

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Методические рекомендации
по проведению профессиональных проб профессий
сельскохозяйственного цикла.

Тулун, 2021

Рассмотрено на заседании ПЦК
№__ общеобразовательных
дисциплин

Протокол № 4
«15» 03 2021 г.

Председатель: [подпись]
Филиппова Т.В.

Утверждено на заседании
методического совета ГБПОУ
«Тулунский аграрный техникум»

Протокол № 2
«1» 04 2021 г.

Председатель МС [подпись]
Лазаева Т.А.
Ф.И.О.

Разработчик:

Лазарева Татьяна Александровна - преподаватель ГБПОУ «Тулунский аграрный техникум», 1 квалификационной категории

Рецензент:

Пояснительная записка

Экономика России влечет за собой изменения состава профессий. Многие из них отмирают, но возникают и новые, профессии. Целью системы профессиональной ориентации является формирование у обучающихся способности выбрать свою сферу профессиональной деятельности, соответствующую личностным особенностям, и запросам рынка труда.

Профессиональное самоопределение — длительный процесс, завершенность его можно констатировать только тогда, когда у человека сформируется положительное отношение к той или иной профессиональной деятельности.

Проблемы выбора профессии связаны с тем, что многие старшеклассники не знают содержания профессий, не в полной мере представляют, чем занимается специалист, каков характер и условия его труда в конкретной профессии, не всегда адекватно оценивают свои возможности и профессиональные склонности. Порой единственный критерий, по которому оценивается достоинство той или иной профессии, ее финансовая престижность.

Решить проблему, связанную с выбором школьниками будущей профессии предлагается путем организации профессиональных проб специальностям, обучаемым в Тулунском аграрном техникуме.

Цель профессиональных проб - актуализация процесса профессионального самоопределения через специально организованную профессионально направленную учебно-производственную познавательную деятельность позволяющие оценить профессиональные компетенции участников проб.

Этапы профессиональных проб включает в себя: обзор интересных теоритических сведений (история возникновения профессии, особенности,

вид работ и т.д.), а также отработка практического навыка, через практические задания, моделирующие основные характеристики профессии, условия труда, а также проявление важных профессиональных качеств будущего специалиста.

Профессиональные пробы проводятся в формах: презентация, деловая игра «Шаг в профессию», мастер – класс.

В данной разработке представлены материалы по проведения мастер-классов по профессии «Садовник».

В материале освещена следующая тематика профессии:

- овощные культуры;
- посевные качества семян;
- посев зеленных и цветочных культур;
- пересадка, перевалка комнатных растений.

В результате учащиеся знакомятся с теоритическими вопросами, практическое выполнение заданий профессиональной пробы осуществляется по схеме: «задание-условие-результат».

В мастер классе перед учащиеся ставятся задачи определённой степени сложности: обозначается проблема; оговариваются условия, которые необходимо соблюдать; при выполнении задания определяется тот продукт деятельности который учащийся должен получить при завершении практической работы (посев, зеленных культур, пересадка цветочного растения).

По итогам профессиональных проб учащийся должен *знать*:

- Содержание, характер труда профессии «Садовник «требования к личности и профессиональны качествам;
- Общие теоритические сведенья о выполняемых работах;
- Технология выполнения профессиональных проб;
- Правила безопасности санитарии и гигиены;
- Инструменты материалы, и правила их использования;

Учащиеся должны *уметь*:

- Выполнять простейшие операции (посев, перевалка цветочного растения)
- Соблюдать правила безопасности труда;
- Соотносить свои индивидуальные особенности с профессиональной деятельностью

В процессе выполнения профессиональных проб, учащиеся получают сведения о деятельности профессий сельскохозяйственной направленности: садовник ландшафтный дизайнер, флорист, агроном и т.д. Приобретает определенный практический опыт, оценивая свои интересы и индивидуальные особенности с требованиями, интересами будущей профессии, что помогает школьникам осознанно подойти к выбору будущей профессии, либо применить полученный опыт в домашних условиях.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Викторина «**Наш весёлый огород**»
(мероприятие проводится в рамках профориентационной работы
«Тулунского аграрного техникума»)

Выполнила: Лазарева Т.А.

2019

Викторина «Наш весёлый огород»

Мероприятие проводится в рамках Дня открытых дверей в «Тулунском аграрном техникуме для учащихся 5-8 классов

Цели;

1. Подготовка подростка к осознанному выбору профессии.
2. Создание условий для обобщения и систематизации знаний, ребят по теме овощные растения приусадебного участка.

Задачи:

1. Развивать творческие способности обучающихся, активность, сообразительность, речь, умение работать в команде.
2. Способствовать закреплению полученных знаний.

Участники викторины делятся на две команды

«Росток» -команда№1 «Лепесток» -команда№2

Тётушка Устинья:

Здравствуйте, гости дорогие! Как я вас заждалась! Целый год вас жду! Я очень рада вас видеть на своём огороде на своих урожайных грядках!

-Ах, какие стоят тёплые ясные деньки!.. Сентябрь – золотая пора, так как наступило Бабье лето... Вот она золотая и чудная пора. Ночи стали холоднее, день убавляется. Сбор урожая в самом разгаре, и ещё осенью много очень много работы где? да конечно в огороде надо убрать все овощи, выкопать картофель сделать осенние заготовки. Ребята сегодня работая в командах мы еще больше узнаем о овощных растениях. Повторим, закрепим, и узнаем новое.

И так мы начинаем. И овощи в загадках повторяем.

Конкурс «Осенние загадки»

Команда «Росток» (1 балл за правильный ответ)

1) Любопытный красный нос,

По макушку в землю врос,

Лишь торчат из грядки

Зеленые прядки (Ответ: Морковь)

2) Скинули с Егорушки

Золотые пёрышки,

Заставил Егорушка

Плакать и без горюшка. (Ответ: Лук)

3) Круглолица, белолица,

Любит вдоволь пить водицу.

У неё листочки с хрустом,

А зовут её (Ответ: *Капуста*)

4) На плетне зеленый крюк,

На крюке висит сундук

Все рассыпались вокруг! (Ответ: *Горох*)

5) А на этой грядке

Разыгрались в прятки

Зелёные хитрецы,

Молодые ... (Ответ: *Огурцы*)

Команда «Лепесток»

1) А на этой грядке выросли загадки,

Сочные да крупные, вот такие круглые

Летом зеленеют, к осени краснеют (Ответ: *Помидор*)

2) Закопали в землю в мае

И сто дней не вынимали,

А копать под осень стали

На одну нашли, аж 10!

Что же это? (Ответ: *Картофель*)

3) Тут и там, там и тут

Что за зонтики растут?

Наша внучка морщит лоб.

Это, милая, ... (Ответ: *Укроп*)

4) Ты кругла, вкусна, красива!

Ты сочна, ну просто диво!

Борщ, свекольник, винегрет...

Без тебя уж не обед!

Ты во всем нам помогла,

А зовут тебя (Ответ: *Свекла*)

Щеки розовые, нос белый,

А рубашка зелена,

Вся на солнышке она (Ответ: *редис*)

Тётушка Устинья:

