**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации и проведении открытого мероприятия**

**«Костяника – Северный гранат»**

**ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ:**

Мероприятие проводится в соответствии с планом мероприятий тематической недели Кулинарии.

**1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ:**

Мероприятие проводится в соответствии с планом мероприятий тематической недели кулинарии в рамках Недели Кулинарии с целью повышения творческой и социальной активности обучающихся

* 1. **. ЦЕЛЬ:**

- сформировать знания о пользе ягоды костянике с точки зрения его воздействия на организм человека, дать начальное представление о его многообразии

**1.2. ЗАДАЧИ:**

**-** выявить способности и интересы обучающихся, влияющих на выбор профессии «Повар, кондитер»;

- определить уровень усвоения профессиональных и общих компетенций

- развитие познавательного интереса;

- актуализация творческого начала у обучающихся путем развития воображения и фантазии;

- развитие культуры речи, пополнение словарного запаса

**Перечень освоения компетенций:**

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарных изделий, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**2. ОРЗАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ:**

2.1. Для организации и проведения открытого мероприятия создана организационная группа в составе:

Кулешова И.А. – преподаватель специальных дисциплин;

Обучающиеся группы 22-ПК Лобачева Е., Наумова К., Шагинян Л., Топило А., Зюзин И.;

Группы № 12-ПК, 22-ПК, 32-ПК, 42-ПК, 23-П в количестве по 5 человек от каждой группы.

Время и место проведения: 01.11.2023 г. в 13-35 ч., каб.203

**3. ПРОГРАММА МЕРОПРИЯТИЯ:**

- презентация по теме мероприятия, подключение мультимедиа

- тематическое оформление (сухие листья костяники, костяничный джем)

- оформление рабочих мест (фигурная нарезка батона, миксер, кондитерские мешки с насадкой, крем из сливок, костяничный джем)

- десерт для дегустации

**4. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ МЕРОПРИЯТИЯ:**

- закрепление полученной информации путем опроса присутствующих;

- группы обучающихся получают сертификат за участие в мероприятии

**Сценарий открытого мероприятия**

**«Костяника – Северный гранат»**

**1 слайд** Здравствуйте дорогие ребята и уважаемые гости нашего мероприятия. Летом, случайно, мне попалась книга известной детской писательницы Тамары Крюковой "КостяНика. Время лета", когда прочла, очень понравилась. И посмотрела фильм- Как ни банально, эта картина о любви. О многогранности и хрупкости этого понятия, в которой каждый найдёт частичку сокровенного, частичку себя. Но, главное, это название Костяника. Как и название фильма состоит из нескольких смысловых частей, так и ягода костяника богата своей историей. Которая, как я думаю, незаслуженно забыта. И сегодня, на нашем открытом мероприятии я познакомлю вас с нашим Северным гранатом - ягодой костяникой. Вы узнаете много нового об истории ягоды, полезных свойствах и даже попробуем приготовить десерт.

**1 слайд Почему костяника называется Северным гранатом**

Свое название ягода получила за особенности строения плодов. Она входит в один род растений вместе с малиной и ежевикой. При этом Костяника отличается от них более крупными и жесткими косточками.

Каждый плод представляет собой собрание зерен (?) в количестве 5 штук. В народе эту ягоду называют (?) северным гранатом. Такое имя растение получило за схожесть с зернами фрукта. Также очень похожи они кисло-сладким вкусом и большим содержанием витамина C.

**2 слайдКак выглядит ягода костяника**

Энциклопедии дают такое описание костяники — небольшое травянистое растение высотой около 30 см. Побеги могут расстилаться по земле на 1,5 метра. Стебель растения прямой и состоит из грубоватых волокон. Листья имеют тройчатую форму и покрыты небольшими волосками. Черешки листьев длинные и шероховатые. Костяника цветет в мае или начале июня — сначала появляются небольшие белые соцветия, которые собираются в зонтики.

**3, слайд Разновидности**

Наиболее распространенным видом растения является **обыкновенная, или каменистая, костяника**. Многие коренные народы также называют ее каменной малиной. По вкусу ягоды больше всего напоминают зерна граната.

**4 слайд**Другим подвидом ягоды считается **княженика, она же северная костяника**. Предпочитает болота и влажные хвойные леса. Ягоды темно-красного цвета, косточка довольно легко отделяется от мякоти.

