумаровая	ГОСТ 33269-2015
Вода	ГОСТ 51232-98

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ

2.2. Сырье, используемое для приготовления пастилы клюквенной должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1. Рецепттура блюда «Пастила клюквенная»

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Пюре яблочное	61,50	61,5
Пюре клюквенное	32,0	32,0
Пектин WE	2,77	2,77
Фруктоза	40	40
Белок яичный	1 шт.	3,75
Кислота янтарная/фумаровая	0,10	0,10
Вода	27,7	27,7
Выход		100

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Пастила клюквенная» производится в соответствии со сборником рецептов на мармелад, пастилу и зефир Иванушко Л.С. 1974 г.

4.2. Подготовка сырья: яблоки запекали в течение 1 часа при 200 °С, измельчали погружным блендером и полученную массу протирали через сито. Ягоды клюквы варили и измельчали, после охлаждения добавляли к яблочному пюре. Пектин замачивали в воде комнатной температуры на 1 ч. Яичный белок взбивали до устойчивых пиков с добавлением небольшого количества поваренной соли для лучшего взбивания. К полученному пюре добавляли фруктозу согласно рецептуре и уваривали на плите. После чего смесь охлаждали до комнатной температуры, добавляли взбитый белок и взбивали кухонным комбайном в течение 1 мин до посветления массы. В это время замоченный пектин по истечении 1 ч распускали, нагревая на плите. Как только пектин полностью растворялся, вносили фруктозу и кислоту. Когда масса становилась однородной, снимали ее с огня и сразу же вливали в подготовленную смесь пюре и белка при непрерывном взбивании. Взбитую массу разливали по прямоугольным формам, покрытым пергаментной бумагой. Толщина слоя 1,5 см. Далее пастилу подвергали сушке при температуре 45-55 °С в сушильном шкафу в течение 5 ч. После оставляли сушиться в течение не менее 24 ч при комнатной температуре. По истечении суток пастилу переворачивали. Перевернутый пласт нарезали на брусочки. В таком виде пастилу оставляли еще на сутки. Высохшую пастилу обсыпали сахарной пудрой (фруктозой) со всех сторон.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

- 5.1. Изделие «Пастила клюквенная» должно упаковываться в коробки.
5.2. Температура употребления изделия должна быть не более 20 °С.
5.3. Срок годности при хранении – не более 1 месяца при температуре хранения не выше 20 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – в виде брусочков правильной формы, без деформации, с четким контуром;

Консистенция – мягкая, воздушная, плотная, слегка затяжистая, эластичная, при нажатии форма быстро возвращается;

Цвет – равномерный, темно-малиновый, натуральный;

Вкус – ярко выраженный вкус клюквенного пюре;

Запах – выраженный фруктовый.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ не менее 27,5 %;

Массовая доля жира не менее 0,1 %;

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более $1 \cdot 10^3$

Бактерии группы кишечной палочки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Бактерии р. Proteus допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность на 100 г продукта, ккал/кДж
0,93	0,31	47,41	200,70/840,30

Подписи:

Зав. Производством

Калькулятор, технолог



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
 КАЗАНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
 ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
 УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ ИСПОЛНИТЕЛЬНОГО КОМИТЕТА ГОРОДА
 НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ

КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ОССЕН ПРОДАКШН АГ»

ООО «СОДЕКО ЕВРОАЗИЯ»

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНЫНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
 (ГАПОУ «НТТ»)

**«Студенчество в науке – инновационный потенциал будущего»
 Материалы X Юбилейной Международной
 студенческой научно-практической
 конференции, посвященной 50-летию ГАПОУ
 «Набережночелнынский технологический
 техникум»**

15 АПРЕЛЯ 2022 г.

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
 2022

РОЛЬ ПИТАНИЯ ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ

Ситр Р.И., ГАПОУ «ЛПК», г. Лениногорск

Научный руководитель – преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ «ЛПК»,

г. Лениногорск,

Васрукова Н.И.

В жизни человека возникают различные заболевания, одни из которых — это сахарный диабет, который обусловлен хроническим нарушением обмена веществ, в основе которого лежит дефицит образования собственного инсулина поджелудочной железой и повышение уровня глюкозы в крови. На рис. 1 представлены типы сахарного диабета.