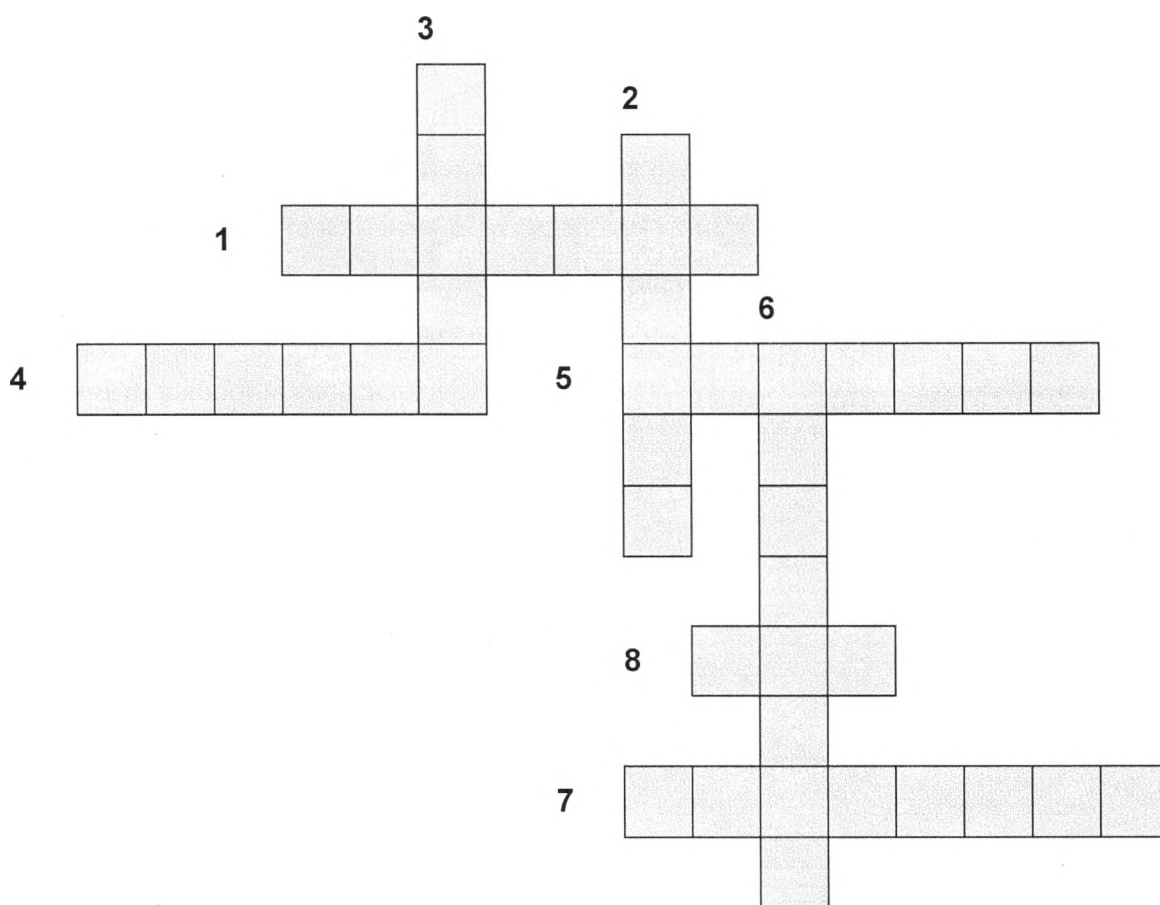
-Ребята! У меня есть семена, которые нужно перебрать. Это фасоль и горох. Они перемешались, а зрение у меня плохое. Помогите мне!

Конкурс «Перебери семена» (3балла)

От каждой команды участвуют 2 человека на скорость ребята должны перебирать семена фасоли и гороха по тарелочкам. Кто справится быстрее, тот и победил.

Конкурс «Овощной кроссворд» (8 баллов)

Каждой команде раздаются кроссворда. Участникам викторины необходимо на время заполнить шаблоны кроссворда



Вопросы к кроссворду:

По горизонтали:

1. Раскудрявая коса
И блестит на ней роса!
Чья коса лежит на грядке?
Где оранжевые пятки?
В землю спрятала плутовка,
Витаминная.(.....)
4. На июньской грядке
Все у нас в порядке!
Строем, словно молодцы,

Зеленеют(.....)

5. С королевой овощей
Подружитесь поскорей!
На столе не будет пусто,
Если вырастишь(.....)
7. Наш лиловый господи
Среди овощей один.
Он французский граф Де Жан
А по-русски(.....)
8. Вот зелёная стрела
К свету, к солнышку вошла.
Мы её положим в суп,
Ведь приправа эта (.....)

По вертикали:

2. Ты кругла, вкусна, красива!
Ты сочна, ну просто диво!
Борщ, свекольник, винегрет...
Без тебя уж не обед!
Ты во всем нам помогла,
А зовут тебя(.....)
3. Если красный твой стручок -
Горький, злой ты старичок!
Если ты зеленый малый,
Твоя горечь убежала,
Ты гордишься сочным тельцем
И зовешься сладким(.....)
6. Только снег сойдет весной,
Ты киваешь головой!
Первой зелени подружка –
Раскудрявая(.....)

Конкурс болельщиков «Овощи фрукты прочие продукты»

(1 правильный ответ 1 балл)

- Место, где растут овощи. (Огород).
- Бывает и сладким, и горьким. (Перец).
- Из него делают кетчуп и томатную пасту. (Помидор).
- Овощ, плоды которого самые большие из всех овощей. (Тыква).
- Белокочанная, брюссельская, савойская, кольраби, листовая — это... (Капуста).
- Овощ, в котором содержится много витамина А. (Морковь).
- Их называют растительным мясом, так как они содержат много белка. (Горох и фасоль, или бобовые.)

Из него готовят вкусное пюре. (Картофель).
Родственница арбузов и дынь. (Тыква).
Стеблевая репа. (Кольраби).
Родина помидора. (Америка).
По-итальянски «тартуфель», а по-русски ... (Картофель).
Маленький, горький, луку брат ... (Чеснок).
Когда его чистят — плачут. (Лук).
Семя стручкового растения, употребляемое в пищу. (Боб).
Корнеплод. Если он пареный, то проще не бывает. (Репа).
Продукт подсолнуха и тыквы. (Семечки).

Тётушка Устинья:

Посмотрите на мой урожай, сколько на нём всего народилось! Нужно все овощи собрать! Одна – то я не справлюсь! Вы готовы мне помочь?

Конкурс «Собери ложкой картошку

(конкурс оценивается по количеству собранных клубней)

В игре участвуют по два человека. На пол рассыпают 6—8 картофелин. У каждого участника корзинка и деревянная ложка. По сигналу надо собирать картошку ложкой, по одной штуке, и класть ее в корзинку. Побеждает участник собравший больше картошки за определенное время.

Конкурс капитанов

(конкурс оценивается по количеству правильных ответов)

1. Какой сад находится в центре внимания в знаменитой пьесе Антона Павловича Чехова?

Фруктовый

Вишневый

Заброшенный

2. Какая современная наука косвенно связана с садом и огородом?

Геодезия

Ландшафтный дизайн

Экология

3. Что в сказке выращивали в огороде Жучка и внука?

Волшебное дерево

Золотой апельсин

Репка

4. На каком поле нужно было посеять монеты Буратино, чтобы выросло денежное дерево?

Куликово

Чудес

Надежды

5. Кто исполняет песню со словами: «отцвели уж давно хризантемы в саду»?

Иосиф Кобзон

Надежда Бабкина

Валерия

6. Что в огороде лишнее?

Тяпка

Лопата

Топор

7. Какой поэт верил, что «через четыре года здесь будет город-сад»?

Паустовский

Пастернак

Маяковский

8. Какое понятие относится к саду?

Прививка

Прополка

Окучивание

9. В чем не измеряют землю для сада или огорода?

Сотка

Дюйм

Акр

Гектар

10. Как называется райский сад в Библии?

Адам

Эдем

Гоморра

Тётушка Устинья:

-Ой, какое у нас вкусное кушанье получится! Картошечку мы всё собрал, молодцы!

-Ребята, а теперь нужно заготовить овощи на зиму, то есть нужно их замариновать!

-Вы любите маринованные огурчики и помидорчики? Я уже и банки простерилизовала. Представляете, вы придёте ко мне в гости зимой, а я достану из подполья баночку солёненьких овощей... Ммм!.. Давайте по моему рецептику...*(берёт в руки банку)*

-Какие специи нужно положить в банку?)

-Вот теперь, когда мы всё положили в банку, начинаем складывать туда овощи... Становись в команды!

Конкурс «Замаринуй овощи»

(5баллов за конкурс)

Каждый участник добегают до линии финиша, где стоят приготовленные банки для посола овощей, берёт из тарелочки овощ, опускает его в банку и возвращается в свою команду. Чья команда справится быстрее.

Тётушка Устинья:

-Ребята, посмотрите, какое у нас получилось овощное ассорти! *(показывает ребятам)*.

Теперь осталось закатать крышкой и опустить в подполье.

Конкурс «Поделка своими руками»

Командам предлагается овощи из которых за 10 минут необходимо выполнить простые поделки из овощей

Тётушка Устинья: Вы ребята молодцы Давайте дадим слово нашему жюри.

Подведение итогов викторины выступление жюри

Тётушка Устинья: Ребята наша викторина закончилась вы славно поработали участвовали во всех конкурсах, выполнили поделки. наше жюри. Ребята я желаю Вам удачи ведь учебный год только начинается. удачи, Вам и всего самого доброго. Закончите школу приходите к нам учиться в «Тулунский аграрный техникум.»

Использованная литература

Основная:

1. Матвеев В.П., Рубцов М.И. Овощеводство. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1985. – 431 с.
2. Андреев Ю.М. Овощеводство: Учебник для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 256 с.
3. Овощеводство / Г.И. Тараканов, В.Д. Мухин, К.А. Шуин и др. Под ред. Г.И. Тараканова и В.Д. Мухина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Колос, 2002. – 472 с.
4. Халанский В.М., Горбачев И.В. Сельскохозяйственные машины. – М.: КолосС, 2003. – 624 с.
5. Андреев В.М., Марков В.М. Практикум по овощеводству. – М.: Колос, 1981. – 207 с.

