Классный час «**НЕИЗВЕСТНОЕ ОБ ИЗВЕСТНОМ В КУЛИНАРИИ.** »

Цель: 1. Сформировать у учащихся представление о профессии «Повар»,

 социальной значимости профессии в обществе, уникальность

 профессии;

 2.Воспитывать любовь к выбранной профессии; развивать

 стремление быть лучшим по профессии.

Оформление: 1. Компьютерная техника.

 2. Выставка поделок из соленого теста.

 3. Букеты из цветов.

**Учитель 1** – Здравствуйте, коллеги и учащиеся! Приглашаем вас на

 классный час « **НЕИЗВЕСТНОЕ ОБ ИЗВЕСТНОМ В**

 **КУЛИНАРИИ»** ( слайд №1-2)

Есть в народе расхожее выражение, «В своем краю – как в раю». И действительно, нет ничего прекраснее, чем родной дом! А для вас, мы надеемся, дорогие первокурсники, что на протяжении 2,5 лет родным домом станет наше «Профессиональный лицей Немецкого национального района».( слайд №3-6 показ интересных мероприятий и уроков п/о по профессии « Повар, кондитер».) на фоне слайдов чтецы читают стихотворение.

Чтец1: На свете есть не мало городов,

 Прославленных любимых и прекрасных,

 Но под названьем город мастеров,

 Искать на карте будете напрасно.

 Там нет дворцов каналов и мостов

 Есть спорт площадка, классы, мастерские,

 Там мастера своих учеников,

 Ценить научат руки золотые!

Чтец2: Быть поваром – великое призвание.

 Ведь это, согласитесь, мастерство!

 И блюдам поэтичные название,

 Дарить с восторгом,

 Восклицая, каково!

 Котлеты, блинчики, оладьи, зразы

 Супы, щербеты, кексы и борщи.

 С любым гурманом мы поладим сразу.

 Он знает, лучший повар перед ним и не ищи

 Пусть этот час станет лишь началом,

 Мгновеньем на пороге мастерства.

 Быть поваром всегда же означало,

 Дарить любовь и свет тепла.

**Учитель 2** -Повара кормят нас почти всю нашу жизнь, начиная с детского сада и школьной столовой. Став взрослыми, мы питаемся в кафе, ресторанах и других заведениях общественного питания, где царит на кухне волшебник вкусов и ароматов – повар. Эта профессия имеет свою многовековую историю и обширное географическое разнообразие.
Повар – очень востребованная профессия – повсеместность точек общепита предоставляет много рабочих мест поварам. Освоить эту профессию сможет каждый человек, ведь приготовление пищи – это насущная необходимость человечества. Любой из нас сможет приготовить что-нибудь съестное, но только повар превратит результат своей работы в искусство.

**Учитель 3 -**Казалось бы, профессия повар знакома всем и много говорить о ней не приходится. Юноши и девушки, оканчивая школу, мечтают о профессиях романтичных и героических. Мало кто стремится стать поваром. Поэтому нам приятно, что Вы наши, первокурсники выбрали профессию « Повар, кондитер». И не потому, что плохо знает, что это за профессия, а потому что это ваше призвание.

- Старая русская пословица гласит: «Хороший повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А еще это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

**Учитель 1** - Чтобы поговорить о значимости выбранной вами профессии хочется, чтобы вы послушали одну притчу.

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:
– Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится.
– Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.
– Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.
Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.
– Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.
– Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди готовь обед, – рассердился хозяин.
 Ученик молча вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.
Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство ».
Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.
– Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.

**Учитель 2** – Вы наверное гадаете, почему наш классный час так называется? Все дело в том, что мы хотим вам рассказать, о том, как например, различные цветы могут использоваться в кулинарии. Это вам поможет в совершенстве овладеть искусством кулинарии, вы сможете стать отличными профессионалами. Я приглашаю наших обучающихся рассказать о « цветочном» направлении в кулинарии.

