

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

ПРОГРАММА ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ
ТВОРЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
МИР ТОВАРОВЕДЕНИЯ



Тамбов. 2022г.

Рассмотрена и одобрена на заседании
лаборатории и методики
воспитательной работы
Протокол №
от «_____» _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ТОГБПОУ
«Колледж торговли, общественного
питания и сервиса»

«_____» _____ 2021 г.

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж торговли, общественного питания и сервиса».

Составитель: Илясова Нина Александровна, преподаватель специальных дисциплин

Пояснительная записка

*«...Книги по товароведению можно читать
как увлекательную повесть о жизневедении»
К.Паустовский*

Выпускник профессионального учебного заведения, кроме профессиональных знаний, умений и навыков, предусмотренных требованиям Государственного стандарта по специальности, должен обладать и такими качествами, как компетентность и профессиональная мобильность, владение навыками самообразования и повышения квалификации, инициативность и самодисциплина, предприимчивость и деловитость, способность к самоанализу и принятию ответственных решений.

Необходимо отметить, что для системы СПО вопросы воспитания умения работать творчески приобретают особенно важное значение. С первых дней формирования любви к профессии очень важно воспитать любовь к творческой деятельности. Творческий стимул универсален, ибо в любой области деятельности, в любой профессии можно открывать нечто новое.

На сегодняшний день торговля является достаточно весомой и значительной частью всей экономики. Это одна из самых активных и развивающихся сфер деятельности.

В товароведении всегда существовали и будут существовать «вечные» проблемы — изучение новых товаров и новых потребительских свойств уже известных товаров с учетом последних достижений товароведной и смежных наук.

С изменением социально-экономических условий некоторые проблемы вновь становятся злободневными и требуют новых подходов. К таким проблемам относится в первую очередь качество пищевых продуктов, а также идентификация товаров для обнаружения и/или предупреждения их фальсификации.

В современных условиях развития народного хозяйства возникла необходимость формирования у студентов профессиональных компетенций, а именно понимание специфики работы, оценки качества товаров, наличие навыков заказа, транспортировки, приемки и хранения товара; знание ПК, умение работать с программой 1С. А для работы в международной компании понадобится также владение английским языком на уровне выше среднего.

Для реализации всех этих задач в полной мере может служить профессиональный кружок. Он является одной из таких форм, который позволяет формировать у обучающихся как профессиональные, так и общие компетенции. Занятия кружка развивают творческий характер деятельности, позволяют выполнять задания с учетом оптимального уровня трудности для исполнителя, мотивируют и обеспечивают положительный и эмоциональный настрой от осуществления деятельности. Кроме того, занятия кружка позволяют использовать инновационные технологии, входящие в образовательную систему.

Спецификапредметного кружка обеспечивает переход от познавательной деятельности в творческую, с соответствующей сменой потребностей и мотивов, целей, действий, средств и результатов.

Главной особенностьюпредметного кружка является то, что его занятия позволяют самовыражаться, самоутверждаться, самореализоваться, расти духовно и творчески всем ее участникам.

Развитие и выработка профессиональных и общих компетенций, способности к инновационной деятельности через занятия кружка — актуальнейший метод, средство в формировании компетентного выпускника.

Реализация данной программы обеспечит будущему специалисту возможность формирования индивидуальной траектории для дальнейшего профессионального и карьерного роста.

Срок реализации программы дополнительного образования.

Программа рассчитана на 2021-2022 учебный год. Занятия 4 раза в месяц по согласованию с основным расписанием и рассчитана на студентов всех торговых и технологических групп.

Количество обучающихся в кружке – не более 15 человек.

Цель программы: организация и поощрение творческой активности студентов, вовлечение их в исследовательскую работу, формирование более глубокого интеллектуального подхода к изучению предмета товароведения, раскрытие и воспитание самостоятельности, ответственности, организованности, работоспособности, заинтересованности в изучении товароведной дисциплины.

Задачи программы:

1. создавать условия для развития интереса студентов к изучению проблемных вопросов в области товароведения;
2. максимально ориентировать студентов на формирование базовых профессиональных знаний;
3. мотивировать учащихся на выполнение учебных задач, требующих усердия и самостоятельности;
4. развивать умения планировать, осуществлять и анализировать свою деятельность;
5. активизировать учебно-исследовательскую деятельность студентов.