Дополнительная:

6. Архарова Л.И., Гребёнкина Л.К., Демидова С.Б. Сценарии праздников, классных часов, игр, развлечений для начальной школы./М.: Центр «Педагогический поиск», 2004 – 160с.
7. Афанасьев С.П., Коморин С.В. Триста творческих конкурсов – Кострома, МЦ «Вариант», 2002г. – 112с.
8. Петров В.М., Гришина Г.Н., Короткова Л.Д. Осенние праздники, игры и забавы для детей. – М.: ТЦ «Сфера», 1998. – 128с.
<http://znayka.net/scenarii/raznye/1259.html>
<http://prazdnichnyimir.ru/prazdnik-urozhaja/5499/stihi-i-zagadki-pro-pugalo/>

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Мастер-класс: «Калейдоскоп комнатных растений»

Выполнила: Лазарева Т.А.
(преподаватель спец. дисциплин)

2020

Мастер-класс: тема «Калейдоскоп комнатных растений»

Цель: Сформировать знания у обучающихся о этапах о пересадке и перевалки на примере комнатных растениях

Задачи:

- 1.создать условия формирования интереса к изучению комнатных растений,
- 2.развивать познавательный интерес ребят;
- 3.усвоить правила пересадки перевалки распространённых комнатных растений

Планируемые результаты:

Научить на практике применять приёмы пересадки, и перевалки комнатных растений;

Добрый день ребята!

Сегодня я проведу мастер – класс «Калейдоскоп комнатных растений» мы будем говорить о комнатных растениях у кого-то цветы растут дома, у кого-то их нет совсем, но в учебных заведениях офисах зеленые друзья есть всегда. Я расскажу о самых распространённых комнатных цветах.

И на практике Вы сами попробуйте пересадить цветы.

У каждого человека разное отношение цветам и комнатным, и полевым, но я думаю все ребята согласятся со мной, любые цветы украсят наш дом.

Цветы, как люди, на добро щедры,
И, щедро нежность людям отдавая,
Они цветут, сердца отогревая,
Как маленькие теплые костры.

- Да, мы ежегодно озеленяем и украшаем свой дом, свой класс, потому что цветы очищают воздух, создают уют, а ещё дарят нам красоту и радость.

- Какие комнатные растения Вы знаете?

-Я загадаю несколько загадок, а вы попробуйте их отгадать

Загадки о цветах
Цветок с гор бочком, с желобком,
Шипы имеет, а ранить не умеет.
Зато лечит нас В любой день и час. Алоэ
Журавлиный нос
Нам духи принес. Герань

Он зеленый, но не луг;
Носит плеть, но не пастух; Цепко виснет, но не крюк;
На стену влез, но не паук Плющ обыкновенный

На окне, на полке выросли иголки.
Да цветки атласные, алые и красные. Кактусы

Щучий хвост пошел в рост:
Не в пруду, не в речке -
На окне у печки. Щучий хвост

Знакомство с комнатными растениями.

- Я познакомлю вас с некоторыми комнатными растениями, которые мы сегодня будем пересаживать, они уже давно живут у нас в кабинете.

Фиалка.

Многолетнее травянистое растение.

Свет: яркий. Растение способно переносить прямые солнечные лучи.

Температура: в период активного роста 18-25°C.

Полив: вода наливается в поддон летом через день, зимой дважды в неделю.

Влажность воздуха: не играет существенной роли. **садка и уход за фиалками Цветение:** почти круглый год.

Освещение: яркий рассеянный свет (северные, северо-восточные, северо-западные подоконники).

Размножение: детками, листовыми черенками и семенами.

Хлорофитум.

Родина - Южная Америка. Хлорофитум является одним из наиболее распространенных комнатных растений. Это не удивительно: он быстро растет, у него красивые изогнутые листья, а весной и летом на тонких стеблях появляются сначала мелкие белые цветы, а потом крошечные розетки листьев. Их можно отделить и укоренить. Еще одна причина популярности хлорофитума - его выносливость. Хлорофитум относится к светолюбивым растениям.

Температура. Умеренная. Зимой не выше 18 °C. Хлорофитум не погибнет при неблагоприятных температурах, но это обязательно скажется на его внешнем виде. Холодные сквозняки или содержание около не утепленного окна вредят растению.

Освещение. Хлорофитум относится к светолюбивым растениям. Предпочитает яркий рассеянный свет. Хорошо растет около восточного или западного окна.. На южном окне нужно притенение.

Полив. Требуется обильного полива с весны до осени и умеренного зимой. Почва должна быть все время влажной.

Удобрение. Проводят удобрительные поливки 1 раз в 2 недели с марта по август комплексным удобрением для декоративно-лиственных растений.

Влажность воздуха. Летом время от времени листья полезно опрыскивать и устраивать теплый душ..

Пересадка. Ежегодно в феврале — марте. Крупные растения или старые пересаживают через два года, но подкармливают ежегодно.. Хлорофитум имеет большие толстые корни, если они разрастаются, то горшки трескаются около дна. Поэтому хлорофитуму дают просторную посуду.

Размножение. Укоренением дочерних розеток, а также делением при пересадки

Колеус.

Растение родом из тропической Африки и Азии. Это кустистое растение до 35 см высотой. Главную привлекательность растения составляют листья, пестрые, с разнообразным сочетанием красного, желтого, зеленого, коричневого цвета, пятен и полос.



Цветение. Колеус культивируют в качестве декоративно-лиственного растения.

Посадка. На рассаду семена высевают в последние дни марта, а в почву сеянцы высаживают во второй половине мая.

Освещенность. До полудня цветок нуждается в большом количестве яркого солнечного света, а потом ему необходимо небольшое затенение.

Температурный режим. В летнее время — от 18 до 20 градусов, а в зимние месяцы — не холоднее 12 градусов.

Полив. Увлажняют грунт часто и обильно.

Влажность воздуха. Нуждается в повышенной влажности воздуха, поэтому куст следует часто увлажнять из пульверизатора, тем более в знойные дни.

Удобрение. На протяжении весенне-летнего периода цветок подкармливают 1 раз в 7 дней, а в зимнее время — 1 раз в 4 недели. Для этого используют минеральное комплексное удобрение.

Прищипка. В течение вегетационного периода ее проводят систематически.

Обрезка. Куст обрезают после того, как закончится период покоя

Период покоя. В зимнее время

Пересадка. Регулярно 1 раз в 3 или 4 года.

Размножение. Черенкованием и семенным способом.

Вредители насекомые. Тля, белокрылки, мучнистые червецы и паутинные клещи

Заболевания. Стеблевая и корневая гниль.

Щучий хвост сансевиерия

Многолетнее вечнозеленое бесстебельное растение сансевиерия (Sansevieria), Родина растения Мадагаскар, Индонезия, Африки, Южной Флориды и Индии. Это растение, выращиваемое в домашних условиях, отличается своей неприхотливостью, и потому оно пользуется очень большой популярностью. В народе его еще именуют «змеиная кожа», или «щучий хвост», или «тещин язык». Сансевиера ценится тем, что ее практически невозможно погубить, даже если вы к ней не будете подходить полмесяца, то она не засохнет, и все так же будет радовать вас своей яркой листвой.

Цветение. Выращивается в качестве декоративно-лиственного растения.

Освещенность. Хорошо растет в слегка затененном месте либо при ярком, но рассеянном свете.

Температурный режим. Цветок хорошо растет при обычной комнатной температуре, но в зимнее время в комнате не должно быть холоднее 16 градусов.

Полив. Увлажняют субстрат систематически и умеренно. В холодное время года полив должен быть более редким, чем летом.

Влажность воздуха. Нормально растет при том уровне влажности воздуха, который характерен для жилых комнат.

Удобрение. Подкармливают цветок только во время активного роста 1 раз в 30 дней, для этого используют удобрение для декоративно-лиственных растений либо для кактусов.

Период покоя. Не выражен ярко.

Пересадка. Пересаживают растение только при необходимости, когда его корневой системе становится тесно в горшке.

Размножение. Листовыми черенками и делением корневища.

Вредные насекомые. Мучнистые червецы, трипсы и паутинные клещи.

Заболевания. Корневая гниль и антракно

-Ребята, продолжая тему красоты, мы должны помнить, что необходимо создать условия для роста и цветения комнатных растений.

- С чего же начинаем пересадку или перевалку комнатного растения

1.Необходимо подготовить землю (мы её уже подготовили) взяли 1 часть перегноя, 1 часть огородной земли и 1 часть песка;

2.Необходимо подготовить кашпо, надо тщательно вымыть, высушить;

3.Обязательно в кашпо надо сделать дренажные отверстия чтобы не застаивалась вода

Как же выполнить дренажные отверстия в кашпо

В начале переворачиваем цветочный горшок кверху дном. Делаем разметку под будущие отверстия, можно маркером, карандашом. Далее шилом, или гвоздём по разметке делаем не большие углубления, чтобы гвоздь не ушёл в сторону. Или зажигалки. Хорошо разогретым гвоздём можно сделать сразу несколько отверстий. Всё, прожигаем отверстия. Остужаем, далее отверстия надо зачистить от наплава, можно острым ножом, наждачной бумагой, надфилем и т.п. Есть горшки из мягкого пластика, он не треснет при механическом воздействии.