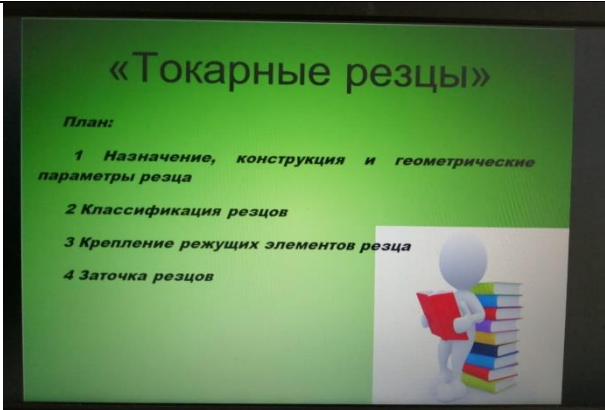
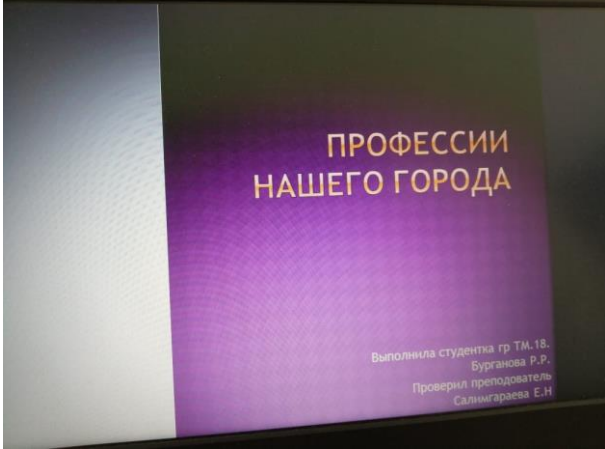

Рис.1 – Типы сахарного диабета



В России на сегодняшний день отмечается рост этого заболевания, среди которых увеличилось у детей раннего возраста. Статистика заболеваемости за последнее десятилетие представлена на рис 2 [1].




Рис.2 – Статистика заболеваемости сахарным диабетом в России



Салимгараева Е.Н.



Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа
		По плану	По факту		Фотоотчет
Виды и назначение режущего инструмента: токарных резцов, спиральных сверл, фрезы	Январь-февраль	Презентация на тему: Режущий инструмент	Создание презентации на тему: Режущий инструмент	Познакомить обучающихся с видами и назначением токарных резцов, спиральных сверл, фрезами; научить определять вид и назначение режущего инструмента.	
Создать презентацию «Профессии нашего города» по выбору студентов	Март	Презентация на тему: Профессии нашего города	Создание презентации на тему: Профессии нашего города	Познакомить обучающихся с востребованными профессиями города Лениногорск	
Викторина «Своя игра»	Апрель	Разработать положение по интеллектуальной викторине «Своя игра»	Участие в викторине «Своя игра»	В ходе викторины обучающиеся приобретают навыки общения, навыки поведения в затруднительной ситуации, активизируется долговременная память, активность обучаю-	

				<p>щихся, способность переключать внимание с одного учебного предмета на другой. Повышается эрудиция, как игроков, так и зрителей.</p>	
<p>Изготовление букета цветов из гофрированной бумаги</p>	<p>Май</p>	<p>Изготовление розы из гофрированной бумаги, собрать букет</p>	<p>Изготовление розы из гофрированной бумаги, собрать букет</p>	<p>нам понадобится: гофрированная бумага розового и зелёного цвета, клейкая лента зелёного цвета, палочка или проволока для стебля, ножницы.</p> <p>Мастер-класс</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вырежьте из гофрированной бумаги 5 лепестков в форме капель и 15 лепестков в форме сердца. - Растяните лепестки по краям. -Обмотайте стебель клейкой лентой. 	