Планируемые результаты:

Программа дополнительного образования «Мир товароведения» поможет сформировать новые профессиональные компетенции для студентов – выпускников:

- применять полученные теоретические и практические знания при организации и осуществлении профессиональной деятельности в области товароведения и экспертизы товаров;
- способствовать обеспечению эффективной коммерческой деятельности путём управлением качеством товаров и осуществления его контроля, идентификации товаров и выявления их фальсификации, регулирования процессов транспортирования и хранения;
- осуществлять и развивать деловые связи с поставщиками;
- принимать своевременные и обоснованные решения по вопросам, входящим в компетенцию продавца.

Студенты, обучающиеся по специальности среднего профессионального образования: 38.01.02 Продавец, контролер кассир, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 19.01.17 Повар, кондитер получают фундаментальные знания в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии, безопасности товаров, товароведения и экспертизы и оценки конкурентоспособности однородных групп продовольственных товаров, а также овладевают основами экономики предприятия, организации и управления коммерческой деятельности, финансов, информационных систем, бухгалтерского учета и аудита, маркетинга, товарного менеджмента, логистики.

Овладев необходимыми знаниями и умениями и получив диплом государственного образца, выпускники, получившие рабочую профессию могут успешно работать в торговле, государственных органах по контролю за качеством и безопасностью потребительских товаров, в лабораториях экспертной службы, отделах экспертиз Торгово-промышленной Палаты, органах независимой экспертизы или продолжить обучение в Вузах.

Требования к уровню подготовки.

По окончании изучения курса программы творческой лаборатории «Мир товароведения», студенты должны:

Иметь представление:

- о потребительских свойствах товаров, классификации, стандартизации, факторах, формирующих качество товаров, и условиях сохранения качества, закономерностях формирования ассортимента и его структуру;

- о назначении, видах и показателях идентификации; средствах и способах обнаружения фальсификации;
- разделах и статьях Закона о защите прав потребителей.

Знать/понимать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров и сырья;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- назначение, виды, показатели идентификации;
- средства и способы обнаружения фальсификации
- разделы и статьи Закона о защите прав потребителей.

Уметь:

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- выявлять фальсификацию товаров, а также кулинарной и кондитерской продукции.

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

- по продвижению товаров от изготовителей до потребителей с учетом ассортиментной, качественной, количественной и стоимостной характеристик товара, а также запросов потребителей;
- идентифицировать различные группы и выявлять фальсификацию товаров в быту простейшими способами;
- применять статьи Закона о защите прав потребителей в конфликтных ситуациях.

**План работы творческой лаборатории «Мир товароведения»
на 2021-2022 учебный год**

1 направление: 38.01.02 Продавец, контролер кассир					
№ п.п.	Наименование мероприятия	Сроки	Группа	Формы отчета	Ответственные
1.	Тестирование	сентябрь	торг. 11, торг.21, торг.31	Тест	Илясова Н.А.
2.	Формирование членов кружка. Утверждение плана работы кружка.	сентябрь	торг. 11, торг.21, торг.31	План кружка	Илясова Н.А.
3.	Видеотека: «Кладовая продуктов» (история возникновения продуктов)	сентябрь-июнь	торг. 11, торг.21, торг.31	Презентации	Илясова Н.А.
4.	Практикум «Маркетинг в торговле»	февраль	торг.21	Методическая разработка	Илясова Н.А.
5	Час общения «Вопрос профессионалу»	ноябрь	Торг. 31	Презентация	Илясова Н.А.
6.	День защиты прав потребителей	март	Торг.11, тог.21	Презентация, буклеты,	Илясова Н.А.
7	Мини конкурс «Фабрика рекламы»	май	Торг.11, тог.21	Презентация	Илясова Н.А.
8	Неделя специальных дисциплин: Конкурс профессионального мастерства «Я умею продавать»	апрель	торг.11. торг.21	Методическая разработка, презентация	Илясова Н.А.
9.	Индивидуальная работа	ноябрь	Торг.31	Портфолио	Илясова Н.А.
10.	Предзащита ВКР	декабрь	торг.31	Проект	Илясова Н.А.

2 направление: 19.01.17 Повар, кондитер					
№ п.п.	Наименование мероприятия	Сроки	Группа	Формы отчета	Ответственные
1.	Тестирование	сентябрь	кулинарные группы	Тест	Илясова Н.А.
2.	Формирование членов кружка. Утверждение плана работы кружка.	сентябрь	кулинарные группы	План кружка	Илясова Н.А.
3.	Викторина «Хочу стать поваром»	ноябрь	кулинарные группы	Методическая разработка	Илясова Н.А.
4.	Игра «Интеллектуальный брей – ринг»	декабрь	кулинарные группы	Методическая разработка	Илясова Н.А.
5.	Видеотека «Забытые блюда русской кухни»	сентябрь-декабрь	кулинарные группы	Презентации	Илясова Н.А.
6.	Конкурс кроссвордов	октябрь	кулинарные группы	Кроссворды	Илясова Н.А.