Если у Вас такой, то отверстие можно не прожечь, а пробить нужен гвоздь + молоток + брусок.

Брусок длиннее горшка, устанавливается стоя далее на брусок "нанизывается" горшок и в районе бруска делаем отверстия. Можно сделать отверстия саморезом, то есть просто закручиваем саморез в пластик (в начале керним шилом) и затем выкручиваем, к саморезу нужна отвёртка.

Диаметр саморезов разный, смотрите уже по месту какого диаметра нужны отверстия.

-Ещё нам необходимо на приготовить дренаж на дно кашпо

Зачем нужен дренаж Какие материалы подойдут для дренажа

1. Важно, чтобы дренаж хорошо пропускал воду и не был подвержен процессу гниения.
2. Нужно, чтобы материалы были химически нейтральными, иначе вреда будет больше, чем пользы.
3. Следите, чтобы не забивались дренажные отверстия, и вода могла свободно вытекать в поддон.



Виды дренажа

Дренажную смесь укладывают в горшок как раз для того, чтобы обеспечить корневой системе вентиляцию и избавить почву от избытка влаги. В зависимости от растений нужно выбирать фракцию дренажной смеси. Кроме самой смеси, в горшке проделывают так называемые дренажные отверстия. Именно через дренажное отверстие вода вытекает в поддон и не застаивается в горшочке.

Стоит заметить, что если растение уж очень влаголюбивое – дренаж не нужен.

Основные виды: бывают различные виды дренажей для цветов. Рассмотрим их более подробно.

Керамзит. Это, пожалуй, самый популярный дренажный материал. Его легко можно отыскать в любом специализированном магазине. В его состав входит глина, поэтому он хорошо пропускает воду и является экологически чистым материалом. К несомненным плюсам керамзита относится

то, что с такой дренажной смесью грунт никогда не будет пересыхать. Конечно, керамзит не вечен – по истечении пяти лет его требуется заменить.

Керамика. Можно использовать кусочки керамической посуды, уложив на дно цветочного горшка выпуклой стороной кверху. Для оптимального эффекта поверх этого можно добавить слой песка (до 5 см). После этого можно спокойно засыпать грунт и садить комнатное растение. Нужно выбирать не слишком крупные кусочки, чтобы под них не засыпался песок.

Мох сфагнум. Хороший материал, который обладает всеми необходимыми свойствами. Правда, с ним придется повозиться. До того как выкладывать мхом слой на дне горшка, его выдерживают в воде полчаса, чтобы он как следует пропитался влагой. После этого можно применять его. Хранить мох нужно в прохладном месте, только помните, что ни в коем случае нельзя заворачивать его в полиэтилен.

Древесный уголь. Его также можно использовать для дренажа. Помимо прочего, он обладает хорошим антисептическим свойством. Он также отлично впитывает влагу и при необходимости отдает ее обратно почве.



Виды дренажа

Щебень и гравий. Дренаж из этих камней отлично заменяет традиционный. Единственный недостаток – эти элементы существенно утяжеляют горшок. Так что если вы берете маленький горшочек или тот, который не будете часто переставлять с места на место, такой материал подойдет как нельзя лучше.

Пенопласт. Пенопластом отлично заменяют привычные элементы. Он отвечает нужным требованиям, к тому же его можно найти практически везде. Людям свойственно хранить коробки из-под приборов или бытовой техники, так что лучшего бюджетного варианта дренажа не сыскать. Правда, в горшок его не крошат, а нарезают кубиками и укладывают слоем в несколько сантиметров. Конечно, существенным минусом может стать повреждение корневой системы в том случае, если корни растения оплетут пенопласт.

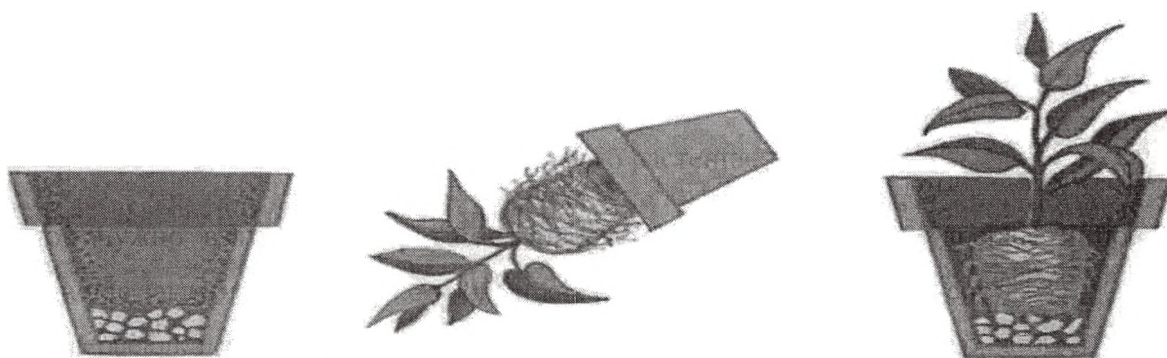
-Ребята я Вам расскажу и покажу о пересадке и перевалки цветочных растений слушайте, смотрите потом сами по пробуете выполнить эти приёмы.

Пересадку с полной заменой грунта делают, если он имеет затхлый запах. Цветок ни в коем случае, нельзя оставлять в таком субстрате - это приведет к его гибели. Поскольку это экстренное мероприятие, производят его в любое время года. Перед пересадкой растение надо полить, чтобы легче можно было вынуть его из горшка. После того, как вы извлекли растение, нужно удалить грунт с корней, делать это надо осторожно. Подгнившие корни удалить и обработать их фунгицидом. Корни, освобожденные от почвосмеси нужно хорошо промыть водой, чтобы смыть остатки грунта



Пересадка комнатного растения

- Горшок нужно взять соразмерный с корневой системой, сделать дренаж и посадить растение не заглубляя, на том же уровне, как и раньше оно было посажено.
- После пересадки полить и поставить в затененное место, чтобы оно прижилось в новом субстрате.



Перевалка комнатного растения

- При перевалке, в отличие от пересадки полную замену грунта не делают. Перевалка необходима, если горшок растению явно мал, субстрат при этом очень быстро высыхает, а из дренажного отверстия видны корни. Делать это лучше весной, после пробуждения растений или летом, но можно перевалить, при необходимости, в любое время года. За день до перевалки цветок нужно полить.

- Растение аккуратно вынимают из горшка, сверху удаляют субстрат, насколько это возможно. Если внизу образовался пучок корней, его нужно срезать.
- Грунт подготавливаем заранее, горшок понадобится на 6 см больше предыдущего.
- На дно горшка насыпаем дренаж, немного свежего субстрата и устанавливаем по центру растение. Аккуратно подсыпаем почву, заполняя свободное пространство. Не заглубляйте растение, горизонт должен остаться на том же уровне.
- После перевалки цветок нужно полить, чтобы не было воздушных пустот и поставить в затененное место.

После пересадки и перевалки растение только опрыскивают, а поливать начинают через неделю.

-А сейчас каждый из вас выберет себе растение, кашпо, лопатку, перчатку... и соблюдая правила посадим комнатное растение.

Ребята выполняют пересадку комнатных растений работая в группе

-Ребята сегодня Вы познакомились видами дренажа для комнатных растений, сами пересадили комнатные растения узнали какие зеленые друзья живут в ваших аудиториях и классах. Вы, можете попробовать пересадить комнатные растения дома. Комнатные растения при хороших условия роста и ухода всегда будут приносить радость своей красотой и цветением. Наш мастер- класс закончен. Всего доброго.

Карточка -инструкция

1. Берём горшок, насыпаем дренаж (закрываем дно цветочного горшка).
2. Насыпаем землю (1/3 объёма грунта), поливаем.
3. Делаем в центре горшка в земле углубление.
4. Помещаем растение в горшок. Придерживая на весу, обсыпаем его корни со всех сторон грунтом, выполняя покачивания и постукивания по стенкам горшка, для хорошего оседания грунта между корнями.
5. Наполняем горшок грунтом и поливаем растение ещё раз.
6. Убираем рабочее место, моем руки.