<p>Изготовление скворечника</p>	<p>Май</p>	<p>Изготовление скворечника и установка его на территории колледжа</p>	<p>Изготовление скворечника и установка его на территории колледжа</p>	<p>Освоить технику сборки скворечника; Изучить тонкости работы с деревом; Сделать скворечник своими руками</p>		
---------------------------------	------------	--	--	--	---	--


А.И. Азисова

Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа	
		По плану	По факту		Фотоотчет	
Основы теории спроса и предложения	Январь февраль	Поделка своими руками «Магия денег»	Поделка своими руками «Магия денег»	Студентам необходимо выполнить поделку из бумажных денег		
Эластичность спроса и предложения	март	Круглый стол	Круглый стол	Обсуждение экономических новостей, выступление с докладами		



<p>Фирма (предприятие) как основное звено</p>	<p>Апрель</p>	<p>Практическое занятие «Определение объёма выпуска продукции»</p>	<p>Практическое занятие «Определение объёма выпуска продукции»</p>	<p>Приобрести навыки в решение задач</p>	
<p>Издержки производства</p>	<p>май</p>	<p>Реферат</p>	<p>Реферат</p>	<p>Студентам необходимо исследовать одно или несколько источников, по определенной теме и скомпилировать в один небольшой документ.</p>	



Осипова А.Н


Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа	
		По плану	По факту		Фотоотчет	
6. Приготовление десертов с желирующими продуктами, и разрыхлителями	5.02.22	Технология приготовления десертов с применением разрыхлителей и желирующих продуктов Способы определения качества молока. Сроки хранения молока. Санитарно-гигиенические требования	Технология приготовления . способы определения качества. Оформление и подача десертов с желирующими продуктами и разрыхлителями	1) Приготовление желе (3 способа) 2) Приготовление десертов на биологических разрыхлителях		
7. Приготовление изделий из муки	19.03.22	Значение изделий из муки в питании. Пищевая ценность , условия и сроки хранения	Технология приготовления изделий из муки и других мучных продуктов. Способы хранения, оформления и подачи. сроки годности изделий из муки	1) Блины и оладья с разными начинками 2) Булочки сиз дрожжевого теста с начинками и без		


<p>8. Приготовление блюд народов края,Рф, европейской кухни.</p>	<p>28.05.22</p>	<p>Значение преемственности кулинарных особенностей кухни всего мира. Особенности в технологии приготовления. Сходства и различия.</p>	<p>Технология приготовления блюд и изделий народной кухни. с презентацией</p>	<p>1) изделия из муки, 2) изделия из молока, сливок, яиц. Фруктов 3) десерты из фруктов. Ягод с применением железирующих компонентов (на выбор)</p>	
--	-----------------	--	---	---	---

Кудряшова И.В. и Козлов А.Ф.

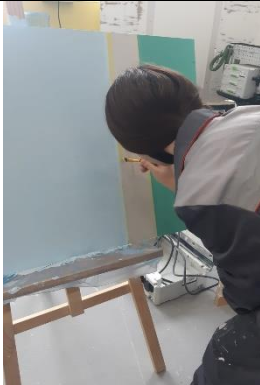


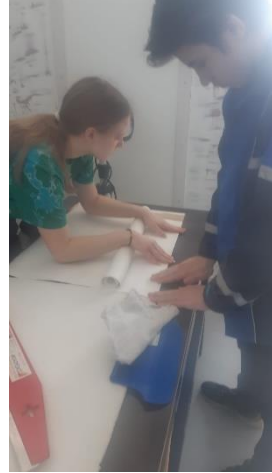
Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа Фотоотчет
		По плану	По факту		
Приготовление макетов из соленого теста в форме курников, треугольников, овощей, пирогов	январь	Приготовление макетов из соленого теста в форме курников, треугольников, овощей, пирогов	Приготовление макетов из соленого теста в форме курников, треугольников, овощей, пирогов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач работы. Подборка материала для приготовления нужной консистенции теста. 3. Приготовление и формирование теста для приготовления макетов и мулежей. 4. Покраска, и застывание. 5. Применять макеты для выставок, открытых уроков. 	
Приготовление блюд из яиц и теста. Оформление блюд при подаче.	февраль	Приготовление блюд из яиц и теста. Оформление блюд при подаче.	Приготовление блюд из яиц и теста. Оформление блюд при подаче.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач проекта. 3. Изучение технологической карты теста, подготовка ингредиентов. 	