3 направление: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»					
№ п.п.	Наименование мероприятия	Сроки	Группа	Формы отчета	Ответственные
1.	Тестирование	сентябрь	технологические группы	Тест	Илясова Н.А.
2.	Формирование членов кружка. Утверждение плана работы кружка.	сентябрь	технологические группы	План кружка	Илясова Н.А.
3.	Дискуссия «Инновационные подходы в питании»	февраль	технологические группы	Рефераты	Илясова Н.А.
4.	Формирование базы данных «Стоп, фальсификат!»	сентябрь-март	технологические группы	Фотоотчет	Илясова Н.А.
5.	Семинар «Перспективы использования растительного сырья в технологии пищевой продукции»	ноябрь	технологические группы	Презентация	Илясова Н.А.
6.	Участие в научно – практической конференции «Интеллект»	март	технологические группы	Презентация	Илясова Н.А.
7.	Участие в конкурсах на всероссийском, региональном уровне.	апрель	технологические группы	Публикации на сайтах Интернета	Илясова Н.А.

**Учебно-тематический план программы
творческая лаборатория "Мир товароведения"**

№ п.п.	Разделы	Наименование тем	Формы деятельности
Раздел.1 Теоретические основы товароведения			
1.1.	Введение в товароведение		Семинар, дискуссия
1.2.	Классификация продовольственных товаров		Семинар, тестирование
1.3.	Химический состав и пищевая ценность продуктов		Практикум
1.4.	Стандартизация продовольственных товаров. Подтверждение соответствия товаров.		Мини - конференция, дискуссия
	Идентификация и фальсификация: нормативно-правовая база. Виды и средства фальсификации. Методы обнаружения.		Практикум, демонстрация видео
1.5.	Маркировка товаров		Мастер - класс
Раздел 2. Товароведная характеристика ассортимента различных групп товаров			
2.1.	Отличительные признаки потребительских свойств зерномучных групп товаров		Семинар, дискуссия
2.2.	Отличительные признаки потребительских свойств кондитерских групп товаров		Семинар, тестирование
2.3.	Отличительные признаки потребительских свойств молочной группы товаров		Семинар, тестирование
2.4.	Отличительные признаки потребительских свойств мясной группы товаров		Семинар, тестирование
2.5.	Отличительные признаки потребительских свойств рыбной группы товаров		Семинар, дискуссия
2.6.	Отличительные признаки потребительских свойств пищевых жиров		Семинар, дискуссия
2.7.	Отличительные признаки потребительских свойств свежих и переработанных овощей и плодов		Семинар, тестирование
Раздел 3. Качество и безопасность продовольственных товаров			
3.1.	Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов		Семинар, дискуссия, экспресс – исследование, демонстрация
3.2.	Хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП)		Семинар, тестирование
Раздел 4.Маркетинг в торговле			
4.1.	Сущность и значение маркетинговой деятельности		Семинар, дискуссия
4.2.	Маркетинговая классификация товаров		Практикум
4.3.	Реклама и стимулирование сбыта		Мастер - класс
Раздел 5.Закон о защите прав потребителей			
5.1.	Содержание потребительского закона: основные понятия, используемые в настоящем Законе		Семинар, дискуссия
5.2.	Разделы и статьи Закона о защите прав потребителей		Практикум
5.3.	Права потребителей: правовые азы в вопросах и ответах		Практикум

Содержание рабочей программы:

Занятия по данной программе состоят из теоретической и практической частей. Форму занятий можно определить как практикумы, дискуссии, мастер - классы.

В теоретической части рассматриваются вопросы об основных методах классификации, потребительских свойствах и показателях качества товаров, классификации дефектов; органолептических методах оценки качества товаров и основных проблемах хранения, упаковки, транспортировки и реализации товаров; а также средствах информации о товаре. А также вопросам идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

В практической части уделяется внимание отработке практических навыков оценки потребительских свойств и качества товаров, диагностики дефектов, оценки соответствия товарной информации требованиям технических нормативных правовых актов. Особое внимание уделяется методам выявления фальсифицированных продуктов. Проводятся тренинги по решению конфликтных ситуаций Закона по защите прав потребителей. Важное внимание уделяется подготовке профессионала - специалиста, обладающего широким кругозором, знаниями современных торгово – технологических процессов и способного квалифицированно решать профессиональные задачи, видеть, формулировать проблемы, выбирать способы для их решения.