**Ученик 1 –** Использование цветов в кулинарии – традиция, уходящая корнями вглубь веков. Цветы употребляли в пищу ещё в Древнем Риме и Китае. И для России это не ново: в кулинарной книге, написанной ещё в 1842 году Борисом Волжиным, можно найти и соус из цветов бузины, и желе из роз или цветов фиалки. В последнее время « цветочное» направление в кулинарии вновь стало актуальным во всем мире. Цветочная кулинария сегодня- один из интереснейших элементов высокой ресторанной кухни.

 Обычно цветами оформляют десерты и холодные закуски. Цветы можно использовать как в натуральном виде, так и глазированные.( слайд №7-8)

 Но использование цветов на кухне ресторанов не ограничивается только оформлением блюд. Цветы участвуют и в формировании текстуры, аромата, вкуса и цвета кулинарной продукции.

 В последнее время десерты с цветочным ароматом набирают популярность. Повара предлагают использовать цветы вишни, яблони, груши для приготовления фруктовых салатов.

 Шоколадный десерт приобретает нежный аромат ромашек, цветы которых предварительно настаивают в сливках.

 Некоторые цветы ( львиного зева, гладиолуса, кабачков, тыквы и др.) использовать для фарширования.

 Лепестки магнолии, цветы цуккини, акации, глицинии, самбуки и диких фиалок превосходны для жарки в кляре.

 Цветы используют даже в приготовлении супов.

Одно из важнейших правил кулинарии гласит: Все продукты должны сочетаться по цвету, вкусу и запаху. Это правило распространяется и на « цветочную кулинарию».

**Ученик 2 – Ромашка.** ( слайд 9-10) Её можно использовать для ароматизации десертов- кремов, мороженого, штруделя.

 **Львиный зев –** Его свежие цветы можно нафаршировать сливочным сыром, смешанным с измельченной зеленью петрушки и цедрой лимона, и подать на тосте.( слайд №11)

 **Жасмин-** используют не только для ароматизации чая, но и десертов. Рекомендуется использовать его цветы для оформления и приготовления соусов к рыбным блюдам. ( слайд №12-13).

 **Лаванда-** обладает сильным вкусом, поэтому используется очень осторожно. Лаванда очень хорошо сочетается по цвету с листьями зелёного салата и желтой облепихой. Для придания аромата можно добавить к жаренному ягнёнку, она делает необычным вкус овощных блюд, соусов, грибных и овощных супов. С лепестками лаванды можно подать и жаренные кальмары. Измельченные цветы можно добавить в песочное печенье, пирог, сладкий крем. ( слайд №14-15)

 **Календула –** Эти цветы великолепная приправа ко многим блюдам из морепродуктов, спагетти и риса. Их используют в приготовлении сыров, масла, всевозможных салатов, омлетов и супов. Лепестки цветов календулы симпатично смотрятся в качестве украшения. ( слайд №16-17)

**Учитель 3-** Дорогие, ребята, о « цветочной кулинарии можно очень долго говорить, приводить тысячи рецептов. Но к нам пришла гостья, которая тоже хочет, что бы вы узнали о ней самое невероятное. Ребята, без чего человек не может прожить долгое время? Правильно - без воды! Гостья нашего классного часа- « Царица ВОДА»

 Выходит царица « Вода» и рассказывает о проблемах водных ресурсов.

**Царица « ВОДА»-** Многие века люди не знали, что представляет собой вода и как она появилась на нашей планете. До Х1Х века было известно, что вода химическое соединение и ее формула Н2О. Но в 1932 году мир облетела сенсация: кроме обычной воды в природе существует ещё и тяжёлая вода. Сегодня известно, что изотопных разновидностей воды может быть 135. В последние десятилетия с развитием физики, химии, биологии, а также изобретением высокоточных приборов и лабораторного оборудования о воде узнали много. Но она до сих пор остается малоизученным веществом. Хотя вода повсюду: вокруг нас. Под нами, и наш организм на 70% состоит из воды. Большая часть воды (97%) находится в океанах и морях. Лишь 3% её находится в континентах. Реки и озера земного шара содержат примерно 400000 куб.км. пресной воды. ( слайд №18) (1. Общий объем воды на Земле составляет около 1500000000 куб.км. Если эту воду равномерно распределить на поверхности Земли, то толщина её слоя составит почти 4 км.