Используемая литература

1. Александра, М. Озеленение балконов / М. Александра. - М.: Лесная промышленность, 2011. - 218 с.
2. Бибикова, В.Ф. Зеленые оазисы дома и на работе / В.Ф. Бибикова. - М.: Мн: Польша; Издание 2-е, перераб. и доп., 2011. - 126 с.
3. Богданович, А. Л. Ваш дом. Коттедж. Квартира. Дача / А.Л. Богданович, В.В. Петров. - М.: Харвест, 2006. - 456 с.
4. Быховец, С.Л. Дневник сезонного ухода за комнатными растениями и цветами / С.Л. Быховец, В.М. Гончарук. - М.: Мн: Харвест, 2008. - 384 с.
5. Воронцов, В.В. Все комнатные растения, или 2000 цветов от А до Я / В.В. Воронцов. - М.: Фитон+, 2007. - 467 с.
6. Воронцов, В.В. Уход за комнатными растениями / В.В. Воронцов. - М.: Фитон+, 2007. - 192 с.
7. Денисова, Наталья В.С. Туалетная комната в ресторане / Наталья Денисова. - Москва: СПб. [и др.] : Питер, 2006. - 184 с.
8. Дизайн интерьера. 500 идей для типовых квартир. - М.: Эксмо, Айдиономикс, 2012. - 336 с.
9. Комнатные растения. Большая иллюстрированная энциклопедия. - М.: Эксмо, 2007. - 512 с.

Информационные ресурсы

1. <http://iplants.ru/>
2. <http://www.orchidee.ru/>
3. <http://www.greeninfo.ru/>
4. <http://www.gardenia.ru/catras.htm>
5. <http://www.keepflowers.ru/>
6. <http://www.rastenuya.ru/>

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Мастер-класс «Посевные качества семян»

(мероприятие проводится в рамках профориентационной работы «Тулунского аграрного техникум»)

Выполнила: Лазарева Т.А.
преподаватель спец. дисциплин

Тулун 2020

Мастер-класс «Посевные качества семян»

Цель: познакомить ребят с посевными качествами семян, на практике закрепить полученные знания.

Задачи:

1. Создать условия формирования интереса к получению специальности, сельскохозяйственного цикла профессии в «Тулунском аграрном техникуме»;
2. Знать, посевные качества семян;
3. Уметь на практике определить чистоту, всхожесть, энергию прорастания;
4. Уметь обработать семена от вредителей и болезней;

Планируемые результаты:

1. Познакомить ребят с посевными качествами овощных культур;
2. Закрепить полученные на практике знания

Добрый день ребята!

Наш мастер-класс я провожу в рамках профориентационной работы проводимой «Тулунским аграрным техникумом» его тема: **Посевные качества семян»**

После окончания школы перед Вами ребята встанет выбор куда пойти учиться.

Мы приглашаем Вас учиться к нам в Тулунский аграрный техникум. Это одно из старейших учебных заведений Восточной Сибири, одно из крупных, и успешных учебных заведений Иркутской области. Наши выпускники работают не только в области, но, и за её пределами сегодня у наших выпускников появляются новые перспективы в связи с политикой государства на развитие агропромышленного комплекса.

Многие специальности в ТАТ имеют сельскохозяйственную направленность механик с\х, электрик с\х, садовник наш мастер-класс. имеет к этому прямое отношение. У многих из Вас есть приусадебные участки. Встаёт вопрос какие культуры посадить, какие семена выбрать, чтобы получить осенью высокий урожай овощных культур. Долгий путь к получению урожая начинается с выбора семян, и порой невнимательное отношение к семенам качеству семян сводит все усилия на нет в получении урожая культур. Сегодня рассмотрим вопрос **«Посевные качества семян»**.

Посевные качества семян — это совокупность свойств семян, характеризующих степень пригодности их для посева.

К основным посевным качествам семян относятся: чистота, всхожесть, энергия прорастания, влажность, зараженность болезнями и вредителями.

Как проверить всхожесть в домашних условиях быстрый способ

В соленой воде проверяют всхожесть огурцов, помидоров, кабачков, патиссонов, пера, редиса, шпината, салата, кукурузы, цветов и т. д. Для этого на стакан воды добавляют 1 чайную ложку соли, перемешивают до растворения соли. Затем в раствор высыпают 10 семечек. Размешивают их в воде, ждут 5-7 минут и смотрят, что получилось и определяют процент всхожести.

Сухие пустые семена остаются на поверхности воды, их выбрасывают без сожаления. Хорошие, всхожие остаются на дне. Их можно просушить и сохранить до посадки.

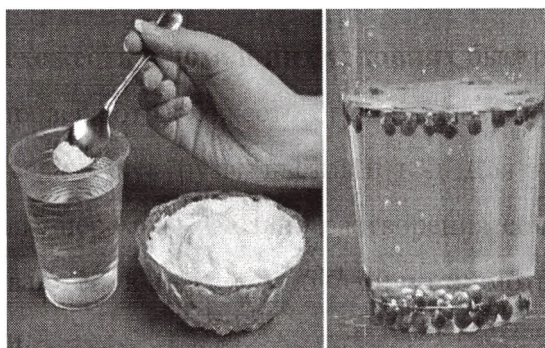


Рис3

Второй способ как проверить всхожесть

Взять мокрую ткань, сложить ее в несколько слоев, смочить водой, положить в прозрачную емкость, а сверху положить семена. Закрыть контейнер пакетом и на 1-2 дня поставить в теплое место. Температура должна быть 20-25 градусов. Семена должны прорасти через 7-8 дней.

Как посчитать всхожесть? Если из 10 семян проросли 2 то % всхожести составляет 20% если проросли 9 семян то всхожесть составляет 90%. Идеальный вариант Эти семена можно сеять. У моркови, петрушки, сельдерея, пастернака всхожесть семян колеблется от 45 до 80%, у лука - 50-80%, у капусты и редиса - 60-90%. Со всхожестью ниже 45% допускают для посева семена лишь при их большом недостатке. Помните, что для хорошего прорастания семян необходимо влага, воздух, и тепло.

Влажность семян: это содержание влаги в семенах один из показателей посевных качеств семян выражается в % от массы семян, и достигается способом высушивания при температуре 130 градусов в течении 2-3 часов. Повышенная влажность семян, особенно собранных в сырую погоду или хорошо не просохших тоже влияет на всхожесть если семена хорошо не просушены они могут даже заплесневеть, и потерять всхожесть совсем. Нормальная всхожесть семян 12%-15% влажность воздуха 70%. температура должна составлять 14-16 градусов.

Чистота семян — масса семян основной культуры, выраженная в %. В пакетике с семенами не должно быть семян других культур, семян сорняков, песка каких-то других примесей, поломанных пустых семян. Семена должны быть чистые, крупные.

-Давайте посмотрим у нас семена огурца, редиса (открывает пакетик с семенами)

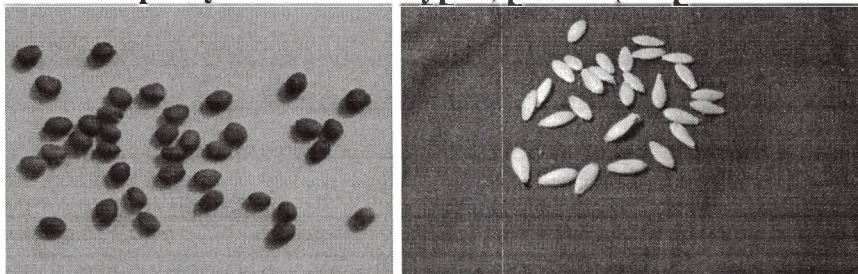


Рис1

Важным показателем качества семян является всхожесть.

Всхожесть- это количество появившихся всходов выраженное в % к количеству высеянных семян.

Различают 2 вида всхожести лабораторная всхожесть определяется в лабораторных идеальных условиях для культуры и полевую всхожесть определяют непосредственно в поле она как правило ниже лабораторной. Всхожесть зависит от зрелости семян, времени, и условий хранения. Более высокой всхожестью обладают плодовые культуры — это томаты огурцы, кабачки потому что они созревают одновременно. Более низкой всхожестью обладают культуры, имеющие стрелку, например, укроп. Вы много раз видели, что на одном растении укропа зонтики созревают неодновременно и это в среднем снижает % всхожести.

Ребята, необходимо лучше сеять свежие семена, кроме огурцов тыквы, кабачков патиссонов их лучше использовать со второго года хранения.

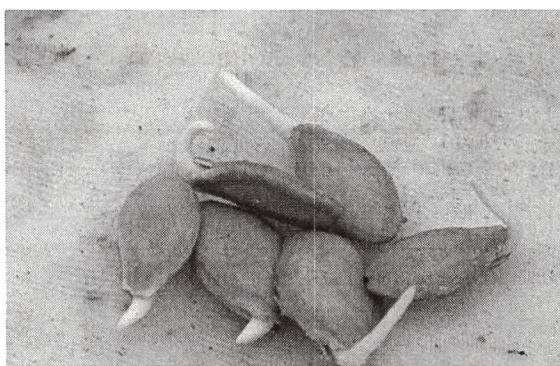


Рис2

Энергия прорастания семян, способность семян быстро и дружно прорасти; один из показателей посевных качеств семян. Э. п. с. определяют методом проращивания одновременно с определением всхожести семян и выражают в % нормально проросших семян от общего кол-ва семян, для того, чтобы повысить энергию прорастания, необходимо провести сортировку семян.