Методы и формы обучения:

- методы поискового и исследовательского характера, стимулирующие познавательную активность обучающихся, тренинги, проектно-исследовательская деятельность, развивающая творческую инициативу студентов;
- интерактивные методы, (эвристические методы, учебный диалог, метод проблемных задач, деловые игры);
- самостоятельная работа студентов с различными источниками информации, включая Интернет-ресурсы.

Формы учебных занятий:

- интерактивные лекции с последующими дискуссиями по принципу «от простого к сложному» с учетом уже имеющихся базовых знаний;
- практикумы (практическая часть программы предусматривает как групповую форму работы, так и самостоятельную по индивидуальным заданиям);
- семинарские занятия с элементами лекции (теоретические компоненты подготовки к проведению практикума);
- мастер – классы;
- мини -конференции;
- самостоятельная работа обучающихся, подготовка рефератов, сообщений, подбор литературы и работа с ней, создание презентаций;
- экскурсии;
- дистанционное обучение (выполнение заданий без непосредственного участия преподавателя с возможностью получения консультации с использованием современных средств связи.
- формы контроля в виде ролевых игр, викторин, КВН, тестов, защиты проектов.

Оценка деятельности студентов.

Формы, позволяющие представить результаты деятельности студентов:

- профессиональный конкурс среди продавцов в Неделе товароведения;
- неделя по защите прав потребителей;
- презентации работ студентов;
- выступления студентов в группах по тематике кружка;
- рефераты, публикации на сайтах Интернета.

Способы проверки результатов освоения программы.

Подведение итогов по результатам освоения данной программы пройдёт в виде защиты исследовательских работ на научно-практической конференции на базе «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», защиты ВКР, а также участия студентов в олимпиадах, Неделе товароведения и Защиты прав потребителей, различных мероприятиях по направлению кружка вне стен колледжа (региональные, областные конкурсы профессионального мастерства, участие в конкурсах различного уровня на сайтах Интернета).

Ресурсное обеспечение программы

Для обеспечения выполнения предметного кружка, прежде всего необходимы условия:

1. Организационные

(для осуществления кружка создан актив группы в составе 15 человек, наиболее заинтересованных в реализации кружка, определен круг вопросов, которые необходимо разрешить и период *подготовки, место проведения*).

2. Информационные:

(подбор необходимой информации для выполнения отработки тем и заданий, предварительная работа с активом, обсуждение и отбор, выставка готовых творческих работ)

3. Методические:

(создание памяток- инструкций, рекомендаций по выполнению, методические разработки занятия, презентации)

4. Материальные, т.е. ресурсы:

- оборудование и принадлежности, которые имеются в товароведения и экспертизы продовольственных товаров;
- специальное оборудование для преподавателя и студентов.

Оборудование и принадлежности, которые имеются в кабинете товароведения и экспертизы продовольственных товаров:

- микроскопы;
- горелки;
- пинцеты;
- мерные цилиндры;
- шпатели;
- бюретки;
- линейки;
- лупы;
- колбы конические и мерные;
- тарелки;
- ножи гастрономические;
- фильтровальная бумага;
- воронки стеклянные;
- пипетки Мора;
- весы технические;
- дистиллятор;
- ступки фарфоровые с пестиками;
- чашки Петри;
- предметные и покровные стёкла;
- пробирки;
- мерная посуда;
- термометры.

Список используемых источников

Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2015. – 156 с.
4. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2016. – 816 с.
5. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2015
6. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2016. – 448 с.
7. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
8. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 208 с.
9. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
10. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2017. – 236 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebiteleskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

ТЕСТ

Продажи! Это твое призвание?

Простой тест на определение: подходит ли тебе деятельность менеджера по продажам или продавца-консультанта.



1. Тебе нравится быть на виду?

- Иногда
- Да, всегда
- Лучше действовать из тени
- Бывают моменты

2. Ты готов принять колебания зарплаты в разы?

- Нет, стабильность это главное
- Да, это нормально
- Если минимум будет строго ограничен
- Только если работа интересная

3. Ты любишь все анализировать?

- Когда того требует ситуация
- Да, всегда
- Интуиция мой конек
- Иногда приходится

4. У Тебя часто бывают перепады настроения?

- Часто
- Нет
- Иногда
- Да

5. У тебя бывают незавершенные дела?

- Часто
- Почти никогда
- Очень часто
- Иногда

6. Тебе нравится общение с людьми?