2. Если в атмосфере вода вдруг стала бы жидкостью и равномерно растеклась по поверхности Земли, то слой осадков составил бы 24 мм.)

 Вода входит в состав многих минералов и горных пород, присутствует в почве и во всех организмах. Основная часть воды, попадающая в организм человека и животных – питьевая вода ( 75%) и некоторое количество воды поступает с продуктами питания.

 Вода обладает волновой энергетикой, то есть, электроны атомного ядра колеблясь создают определённые волны колебания. Ученые также доказали, что биохимический состав океанской воды близок к составу крови животных и человека. ( слайд №19) ( Существует информационная память воды. Запись информации, исходящей от биополя, происходит благодаря структуре кристаллов воды. Это одно из очень важных свойств воды, имеющее фундаментальное значение для всего живого.) слайд №20.(Таблица №1 Сравнительное содержание элементов в крови человека и в Мировом океане, в %)

 Воду считают самым непростым для изучения веществом. Химический состав вод может быть одинаковым, а их воздействие на организм- разным, потому что каждая вода формировалась в конкретных условиях. Она универсальный растворитель, поэтому в природе химически чистой воды нет. Особенно ярко свойства растворителя проявляются в морской воде. Морская вода содержит около 70 элементов периодической системы. Больше всего в ней содержится – хлора, натрия, магния, серы, кальция, калия, брома, углерода, а золота в водах океана растворено по 3 кг. на душу населения Земли.

 По содержанию растворимых веществ вода делится на 3 класса: пресная, солёная и рассолы. Наибольшее значение в быту имеет пресная вода. ( слайд № 21. Вода покрывает 3/4поверхности Земли. Запасы её огромны и постоянно поддерживаются кругооборотом воды в природе. Однако проблема обеспечения пресной водой во многих районах земного шара не решена и с развитием научно-технического прогресса обостряется).

 Вся практическая деятельность человека с самой глубокой древности связана с использованием воды и водных растворов для приготовления пищи и для других житейских надобностей. Очень важен минеральный состав воды. Фтор, йод, хлор, селен, кальций и многие другие элементы нам жизненно необходимы. ( слайд №22. Человек употребляет для питья воду, содержащую от 0,02 до 2 г. минеральных веществ в 1 литре воды. Большое значение имеют вещества, находящиеся в малых дозах, но играющие важную роль во многих физиологических процессах организма. Длительное потребление питьевой воды, содержащей фтор в количестве менее 0,6мг./л ведет к развитию кариеса у зубов).

 Роль воды в жизни нашей планеты удивительна и, как ни странно, раскрыта ещё не до конца. Думаю, очень много нам предстоит ещё узнать о воде- основе нашей жизни. ( слайд 23. БЕРЕГИТЕ ВОДУ – ОСНОВУ ЖИЗНИ).

**Учитель 1-**Ребята, я думаю, что полученная информация будет вам полезна. Но а сейчас, мы хотим представить вам ещё один продукт, без которого не обходится ни один обед, завтрак или ужин. Что это такое? Правильно – это хлеб.( слайд №24. Виды хлеба) Но основой этого продукта является? Правильно- мука! ( слайд№25. Виды муки). И сейчас к Вам придет еще одна гостья нашего классного часа. Это матушка – МУКА!

 Выходит матушка МУКА.

**Учитель- 1** Она сегодня будет выступать в непривычной для себя роли – в роли корреспондента. Она будет задавать вам вопросы и я хочу вас попросить отвечать на них правдиво.

1. **Учитель 2-** Ребята, матушка « МУКА» не зря задала этот вопрос. Дело в вопрос. Скажите, пожалуйста, почему вы выбрали профессию «повара»?
2. вопрос - Какое твое любимое блюдо?
3. Вопрос, - С какими блюдами ранее тебе не известным ты познакомился, обучаясь в училище?
4. Вопрос - Каковы ваши планы на будущее?
5. Вопрос - Как ты думаешь, когда станешь самостоятельно работать, то какие блюда будешь готовить чаше всего?
6. Вопрос, - Вы часто слышите «Хлеб всему голова» в чем его ценность?
7. Как вы думаете, нужно ли есть как можно больше хлеба?
8. В этом году ты, оканчиваешь наше учебное заведение, где бы тебе хотелось работать?
9. Сейчас мы живем в такое время, когда кухня стала без границ, теперь трудно сказать, кто у кого чему научился? Представители разных национальностей, отведав блюдо других народов, запасаются рецептами их приготовления и таким образом обогащают свою кухню. Блюда, какой национальной кухни тебе нравится?
10. Какие советы ты дал бы девушкам по питанию, чтобы они могли сохранить здоровье и красоту как можно дольше.