Семена могут с высокими показателями всхожести, и энергией прорастания, но это ещё не все. Они могут быть заражены различными болезнями и следующий показатель:

Состояния здоровья семян: На поверхности семян живет большое количество микроорганизмов, личинок, вирусов, грибковых бактерий, вызывающих впоследствии заболевания растения или его гибель. Чтобы от них избавиться, проводят обеззараживание посевного материала. Делают это при помощи слабого раствора марганцовки, раствора перекиси водорода, натуральных (народных) средств

Обеззараживание с помощью марганца 1 г марганцовки разводят в 100 г воды (получают 1% раствор), всыпают семена и оставляют на время от 20 до 40 минут. Затем промывают семена водой, выкладывают на салфетку и дают просохнуть. Такая дезинфекция подходит для всех овощных и цветочных культур. Например, фасоль, томаты, горох, салат, семена лука замачивают на 40 мин. Капуста, перец, морковь, укроп, огурцы, тыква – 20 мин. Мелкие семена петунии обеззараживают после посева в грунт, пипеткой капают 1-2 капли на семя, и присыпают их землей семя, и присыпают их землей.

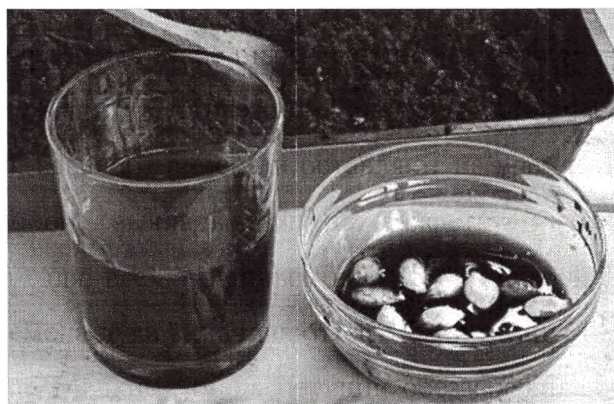


Рис4

Ребята, сегодня мы познакомились с посевными качествами семян проверили чистоту семян проверили их на всхожесть вы теперь умеете обеззаразить от болезней и вредителей семена овощных культур. всё это Вы, можете сделать сами в домашних условиях, тем самым поможете своим родителям в получении высокого урожая на вашем приусадебном участке. Ребята, даже можете завести свою грядку, и поэкспериментировать и получить свой маленький урожай

**Ребята, приходите к учится в Тулунский аграрный техникум. Желаю Вам удачи!
Будьте здоровы!**

Используемая литература

1. В. А. Бакулина, И. Б. Гаранько «руководство по апробации овощных культур и кормовых корнеплодов» М. Колос—1982.
2. В. А. Лудилов «Семеноводство овощных и бахчевых культур» Глобус-2000.
3. С. И. Сычѳв Г. П. Мизгунов «Семеноводство овощных и бахчевых культур» М. Агропромиздат—1991.
4. Г. П. Мизгунов «Справочник по семеноводству овощных и бахчевых культур» М. Колос—1974.
5. Прохоров И. А. Потапов С. П. «практикум по селекции и семеноводству овощных и плодовых культур» М. Агропромиздат—1988.
6. И. А Прохоров А. В. Крючков В. А. Комисаров «Селекция и семеноводство овощных культур» М. Колос—1981.
7. Соломатин М. И. Лекции по селекции и семеноводству овощных культур.
8. Б. И. Яковлев «Организация производства на сельскохозяйственных предприятиях» - Агропромиздат 1989 г.

Интернет ресурсы

1. <http://www.efko.ru/>
2. <http://www.avamarket.com/>
3. <http://www.matex.yaroslavl.ru/>

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТУЛУНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Профессиональная проба
(рамках профориентационной работы Тулунского аграрного техникума для
учащихся 6-8 классов) по теме: «Способы заготовки овощей»

Выполнила: Лазарева Т.А.
(преподаватель спец. дисциплин)

2021

Я длинный и зеленый, вкусен я соленый,
Вкусен и сырой. Кто же я такой?

(Огурец)

Прежде чем его мы съели,
Все наплакаться успели.

(Лук)

Сто одежек — Все без застежек.

(Капуста)

Это вовсе не игрушка — Ароматная...

(Петрушка)

На сучках висят шары,
Посинели от жары.

(Слива)

Как на грядке под листок
Закатился чурбачок — Зеленец удаленький,
Вкусный овощ маленький.

(Огурец)

Красна девица
Сидит в темнице,
А коса на улице.

(Морковь)

Что это за рысачок
Завалился на бочок?
Сам упитанный, салатный.

Верно, детки...

(Кабачок)

У красавца-толстяка
Ярко-красные бока.
В шляпе с хвостиком синьор —
Круглый спелый...

(Помидор)

-Молодцы всем знакомы овощные культуры Человек за свою большую историю научился заготавливать в прок на зиму практически все овощи и плоды.

-Какие же способы переработки существуют?

Способы переработки плодов и овощей

1. Квашение (соление) овощей основано на консервирующем действии молочной кислоты, которая образуется молочнокислыми бактериями в результате сбраживания сахаров, находящихся в свежих овощах. Молочная кислота подавляет деятельность гнилостных микробов и придаёт продукту новые вкусовые качества.

2. Маринование овощей основано на консервирующем действии уксусной кислоты.

3. Сушение - при сушке из плодов и овощей удаляется влага до остаточного содержания её в овощах от 6-14%, за счёт этого повышается их калорийность, прекращается развитие микробов.

4. Замораживание плодов и овощей происходит в морозильных камерах при температуре от -25 до -50. Это один из лучших способов переработки, позволяющий сохранить почти без изменения химический состав, вкус, аромат, окраску плодов и овощей.

-Ребята разгадайте ребус здесь зашифрован способ заготовки.

-Молодцы правильно это-маринование В домашних условиях распространён способ маринование.

Маринование- способ консервирования продуктов с добавлением уксусной кислоты, сахара, соли и пряностей. Основное консервирующее действие при мариновании оказывает уксусная кислота, убивающая большинство болезнетворных микробов. В зависимости от дозировки, содержащейся в маринадной заливке уксусной кислоты маринады делятся на кислые (1—2 процента), умеренно кислые (0,6—0,9), слабокислые (0,2—0,6). К слабокислым и умеренно кислым относятся маринованные баклажаны, кабачки, огурцы, патиссоны, сладкий перец, свекла, тыква, фасоль. К кислым маринадам относятся белокочанная и цветная капуста, лук, чеснок.

Заливку готовят следующим образом. Из сахара и воды готовят сироп, кипятят его 10—15 минут, процеживают и добавляют уксус, душистый перец, гвоздику, корицу, после чего маринад пастеризуют при температуре 85°C. Подготовленные плоды кладут в банку, туда же помещают пряности, не использовавшиеся при изготовлении заливки, и наливают маринадную заливку вровень с краями банки, которую следует закупорить лакированной крышкой (уксусная кислота и железо могут вступить в реакцию). Маринованные продукты хранят в холодном месте.

Срок готовности для не бланшированных продуктов — 1,5 месяца, для бланшированных. 1 месяц

-Ребята давайте попробуем замариновать томаты.

Практическая часть 1 группа

Ребята в группах маринуют томаты по предложенному рецепту

Чаще всего помидоры маринуют в литровых банках — это удобный объем, который не будет долго простаивать в холодильнике и прокисать. Данный рецепт можно назвать классическим — здесь самые распространенные специи для консервации, хороший баланс сладости и кислоты.

Состав на 2 банки по 1 л:

- помидоры — сколько войдет в банки
- чеснок — 4 зубчика
- укроп — 2 зонтика
- лавровый лист — 4 шт.
- душистый перец горошком — 6-8 шт.
- гвоздика — 6 бутонов
- уксус 9% — 4 ст.л.

для маринада:

- вода -1 л
- соль — 2 ст.л.
- сахар — 4 ст.л.

Как сделать:

1. В чистые и сухие банки положите по зонтику укропа на дно, по 3-4 бутону гвоздика и столько же горошин душистого перца. В каждую литровую емкость порежьте пластинками 2 зубчика чеснока (можно положить и целиком), по 2 лаврушки.

Практическая часть 2 группа

Вторая группа маринует капусту быстрого приготовления

Маринованная капуста быстрого приготовления

Готовить по этому рецепту очень легко и просто. Времени займет у вас мало, а удовольствие от ее поедания вы получите необычайное. Такая капуста долго не хранится, так как съедается моментально. Обязательно попробуйте ее приготовить.