- Не очень
- Всегда и везде
- Иногда
- Чаще да

7. Тебе нравится знакомиться с людьми?

- С интересными
- Предпочитаю общение с друзьями
- Если не я инициатор
- Да, всегда

8. Тебе всегда удастся аргументировать свою точку зрения?

- Практически всегда
- Только если я сам полностью уверен
- Только если я обладаю всей информацией
- Только если я полностью готов

9. Ты любишь спорить?

- Споры это глупо
- Только если уверен в своей правоте
- Иногда это необходимо
- Если этого требует ситуация

10. Твое отношение к "американской" улыбке:

- Только если человек мне симпатичен
- Она располагает людей
- В нашей стране она не работает
- Иногда меня это раздражает

11. Ты сильно устаешь, когда приходится много говорить?

- Когда тема мне не интересна
- Когда нет перерывов
- Могу говорить весь день
- Да, всегда

12. Ты считаешь работу продавца престижной?

- В зависимости от зарплаты
- В зависимости от товара
- Да
- Не очень

13. Тебе нравится слушать других?

- Я больше люблю говорить сам
- Только если тема важна собеседнику

Только если тема важна для меня

Да, любую информацию

14. Ты легко управляешь своими эмоциями?

Редко

Всегда

Не умею вообще

Почти всегда

15. Тебе легко даются публичные выступления?

Только если я полностью готов

Всегда сложно

Да

Только если я хорошо знаю тему

16. Ты чувствуешь себя неловко в общении?

Всегда

Иногда

Никогда

Часто

17. Тебе неуютно, когда на тебя кричат?

Меня легко задеть

Могу пропустить мимо ушей

Иногда меня это задевает

Да, в любой ситуации

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Игра-путешествие
«Хлеб – всей жизни основа»



**Автор: преподаватель
специальных дисциплин
Илясова Н.А.**

Тамбов, 2021 г.

Аннотация

Особенностью проведения внеклассного мероприятия необходимость формирования у студентов нравственных ценностных ориентации, способствование формированию нравственных суждений.

Для сопровождения текстовой информации используется мультимедийная - презентация, отражающая содержание темы мероприятия.

Цели:

Дидактическая: определить роль хлеба в жизнедеятельности человека; раскрыть негативные и положительные моменты в отношении к хлебу; познакомить студентов с традициями и приметами хлеба.

Воспитательная: формировать у студентов нравственные ценностные ориентации; воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям труда.

Развивающая: развить творческий подход, развить навыки ораторского искусства, раскрыть значение хлеба в жизни человека.

Задачи:

- познакомиться с историей появления хлеба;
- изучить полезные свойства хлеба;
- изучить национальные виды хлеба;
- изучить обычаи и традиции, связанные с хлебом;
- ознакомиться с интересными фактами о хлебе.

Форма проведения: игра-путешествие, с демонстрацией презентации.

Обеспечение внеурочного мероприятия: Компьютер, проектор, мультимедийная презентация «Хлеб – всей жизни основа», натуральные образцы, раздаточный материал.

Содержание

№ п.п.	Разделы, подразделы	стр.
	Введение	4
	Основная часть	7
1.	1 остановка История появления хлеба	7
2.	2 остановка Полезные свойства хлеба	11
3.	3 остановка Обычаи и традиции хлеба	17
4.	4 остановка 10 интересных фактов о хлебе	22
5.	5 остановка Музеи хлеба	24
	Заключение	25
	Список использованных источников	27
	Приложение	

Аннотация

Особенностью проведения внеклассного мероприятия необходимость формирования у студентов нравственных ценностных ориентации, способствование формированию нравственных суждений

Для сопровождения текстовой информации используется мультимедийная - презентация, отражающая содержание темы.

Цели:

Дидактическая: определить роль хлеба в жизнедеятельности человека; раскрыть негативные и положительные моменты в отношении к хлебу; познакомить студентов с традициями и приметами хлеба.

Воспитательная: формировать у студентов нравственные ценностные ориентации; воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям труда.

Развивающая: развить творческий подход, развить навыки ораторского искусства, раскрыть значение хлеба в жизни человека.

Форма проведения классного часа: игра-путешествие, с демонстрацией презентации.

Обеспечение занятия: Компьютер, проектор, мультимедийная презентация «Хлеб – всей жизни основа».

Подготовка к классному часу: студентам, задействованным на мероприятии, представлении, заранее раздаются тексты; проводится предварительная репетиция.