**Учитель 2-** Ребята, матушка « МУКА» не зря задала вам этот вопрос. Дело том, что следующая наша информация, будет связана со знанием физиологии питания, основы любой диеты, все эти знания помогут вкусно, сытно и без вреда для здоровья накормить, не только посетителей вашего заведения, но и свою семью.

Несмотря на то, что женщины обожают делиться друг с другом различными рецептами, в том числе и своего чудесного похудания, всё же каждая из них может отметить для себя, что чужие рецепты не такие уж и полезные, и на неё не действуют. Диетологи считают основной причиной – гормональные особенности организма, которые у разных людей отличаются. Поэтому диетологи выделяют пять типов женской конституции:

1.Тип фигуры «А» или «Груша» ( слайд №26)

 

 В эту группу можно отнести обладательниц роскошных округлых бедер, плоского живота, тонкой талии и узких плеч. Очень женственный и соблазнительный для сильной половины человечества тип фигуры, при условии, что нижняя часть не слишком отягощена жировыми отложениями.

*Питание для «груш»*

Для «груш» характерна низкая скорость обмена веществ, поэтому если не следить за диетой, вес то и дело будет прибывать. Для поддержания формы:

1. исключаем жирную, жареную и соленую пищу;
2. из животной пищи предпочтение отдаем постным сортам мяса, птице (кроме гусятины и утятины), нежирной рыбе и морепродуктам;
3. не злоупотребляем чаем и кофе, пьем больше натуральных соков;
4. не едим после 6 часов вечера;
5. исключаем из рациона или существенно ограничиваем сладости и мучное;
6. ежедневно употребляем зерновые и злаковые продукты, фрукты и овощи.
7. Такому типу навсегда следует забыть о всевозможных булочках, макаронах, масле, сливках, соусах и шоколаде. И вместо этого наполнить свой стол овощами и фруктами (особенно капустой). Капуста имеет в своем составе уникальные жиросжигающие вещества и позволяет наполнить желудок "пустыми" углеводами. Лучший друг «груш» — томат. Помидоры содержат биологически активные вещества, способствующие регенерации кожи и улучшающие обменные процессы в организме, поэтому они рекомендуется для похудения. «Грушам» опасно пропускать завтрак: без него они будут испытывать голод на протяжении дня и постоянно что-то жевать на ходу. В течение дня можно "обманывать" желудок низкокалорийными овощными супами.
Основной прием пищи для этого типа — это ужин. Вечером у "груш" обменные процессы протекают быстрее всего. В меню ужина можно включать побольше грубой клетчатки — каш или овощных салатов, это поможет предотвратить запоры, которыми часто страдают "груши".

2. Тип женской фигуры «О» или «Яблоко»  ( слайд №27)

 Представительницы данного типа от природы склонны к полноте. Бедра в объеме приблизительно равны плечам. Ноги часто бывают стройными. Рост, как правило, ниже среднего, кости – широкие. Главная отличительная черта – отсутствие талии как таковой.

 Для «яблок» свойственна низкая скорость обмена веществ и слабая лимфатическая система, заставляющая жидкость скапливаться в организме. Прежде всего, необходимо забыть о перекусах. Режим питания в течение дня желательно организовать следующим образом: плотный углеводный завтрак, сытный белково-жировой обед и максимально легкий фруктово-овощной ужин. Рекомендуется свести к минимуму употребление молочных продуктов, поскольку они препятствую оттоку лимфы. Такой тип женщин имеет слабую пищеварительную систему и пониженный уровень метаболизма. Им категорически нельзя сидеть на строгой диете. Даже если "яблоки" сбрасывают четверть веса, он возвращается на свое прежнее место в течение нескольких месяцев из-за того, что обмен веществ еще сильнее замедлится.