				<ol style="list-style-type: none"> 4. Замес, растойка теста. 5. Формирование. 6. Оформление. 7. Выпекание 8. Произвести подачу. 9. Выполнение дегустации членами комиссии. 10. Вынесение и оглашение вердикта. 	
<p>Приготовление макетов блюд из бобовых и макаронных изделий. Оформление блюд при подаче.</p>	<p>март</p>	<p>Приготовление макетов блюд из бобовых и макаронных изделий. Оформление блюд при подаче.</p>	<p>Приготовление макетов блюд из бобовых и макаронных изделий. Оформление блюд при подаче.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач работы. Подборка материала для приготовления нужной консистенции теста. 3. Приготовление и формирование теста для приготовления макетов и мулежей. 4. Покраска, и застывание. 5. Применять макеты для выставок, открытых уроков. 	

<p>Приготовление выпечки с различными начинками.</p>	<p>апрель</p>	<p>Приготовление выпечки с различными начинками.</p>	<p>Приготовление выпечки с различными начинками.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач проекта. 3. Изучение технологической карты теста, подготовка ингредиентов. 4. Замес, растойка теста. 5. Приготовление начинки. 6. Формирование. 7. Оформление. 8. Выпекание 9. Произвести подачу. 10. Выполнение дегустации членами комиссии. 11. Вынесение и оглашение вердикта. 	
--	---------------	--	--	---	---

<p>Приготовление изделий из песочного теста. Оформление при подаче. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом.</p>	<p>май</p>	<p>Приготовление изделий из песочного теста. Оформление при подаче. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом.</p>	<p>Приготовление изделий из песочного теста. Оформление при подаче. Приготовление конвертиков из песочного теста с творогом.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка готовности обучающихся к кружку. Проведение инструктажа по охране труда для обучающихся в учреждении образования. 2. Постановка целей и задач проекта. 3. Изучение технологической карты теста, подготовка ингредиентов. 4. Замес, охлаждение теста. 5. Приготовление начинки. 6. Формирование. 7. Оформление. 8. Выпекание 9. Произвести подачу. 10. Выполнение дегустации членами комиссии. 11. Вынесение и оглашение вердикта. 	
--	------------	--	--	---	---

Ковалева О.И.

Тема	Срок/месяц	Работа		Описание	Работа	
		По плану	По факту		Описание	Фотоотчет
Вводное занятие – ознакомление с квалификацией и объемом работы; конкурсным заданием. Отраслевые требования техники безопасности при производстве малярно-декоративных работ	Февраль	Февраль	Февраль	Теория		
<p>Описание профессиональной компетенции:</p> <p>1 Выполнять приемку объекта и поверхности а так же составлять акты.</p> <p>2 Выполнять подготовительные работы при производстве малярных работ.</p> <p>3 Окрашивать поверхности различными малярными составами.</p> <p>4 Оклеивать поверхности различными материалами.</p> <p>5 Выполнять ремонт окрашенных и оклеенных поверхностей.</p> <p>6 Нанесение декоративных и фактурных покрытий.</p>	Март	Март	Март	Практическая деятельность		

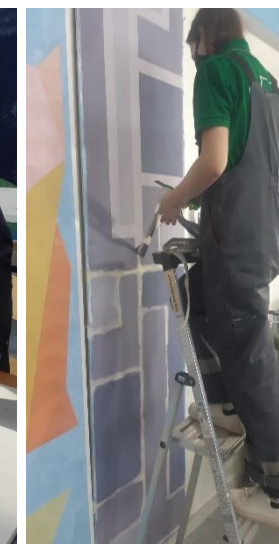
Изучение эскизов и выкрасов:
- чтение чертежей, контроль материалов, оборудования и инструментов;
- обустройство рабочего места, обеспечение безопасных условий труда;
- изготовление трафарета
- разметка поверхности, заготовка необходимых объемов материалов;
- приготовление малярных составов согласно эталона;
- нанесение малярных составов при помощи трафарета

Апрель

Апрель

Апрель

Практическая деятельность



Изучение эскизов и выкрасов:
- чтение чертежей, контроль материалов, оборудования и инструментов;
- обустройство рабочего места, обеспечение безопасных условий труда;
- изготовление трафарета
- разметка поверхности, заготовка необходимых объемов материалов;
- приготовление малярных составов согласно эталона;
- нанесение малярных составов при помощи трафарета

Май – июнь

Май –
июнь

Май –
июнь

Практическая
деятельность