**5 слайд**Существует еще 2 вида растения, которые отличаются от наиболее распространенных лишь небольшими особенностями. **Костяника звездчатая** выделяется необычными ярко-красными крупными цветками.

**6 слайд**Костяника **хмелелистная** отличается от других видов необычными морщинистыми косточками.

**7 слайд Где растет костяника в России**

Лесная ягода произрастает во всех областях севера страны. Ее много в Уральском регионе, в Сибири и на Дальнем Востоке.

**8 слайд Съедобная костяника или нет**

На Руси издавна костяника считалась одной из наиболее вкусных съедобных ягод. Плоды этого растения употреблялись в пищу в исключительно свежем виде. Ввиду сложностей со сбором и хранением, приготовление разнообразных блюд на их основе не было распространено. Но некоторые умельцы умудрялись готовить разнообразные варенья и наливки.

Важно! Ни в плодах, ни в косточках ягоды не содержится никаких ядовитых для организма веществ.

**9 слайдПолезные свойства костяники**

Как и любая ягода или фрукт, костяника является природным источником полезных элементов. Легкорастворимые сахара костяники — невероятная польза без вреда для организма. Кроме этого, периодическое употребление ягод улучшает общее физическое состояние организма за счет высокого содержания разнообразных витаминов.

Северный гранат нашел применение в большом количестве нетрадиционных народных рецептов, используемых от множества недугов. Сибирские травники считают, что приготовленный на плодах настой действует как обезболивающее средство при мигренях и сильных ушибах.

При лечении разнообразных недугов в ход идут не только ягоды. Широко используются листья и стебли растения. В них содержатся дополнительные биологически активные элементы и вещества, способные оказывать противовоспалительное и тонизирующее воздействие.

**Ценность и состав ягод костяники**

Плоды этого растения очень богаты разнообразными витаминами и полезными микроэлементами. Наиболее высока концентрация витамина C.

Среди микроэлементов присутствует железо, марганец, цинк и медь. Также в ягодах содержится большое количество дубильных веществ.

**10 слайд Лечебные свойства костяники**

В народной медицине ягоды костяники используют при [малокровии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%B5) и при простудных заболеваниях. [Отвар](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%82%D0%B2%D0%B0%D1%80) листьев и стеблей применяют при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, опухолях, [подагре](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B3%D1%80%D0%B0), воспалении суставов и как противоцинготное средство. В Сибири настои листьев используют как болеутоляющее сердечное средство, при [мигрени](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%B3%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C). Сок, приготовленный из ягод, является отличным средством для улучшения работы сердечно-сосудистой системы. Он способствует укреплению сосудов, восстанавливает их стенки. Также сок позволяет очистить их от скопившихся на стенках шлаков, способствует выведению вредоносных токсинов.

Ягоды костяники помогают активно бороться с заболеваниями горла и полости рта. Они эффективно справляются со стоматитом, фарингитом и первичными проявлениями ангины.

Важно!Люди, употребляющие костянику даже в небольших количествах, могут не переживать о повышенном уровне холестерина.

Отвар из ягод помогает бороться с заболеваниями кожи головы. Ежедневное нанесение такого средства помогает остановить распространение перхоти и улучшить состояние кожи. Полезные свойства костяники также благотворно влияют на волосы — она снижает их ломкость и уменьшает выпадение.

Лечебные свойства костяники используются при порезах и ожогах. Нанесенная на поврежденные участки кожи паста из листьев способствует уничтожению бактерий и усиливает регенерацию тканей. Чем быстрее нанести на пораженную ткань такую кашицу, тем больше вероятности избежать в будущем появления рубцов и пигментации. Такое средство также применяют при воспалении суставов — оно уменьшает болевые ощущения.

**11 слайдГде и когда можно собирать костянику**

Период роста и цветения растения происходит в первые летние месяцы. Примерно с середины июля ягода начинает активно плодоносить. Это влаголюбивое растение, поэтому его наибольшие скопления можно встретить в густых затененных лесах, заболоченных полянках и неглубоких оврагах.

**Важно!**Лучшим временем для сбора ягод считается раннее солнечное утро, когда с листьев уже сошла ночная роса.

Ягоды рекомендуют отрывать вместе с плодоножкой — это позволит продлить срок хранения продукта на несколько часов. Емкости должны быть небольшими с твердыми стенками, поэтому лучше всего для сбора подойдет стеклянная банка или маленькая кастрюля. Ягода является скоропортящейся и быстро теряет красоту, поэтому срок ее переработки должен быть максимально быстрым.