 Такой тип фигуры осложняет работу сердечнососудистой системы, а значит, её обладательницам важно увеличить в ежедневном рационе количество пищи, содержащей грубую клетчатку. Поэтому им подходит вегетарианство. Они должны начинать день с каши и свежих фруктов.
Полезны энергетические фреши из цитрусовых и свежего сельдерея, они "запускают" обмен веществ. Помощница в этом — дыня, которая как никто другой умеет «разогнать» обмен веществ. Рацион «яблочек» должен содержать умеренные количества «здоровых» жиров, от оливкового до рапсового масла.

 Женщинам — "яблокам" нужно включать в свой рацион соевые продукты, рыбу, грецкие орехи — все они содержат полиненасыщенные жирные кислоты, которые хорошо защищают организм от сердечнососудистых заболеваний.
 Основной прием пищи для «яблок» должен быть в первой половине дня, когда скорость обменных процессов в организме максимальна. За 1,5 часа до сна лучше ничего не пить, даже воду, чтобы уменьшить нагрузку на почки.

3. Тип «Х», «Песочные Часы» или «8» ( слайд № 28)



 Идеальный тип женской фигуры, в котором соблюдены абсолютно все пропорции – четко очерчена талия, объем бедер равен объему плеч. Красота и гармоничность фигуры сохраняется даже при наборе веса, поскольку прибавка идет к груди и бедрам, а не в области талии. Единственная неприятность, которая может приключиться с не особо разборчивыми в питании «песочными часами», – появление при наборе веса неэстетичных «ушек» на бедрах.

 Питание для «песочных часов»

Для данного типа фигуры характерна средняя скорость обмена веществ. Каких-либо ограничений в питании нет. Кушать можно все, но без фанатизма. Леди «Х» полнеют лишь тогда, когда начинают слишком много есть. Знайте меру!

4. Тип фигуры «V» или «Перевернутый Треугольник» ( слайд №29)

 

 Отличительная черта представительниц данного типа телосложения – несоразмерно широкие плечи на фоне довольно узких бедер и, как правило, не слишком ярко выраженной талии. Грудь может быть как маленькой, так и большой. Ягодицы – плоские. Часто этот тип фигуры встречается у спортсменок. Жировые отложения распределяются в основном в верхней части тела в районе плеч

 Питание для «перевернутых треугольников»

По мнению диетологов, обмен веществ у представительниц данного типа протекает быстрее в вечернее время, поэтому завтрак и обед должен быть легким, а ужин – обильным. Необходимо существенно ограничить потребление соли, жира, темного мяса и копченостей. Основу диеты должна составить пища, богатая сложными углеводами (макароны, картофель, рис, каши, хлеб), белое мясо, рыба, фрукты, овощи и нежирные молочные продукты. Питание женщин такого типа должно быть дробным: часто и маленькими порциями. Постоянным источником белков для них должны быть молочные продукты, бобовые и рыба. Овощи и фрукты — половина объема суточного рациона, особенно зеленого цвета. На переваривание зеленых овощей и фруктов организм тратит больше энергии, чем они в себе несут. Кроме этого, зеленая диета нормализует процесс обмена веществ, освежает цвет лица и улучшает самочувствие. Для любительниц мяса пойдут постные сорта: птица, дичь и белое мясо.
ТАБУ. «Морковкам» нужно исключить из рациона продукты, богатые жиром и насыщенные углеводами, выпечку, сливки и сметану, газированные напитки, соленые орехи, соль и все мясные продукты, в которых много жира (колбасы, куры-гриль, копчености) — они увеличивают выработку тестостерона, из-за чего гормональный дисбаланс увеличивается. Кроме того, эти продукты повышают уровень холестерина в крови, ухудшают состояния печени и желчевыводящих путей.