Ингредиенты:

- Капуста белокочанная — 2,5 кг
- Морковь — 1-2 шт
- Чеснок — 3-4 зубчика
- Вода — 1 литр
- Уксус 9% — 0,5 стакана
- Сахар — 0,5 стакана
- Масло растительное — 0,5 стакана
- Соль — 2 ст. ложки
- Лавровый лист, перец черный и душистый горошком, гвоздика — по вкусу

Приготовление:

1. Нашинкуйте капусту соломкой. Морковь натрите на крупной терке. И подготовьте остальные продукты для маринования.



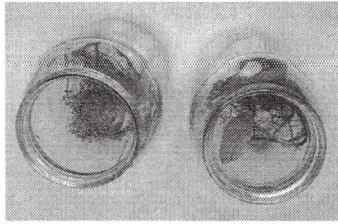
2. Отставьте пока все в сторону. Займемся приготовлением маринада. В кастрюлю налейте воду, положите туда соль сахар, перец горошком, лавровый лист и гвоздику. Влейте растительное масло и поставьте кипятиться. Как только закипело, добавьте уксус и выключайте.



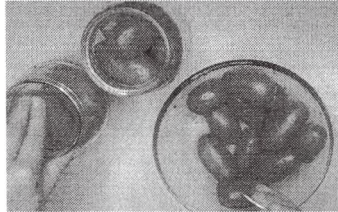
3. Пока он готовится, разомните хорошенько капусту руками до тех пор, пока она не даст сок. Добавьте к ней пропущенный через пресс чеснок и морковь. Равномерно перемешайте.



4. Теперь можно залить овощи маринадом. При помощи толкушки хорошенько все утрамбуйте. Прикройте ее тарелочкой и поставьте груз. Оставьте при комнатной температуре на ночь. Утром капуста будет готова

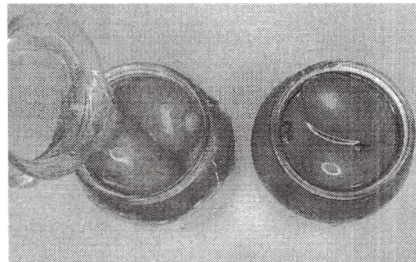


2. Помидоры (лучше брать плотные) тщательно вымойте и наколите каждый плод зубочисткой вокруг плодоножки 3-4 раза. Это поможет им лучше просолиться и не даст лопнуть шкурке при контакте с кипятком.



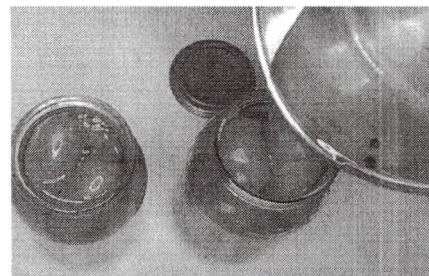
3. Наполните плотно банки томатами доверху.

4. Залейте крутым кипятком заготовки до самого верха, прикройте прокипяченными крышками и дайте постоять-прогреться 20 минут.

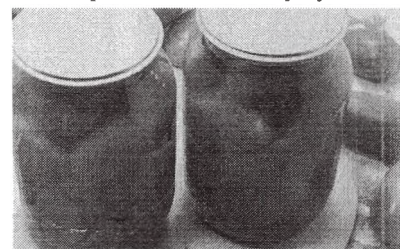


5. С помощью капроновой крышки с дырочками слейте воду из банок в кастрюлю. Измерьте объем и добавьте необходимое количество соли и сахара.

6. Вскипятите маринад, чтобы все растворилось, и залейте им томаты. Кстати, пока они стоят в ожидании приготовления заливки, не забудьте накрыть их крышками. И укутайте немного полотенцем, чтобы они быстро не остывали.



7. В каждую литровую банку налейте 2 ст.л. уксуса 9% и сразу же герметично закатайте. Переверните, чтобы проверить качество закрутки: рассол не должен вытекать. Уберите консервацию под шубу и дайте ей полностью остыть.



Хранить такие маринованные помидоры можно не только в холоде, но и в условиях квартиры в темном месте.

Сушеные плоды и ягоды

Сушка — наиболее распространенный способ переработки плодов и овощей. Когда из них удаляется значительная часть влаги, микроорганизмы не могут использовать ее для своей жизнедеятельности и этим вызывать их порчу. Солнечная (воздушная) сушка заключается в следующем. Подготовленные (то есть очищенные и нарезанные на равномерные кусочки, иногда бланшированные) овощи и плоды расстилают тонким слоем на сита или подносы, выставляют на солнечное место, защищенное от пыли

Замораживание овощей и плодов – способ консервирования, позволяющий сохранить почти без изменения химический состав, вкус, аромат, окраску, витаминную активность плодов и овощей. При данном методе консервирования подавляется развитие и жизнедеятельность разнообразной микрофлоры, ферментативные процессы и практически сохраняются исходные питательные вещества.

Заморозка петрушки на зиму в домашних условиях

1.Переберите, удалите пожелтевшие части. Чтобы сохранить заготовку надолго, избавьтесь от поврежденных и подгнивших стеблей, листочков. В таких местах быстро развиваются микроорганизмы, которые сокращают срок хранения зелени даже если она заморожена.

2.Промойте и просушите. Для удобства заморозка должна быть готова к употреблению полностью. Перед отправкой в холодильник промойте пучки под проточной водой, выложите на бумажные полотенца и дайте воде стечь.

4.Замораживайте петрушку без воды, иначе кусочки слипнутся в комок. Перед ополаскиванием можно замочить зелень в чуть подсоленной воде (помните, мы так делали с цветной капустой и брокколи?). Это выгонит жучков из зелени.

5.Нарежьте так, как вам нравится. Сочные листочки порубите мелко. Толстые стебли тоже не выбрасывайте, оставьте целыми. Обвяжите их порционно нитками и заморозьте в таком виде. Зимой используйте в качестве натурального ароматизатора при варке овощных или мясных бульонов и супов.

6.Разложите нарезанное по пластиковым контейнерам с крышкой или по zip-пакетам порциями, чтобы съесть за 1-2 раза. !Для супов можете сразу смешать продукт с другими овощными кубиками.

Практическая часть 3 группа готовит петрушку для заморозки

-Ребята сегодня мы изучили способы заготовки овощей на зиму,

-Вы сами попробовали мариновать томаты и заготовить петрушку для заморозки. Надеюсь что вы многое взяли на заметку, и будите дома заготавливать мариновать, сушить овощи и плоды со своего приусадебного участка.

-Желаю, Вам успеха не бойтесь экспериментировать. Всего доброго!

Используемая литература

1. Дубцов Г. Г. /Товароведение пищевых продуктов: Учебник для студентов учреждений среднего специального профобразования. М.: Мастерство:Высшая школа, 2001 – 264 с.
2. Гаммидулаев С. Н., Иванова Е. В., Николаева С. П., Симонова В. Н./Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров: Учебное пособие. СПб.: Альфа, 2000-432 с.
3. Николаева М. А./ Товароведение плодов и овощей: Учебник для вузов. – М.: Экономика, 1990 – 228 с.
4. Справочник технолога пищекокцентратных и овощесушильного производства. М, “Лёгкая и пищевая промышленность”, 1983
5. Технология консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы. Учебник под редакцией профессора Б. Л. Флауменбаума. М, “Колос”, 1993
6. Аминов И. С., Мурадов Н. Н. Технологическое оборудование консервных и овощесушильных заводов. М, “Колос”, 1996

Тема: Способы заготовки овощей, плодов

Цель профессиональной пробы:

1. Сформировать знания, умения навыки по теме: «Способы заготовки овощей».

Задачи профессиональной пробы:

1. Развивать познавательный интерес школьников
2. развивать познавательный интерес ребят;
3. усвоить правила заготовки овощей и плодов.
4. Создать условия для формирования интереса садовник, агроном, повар.

Планируемые результат: На практики закрепить приемы маринования капусты и томатов

Добрый день ребята!

-Сегодня проводим профессиональную пробу по теме: Способы заготовки овощей. Ребята, вы сами сможете замариновать капусту, и томаты. Огромное количество овощей и фруктов мы заготавливаем на зиму. Любим зимой поесть квашенной капустники хрустящий огурчик.

- Немного ребята расскажу Вам о истории консервирования.