**12 слайд Костяника в кулинарии**

Костяника является очень полезной с точки зрения правильного питания. Опытные диетологи советуют по возможности включать ее в свой рацион. Плоды растения очень богаты полезными веществами, поэтому их рекомендуют употреблять в периоды осеннего и весеннего авитаминоза.

**Что можно приготовить из костяники**

Ягоды костяники могут использоваться для приготовления большого количества блюд.

**Варенье из костяники** невероятно полезно, так как оно позволяет сохранить большое количество витаминов. Употребление такого продукта зимой помогает забыть о сезонном авитаминозе и нехватке энергии.

**Компоты**. Здесь костяника чаще всего используется в сочетании с другими плодовыми культурами и ягодами. Из-за кислоты плодов изготовление компота лишь из плодов костяники потребует большого количества сахара.

**Соки**. Свежевыжатый сок из ягод способен храниться довольно долгое время, радуя витаминами в холодные дни. Сок из костяники считается наиболее полезным видом консервации, так как позволяет сохранить все полезные свойства свежего продукта.

Очень популярны **десерты**, приготовленные с добавлением свежего сока ягод. Традиционным для средней полосы России считается **кисель,** приготовленный из сока костяники. Кроме киселя можно приготовить вкуснейшее **желе,** добавив несколько очищенных от косточек ягод.

Ягоды можно подавать в сахаре или со сливками, с молоком и мёдом, в виде [соуса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D1%83%D1%81) и сухой приправы, костяничной водицы и кофейного напитка. Из костяники делают [уксус](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%81%D1%83%D1%81) и [вино](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE), чай.. Но лучше всего есть ягоду свежей. Из костяники можно приготовить [квасы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81) и [морсы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D1%81_(%D0%BD%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA)), [сиропы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BF) и[муссы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%83%D1%81%D1%81) .

Для длительного хранения ягоды засыпают сахаром или заливают водой и хранят в холодном месте (холодильник, погреб и ледник).

**13 слайд Ну а я вами поделюсь своим опытом сбора и приготовления вкуснейшего джема из Северного граната**

**Интересные факты о костянике**

Наши предки умели предсказывать погоду, наблюдая за растением. Для этого обращали внимание на его листья. Если они скручивались в трубочку, ожидался ясный солнечный день. Широко расправленные листья обещали скорое начало дождя. Осадки выпадали уже через 20-30 минут после этого явления.

**Заключение**

Фото и описание ягоды костянки позволит отличить ее неопытному человеку от большого количества других лесных даров. Полезные свойства плодов помогают бороться с разнообразными заболеваниями и дают организму большой запас сил. При желании из костяники можно приготовить настоящий кулинарный шедевр.

**Технологическая карта открытого мероприятия**

**«Костяника – Северный гранат»:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этапы урока**  **Освоение ОК, ПК** | **Цели и задачи** | **Методы, формы и средства достижения цели** |
| 1.Подготовительный  ОК 2.3.4.  ПК 1.1, 4.1 | - формирование знаний по изучаемым дисциплинам;  - формирование умений организации рабочего места;  - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы с способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - овладение знаниями на уроках теоретического обучения;  - способствовать развитию умений организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения;  - способствовать развитию, умений рационально организовывать и планировать свой труд;  - формировать навыки работы в команде |
| Организационный этап | - приветствие участников,  - знакомство с программой открытого мероприятия | - показ презентации |
| Вводный инструктаж | - инструктаж по т/б;  - наличие спецодеды | - ребята слушают, расписываются в журнале по т/б |
| Основной этап  1 этап: проходит в форме теоретической части, в которой обучающимся излагается информация о пользе костяники | - определить уровень усвоения учебных дисциплин | - слушают, наблюдают, отвечают на вопросы |
| 2 этап:проходит в форме практической работы. Ребята приготавливают десерт с джемом из костяники | - приготовление и оформление десерта на демонстрационной тарелке | - презентация выполненных работ;  - убирают рабочие места |
| Дегустация десерта | определение вкусового качества джема из костяники | обсуждают, делятся своими эмоциями и впечатлениями и вкусовыми ощущениями |
| Заключение | обсуждение по итогам мероприятия | обучающиеся строят монологическое высказывание по итогам мероприятия |