Задачи:

- познакомиться с историей появления хлеба;
- изучить полезные свойства хлеба;
- изучить национальные виды хлеба;
- изучить обычаи и традиции, связанные с хлебом;
- ознакомиться с интересными фактами о хлебе.

Знаменитый русский естествоиспытатель К.А.Тимирязев говорил о хлебе так:

«Ломоть хорошо испеченного хлеба – что является одним из величайших достижений человеческого ума – это такое открытие, которое позднейшим научным изысканиям приходится не только подтверждать, но и объяснять».

Введение

Хлеб это символ благополучия, достатка.

Хлеб на столе - это богатство в доме.

Каравай земли и неба

На твоём столе –

Ничего сильнее хлеба

Нету на земле.

В каждом маленьком кусочке

Хлебные поля,

А на каждом колосочке

Держится земля.

В малом зернышке пшеницы

Летом и зимой

Сила солнышка хранится

И земли родной.

И растёт под небом светлым

Строен и высок,

Словно Родина бессмертный,

Хлебный колосок.

(Гостей встречает девушка в русском костюме с караваем на рушнике).

Добрый день всем участникам сегодняшнего мероприятия! Студенты колледжа! Уважаемые гости!

Существует много высоких, светлых и трепетных традиций, выработанных тысячелетним опытом человечества. Среди них: любовь к отцу-матери, верность друзьям - товарищам, преданность отечеству, уважение к труду.

Однако на первом месте у всех народов - отношение человека к хлебу насущному, потому что «Хлеб – всей жизни основа». Именно этой теме посвящена наша встреча.

Сегодня мы должны узнать много интересных фактов о хлебе, познакомиться с видами хлеба, выяснить, какое отношение вы, как будущие специалисты, имеете к хлебу.

Наш народ хлебособен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать. Как же научить уважать хлеб? О хлебе, об отношении к нему следует говорить, писать, чтобы дети наши не росли невеждами, чтобы для них, как и для нас, отцов и матерей, со словами Родина, Дружба, Мир, Отец, Мать рядом стояло слово Хлеб.

Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать эту любовь и в семье, и в детском саду, и в школе. Нравственное отношение к хлебу - отношение бережное. А у нас нередко наблюдаешь картину, которая больно отзывается в сердце: брошенный хлеб, растоптанный в грязи ломоть, булочки в мусоросборнике. Это свидетельство безнравственного поступка. Следует помнить о том, что хлеб на нашем столе появляется благодаря нелегкому труду людей 120 профессий.

Хлеб всегда был связан с судьбами поколений, целых наций. Он стал самый точный символ неистребимости земной жизни. Ушло в прошлое, когда хлеб выпекался в тяжелых антисанитарных условиях, а труд был изнурителен.

Многие народы кормятся хлебом. Хлеб всегда был и остается главной нашей едой. Хлеб люди едят каждый день, и он никогда не надоедает им. Почему люди не могут обходиться без хлеба?

Оказывается, в хлебе есть белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины, которые необходимы каждому человеку.

И у каждого народа хлеб - почетный участник различных ритуалов. В России по давнему обычаю гостей встречают хлебом-солью.

А знаете ли вы, как хлеб на стол приходит? Непросто приходит хлеб на стол. Недаром говорят, что для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, надо три силы: Земля, Солнце, Труд. Хлебный каравай начинается с зернышка. Хлеб – это дело тысяч и тысяч рук.

Ведь хлеб - есть основа всего, начало всех начал.

Основная часть

Что драгоценней хлеба на земле?

Дороже он всего в любую пору.

Изба красна, коль хлеб есть на столе.

Он жизни нашей твердая опора.

Шумят хлеба – и значит, жизни цвествь.

Шумят хлеба – и значит, все в порядке.

И родина сильнее, если есть

Хлеб драгоценный в закромах в достатке.

1. История появления хлеба

Хлеб – самая древняя еда человека из тех, что состоят из нескольких ингредиентов и требуют больших трудозатрат при приготовлении. Возможно, именно необходимость выращивать хлеб заставила человека перейти к осёдлой жизни от охоты и собирательства.

Ученые полагают, что хлебу свыше 15 тысяч лет, его знали уже в Неолите. Правда, хлеб в те давние времена мало чем напоминал нынешний.

Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

Задолго до того, как случайно (или неслучайно) удалось обнаружить, что из зёрен и воды можно создать интересное блюдо, жители древней Месопотамии и Египта выращивали пшеницу просто для еды. Позже придумали делать тесто из раздавленных зёрен с водой. Научившись молоть зёрна в муку, люди вскоре открыли для себя технологию выпечки простых лепешек. Первые лепешки были из ячменя, кукурузы и пшеницы. Интересно, что в древнем и современном Китае хлеб не играет такой важной роли, как в западном обществе. Его место занимают рис и лапша.