5. Тип «Н» или «Прямоугольник»( слайд № 30)

 

 Обладательницы прямоугольной фигуры отличаются практически равными объемами бедер, талии и груди. Тело, как правило, коренастое, сильное, со стройными ногами. Костяк средний или широкий. Основные проблемные зоны – живот и широкая талия, где в основном и откладывается лишний жир. При сильном наборе веса и так скромная талия может вообще исчезнуть, сделав «прямоугольник» похожим на «яблоко»

Питание для «прямоугольников»

 У женщин с прямоугольной фигурой скорость обмена веществ умеренная, но все же она ниже чем у песочных часов, поэтому в данном случае целесообразен жесткий контроль калорий. Хорошо подойдет низкоуглеводная или белковая диета. Не рекомендуется начинать утро с чашечки кофе. Стимуляторы перегружают и без того активную щитовидную железу. Таким женщинам нельзя заменять полноценную трапезу перекусами на ходу. Нужно есть в одно и то же время и обязательно включать в рацион белок. Очень полезны твердый сыр и брынза, любые нежирные молочные продукты: благодаря содержащейся в них "успокаивающей" аминокислоте триптофану они помогают укрепить их слабое место — нервную систему. Пищеварительная система такого типа женщин должна ночью отдыхать, иначе после обильного позднего ужина могут всю ночь сниться кошмары.

**Учитель 3-**Ребята, это всё конечно хорошо и хорошая фигура, и правильное питание, но вы никогда наверное не задумывались сколько на Земле скапливается пищевых отходов? А между тем, на Земле скапливается от 30 до 50% продуктов питания, которые производятся в мире, но не доходят до человеческого желудка? Еду выбрасывают на свалку производители, торговцы и сами потребители. В британских институтах были проведены исследования, в которых говорится, что от 1.2млрд. тонн, до 2млрд.тонн продуктов питания ежегодно отправляется в утиль. Это при том, что всего в мире производят около 4 млрд. тонн продовольствия. Причин очень много:

1. Жёсткий контроль за сроками годности в розничной торговле и тогда весомую часть не испорченных продуктов списывают и выбрасывают;
2. Продукты становятся отбросами и по вине магазинов, т.е. они устраивают акции « при покупке одной упаковки вторая – бесплатно» и в результате покупатели в ажиотаже покупают больше продуктов, чем им нужно, и часть потом выбрасывают.
3. Свой «вклад» в образование пищевых отходов внесла и индустрия общественного питания: средний размер порции в ресторане превышает потребность посетителя, в результате в отходы отправляется около 17% еды.

И не только британские ученые бьют тревогу по этому поводу. Например в Австрии режиссером Дэвидом Гроссом было организовано реалити- шоу « Кулинарные отходы», в ней говорится о том, что в стране выбрасывается 105000 тонн продовольствия и активисты этого шоу призывают людей обратить внимание на эту проблему. А вот В Германии борются с этой проблемой по другому. Активисты движения создали в Интернете портал foodsharing.de. На этом портале интернет- пользователи могут обмениваться и делиться ненужной едой. Но в многих странах существуют технологии по переработки пищевых отходов и сейчас мы хотим вам показать несколько эпизодов. Показ видеороликов.

 **Учитель 1-** Дорогие, ребята, подходит к концу наш классный час. Мы надеемся, что вы все таки правильно выбрали свой путь и не пожалеете о своем выборе. Но это еще не все. По традиции, мы сейчас предоставим слово учащимся первого курса, они должны нам сказать ответное слово ( т.е., чего хотят, к чему будут стремиться и т.д.). Ответное слово первокурсников.

 А сейчас учащиеся старших курсов вам вручат специальную одежду, что бы вы почувствовали себя наконец-то настоящими повара.( учащиеся старших курсов вручают первокурсникам спец. одежду.) Пока выступают учащиеся 1 курса, компетентное жюри оценивает поделки из соленого теста и определяет победителя.

 Вручаются сладкие призы.

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

« ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №69»

 

**Подготовили и провели: Манапова Т.П. – преподаватель спец.дисциплин**

 **Дерхо Т.М. – преподаватель математики**

 **Кремер Л.А. – мастер производственного обучения.**

 **с. Гальбштадт 2013 год.**