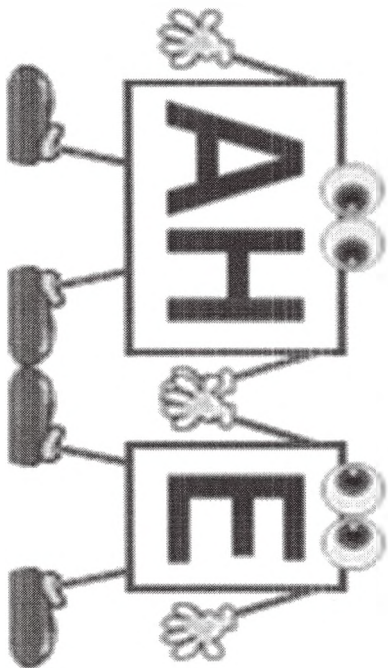
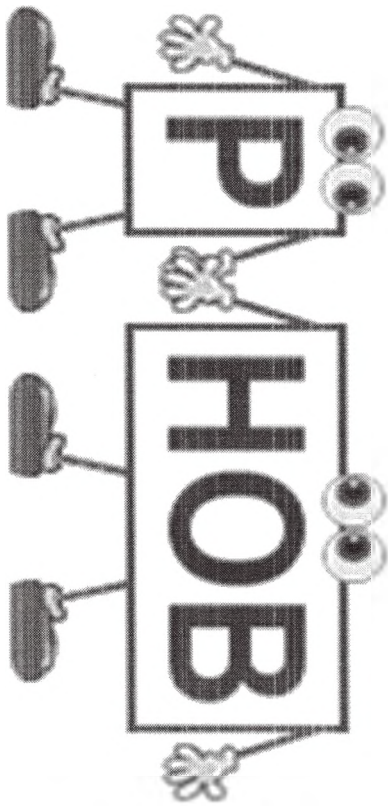
Консервирование как метод сохранения пищевых продуктов от порчи было известно человечеству ещё на ранних этапах его развития, когда оно сталкивалось с необходимостью продлить использование добытых или произведённых продуктов питания. Предохранить их от порчи можно в основном двумя способами: консервированием в герметической таре и различной обработкой. Используют стерилизацию, сушку, маринование, соление, квашение и внесение так называемых естественных консервантов – сахара, соли, кислот и пряностей, охлаждение; эти способы сохранились и до наших

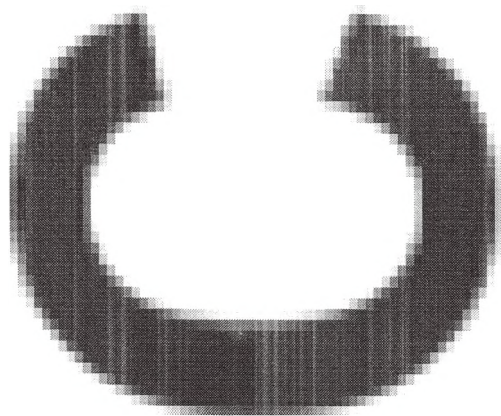
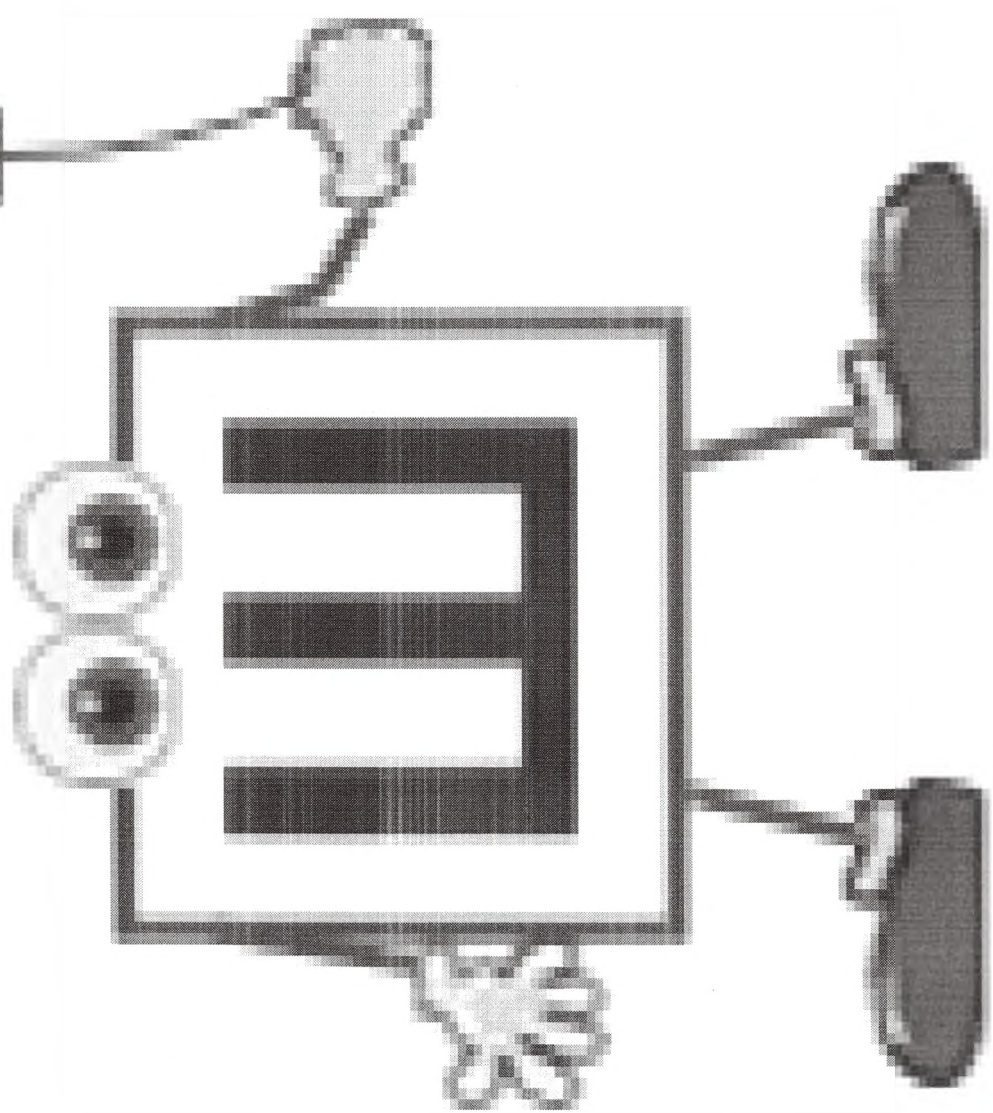
Слово "консервирование" произошло от латинского слова *conserve*, которое означает "сохранение". Научные основы современных методов консервирования были даны еще в 19 веке, когда кроме видимых виновников разложения продуктов, таких, как плесень и грибки, были обнаружены и невидимые формы микроорганизмов, бактерии и дрожжевые грибки. Это открытие сделал знаменитый французский химик Луи Пастер (1822 - 1895), Пастер имел предшественников в специальности практического консервирования продуктов, им был парижский повар Николас Апперт он попробовал консервировать продукты. Жестяную банку наполняли продуктами, предназначенными для консервирования, нагревали водяным паром или в горячей воде. Герметично заполненную банку затем кипятили в горячей воде, при этом, чтобы температура могла подниматься до 135 °С, добавляли различные соли и тем самым достигали требуемой степени стерилизации. Таким образом сохраняли овощи длительно.

-Давайте вспомним какие овощи и фрукты мы заготавливаем на зиму(Ребята отгадывают загадки)

Загадки

Хотя я сахарной зовусь,
Но от дождя я не размокла,
Крупна, кругла, сладка на вкус,
Узнали вы, кто я?...
(Свекла)





Как надела сто рубах, захрустела на зубах.

(капуста)

**Хотя я сахарной зовусь, но от дождя я не
размокла, крупна, кругла, сладка на вкус,
узнали вы, кто я? ...**

(свекла)

**Прежде чем его мы съели, все
наплакаться успели.**

(лук)

**Он кусает – но не пес. Зубок есть. Но, где
же рот? Белый носит сюртучок. Что это...**

(чеснок)

**В мире моды овощной каждый блещет
красотой. Фиолетовый кафтан надевает...**

(баклажан)

**В огороде перед нами Куст усыпан
колпачками, каждый пламя прячет, а кто
съест — заплачет.**

(перец)

*Был зелёным, маленьким
стал большим и оленьким
(помидор).*

Используемая литература

1. Бедарева Т., Грецов А. 100 популярных профессий. Психология успешной карьеры для старшеклассников и студентов. - СПб, 2008.
2. Безус Ж.Н., Жукова Ю.П., Кузнецова И.В., Радченко В.В., Совина К.В., Холодилова Ю.К. Путь к профессии: основы активной позиции на рынке труда: Учебное пособие для учащихся старших классов школ. - Ярославль: Центр «Ресурс», 2003. 152 с.
3. Бендюков М. А. Ступени карьеры: азбука профориентации. - СанктПетербург: Речь, 2006. – 236 с.
4. Володина Ю.А. Дорога в жизнь или путешествие в будущее. Тренинговая программа профессионального и жизненного самоопределения для воспитанников детских домов и школ-интернатов. - М.: Генезис, 2012.
5. Грецов А. Выбираем профессию. Советы практического психолога. - СПб, 2006.

Интернет ресурсы:

1. Портал «Ваше рабочее место» <http://www.raboochee-mesto.com/>
2. <http://www.urc.ac.ru/abiturient/i>
3. <http://www.proforientation.ru/>