В древнем Египте 5 -6 тысяч лет назад произошло как бы второе рождение хлеба. Там научились разрыхлять тесто, способом брожения, используя чудодейственную силу микроскопических организмов – хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий. Искусство приготовления “кислого хлеба” от египтян перешло к грекам. Большим лакомством считался разрыхленный пшеничный хлеб и в Древнем Риме. Там появились довольно крупные пекарни, в которых мастера выпекали многие сорта хлеба.

В древней Греции считали, что искусство хлебопечения – это дар богини плодородия Деметры. Ее посланец – отважный юноша Триптолем, на колеснице, запряженной крылатыми змеями, побывал во всех уголках земли и научил людей печь хлеб.

В музее хлеба швейцарского города Цюриха хранится лепешка, которой от роду 6 тысяч лет. Ее обнаружили на месте высохшего озера при раскопках.

В музее Нью - Йорка экспонируется калач, выпеченный 3 400 лет назад.

При раскопках гробницы фараона Тутанхамона археологи нашли маленькую зернотеху. По приданию, юный фараон размалывал на ней дневную порцию зерна для выпекания хлеба во дворце.

Имя хлебу дали пекари Древней Греции. Для выпечки хлеба использовались глиняные горшки – формы, которые назывались «клибанос».

На Руси, основным хлебом был как раз черный. А однажды, во время войны России и Турции, русское наступление захлебнулось из - за потери большого количества ржаной муки. Сначала солдаты пробовали готовить хлеб из местной, пшеничной, но вскоре многие из них стали болеть, так как пшеничный хлеб (опять же) не такой питательный как ржаной.

В старину, славяне делали хлеб не только из злаковых культур (рожь, ячмень, пшеница), но и из самых настоящих желудей. Удивительно, но факт, желуди собирали, размалывали их в муку и пекли лепешки.

Слово «батон» произошло от французского лова «палка», и правда, батон сильно напоминает толстую палку.

Калачи, как известно круглые, как и колеса. А появились они в русском языке от одного и того же корня - «коло».

А «булка» - это польское слово. Аналогия проста. «Булла» или «Bulla» - печать Римского Папы, которой он скрепляет важные указы, печать обладала круглой формой как и польская булка.

Слово «сайка» пришло в наш язык из Эстонии, «сай» в переводе с эстонского, означает «белый».

Кстати говоря, с этим видом хлеба связана одна интересная история, которая произошла в России еще во времена правления Николая II. Один из знаменитых булочников того времени -

Филиппов, получил приказ срочно предстать перед генерал-губернатором. Оказывается, в хлебе, который он поставлял, нашли запеченного таракана. Однако Филиппов был умным мужиком, а потому, не растерялся и сказал что это вовсе никакой не таракан, а обычный изюм, после чего, не моргнув глазом, съел свой хлеб с тараканом. Благополучно вернувшись, домой, он приказал своим рабочим постоянно добавлять в хлеб немного изюма. Такие дела.

Легенда о «Бородинском» хлебе.

Бывало, что о хлебе складывались даже легенды. Народная молва уверяет, что перед Бородинским сражением тянулась к знаменитому полю подвода с мукой, разнообразными специями, пряностями, другим провиантом, чтобы накормить защитников земли русской прямо перед решающей схваткой. Шальной снаряд попал в обоз, и смешалась ржаная мука с солодом, тмином, кориандром... Вот и пришлось хлебопекам выпечь хлеб с этими добавками. С тех давних пор знаем мы хлеб с героическим названием «Бородинский».

В 15 веке была разработана рецептура хлеба с добавками, которым пользовались в неурожайные годы (ячмень, овес, кукуруза, бобы, желуди...).

Существует еще и серый хлеб, который пекут в Молдавии (или в Молдове). При этом туда добавляют патоку, тмин и другие ингредиенты. Говорят - необычный, но вкусный.

С давних времен, у большинства народов на земле, хлеб ассоциируется с тяжелым трудом. И этот факт достаточно легко объяснить. Ведь раньше процесс его производства был невероятно трудоемким. Начиная с посева пшеницы и заканчивая сбором урожая, а затем и выпечкой.

Поначалу, богатые, зажиточные слои средневекового общества предпочитали, есть белый хлеб, считая черный хлеб уделом бедняков. Любопытно, что сейчас ситуация коренным образом изменилась. Теперь богачи покупают черный хлеб, а менее состоятельные люди - белый. На самом деле, ржаной хлеб считается питательнее и полезнее белого.

2. Полезные свойства хлеба

Послушайте, как пишет о хлебе татарский поэт Ринат Харис:

Прошло немало через руки наши,
Немало побывало в них добра.
Но чистотой великой, настоящей
Нам души хлеб насущный озарял.
Мы можем вознестись над чем угодно,
Но непреложно в жизни лишь одно:
Как чище чистоты стать невозможно,
Так выше хлеба стать не суждено.
Так хлеб стал рациональным блюдом многих народов.

Пищевая и энергетическая ценность хлеба определяется его химическими свойствами, но оценивать хлеб только с этой стороны было бы неправильно. Ведь, как сказал академик Павлов, полезна только вкусная пища. Следовательно, с данной точки зрения нужно учитывать вкус, аромат, пористость и внешний вид хлеба. Согласитесь, что белый хлеб бедняков. Знатные и богатые люди использовали его, как посуду. Из запеченной буханки вынималась сердцевина, мякиш и туда накладывали еду. После трапезы эти «тарелки» раздавали нищим. На Руси белым хлебом могли себя побаловать только богатые люди. Но тот факт, что простые крестьяне, питаясь в основном черным хлебом из муки грубого помола, не испытывали недостатка в витаминах и практически не имели проблем, связанных с пищеварением, наводит на размышления.

Французский ученый Мажанди впервые провел эксперимент, который показал, какой хлеб все - таки полезнее: черный или белый. Он составил хлебную диету для двух совершенно здоровых собак. Первая питалась исключительно белым хлебом, вторая только черным. В результате через несколько месяцев первая заболела и умерла, а здоровье второй осталось на хорошем уровне.

Осборн и Мендель подтвердили его выводы, проводя аналогичные опыты над крысами. Таким образом, напрашивается вывод: чем выше сорт муки, чем она белее, тем менее богата она питательными веществами, необходимыми для полноценного питания организма. Возможно, это связано еще и особенностями в производстве белого хлеба. Часто, чтобы сделать хлеб белее, используются специальные пищевые отбеливатели, которые отнюдь не повышают качество хлеба. Для выпечки белого хлеба используется мука высших сортов. Биологическая ценность высших сортов муки не очень большая. При переработке зерно лишается всех пяти белковых оболочек, которые содержат около 70% витаминов и минералов, то есть в белой рассыпчатой муке остаётся почти чистый крахмал. Витаминов В1, В2 и фолиевой кислоты в муке высших сортов в три раза меньше, чем в муке грубого помола, витамин Е вообще отсутствует. Магния в 5 - 6 раз меньше, фосфора и кальция в 3 раза.

Пармантье А.О. сказал про хлеб однажды: «... он... является причиной и хорошего, и плохого пищеварения...». В этом высказывании хлеб не разделялся на белый и черный, здесь говорилось о том, чтобы хлеб был качественным и здоровым.

Хлеб даёт нашему организму белки, углеводы, полезные микроэлементы, что необходимо для работы мозга. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Хлебная корочка помогает нашему организму противостоять многим раковым заболеваниям.

Ученые - медики считают, что взрослый человек должен съедать в сутки 300-500г хлеба, при тяжелой работе все 700г. Детям, подросткам нужно 150 - 400г хлеба. Почти половину своей энергии человек берёт от хлеба.

К хлебу, как к лекарству, обращаются и медики. Институт питания Академии наук занимается разработкой сортов хлебобулочных изделий, обладающих лечебными и профилактическими достоинствами. Существует и диетический хлеб: «Здоровье», «Геркулес», белково - пшеничный, бессолевой, с повышенным содержанием йода и другие. Свой хлеб есть и у малышей: «Колобок», «Зарница», «Солнышко», «Орленок» - эти сорта хлеба обогащены белками, витаминами, минеральными солями.

ВИДЫ ХЛЕБА и чем они полезны

 tochka.net



Пшеничный

242 кКал*

Белый легкий хлеб с высоким содержанием муки и крахмала. Лучше отказаться или выбирать сорта из муки грубого помола с зернами гречихи, овса, проса, семенами подсолнечника и льна, другими добавками.



Ржаной

165 кКал

Серый хлеб с высоким содержанием клетчатки. Белки богаты лизином. Выводит канцерогены и вредные вещества из организма. Полезен при авитаминозе, сахарном диабете. Нормализует обмен веществ. Нельзя при повышенной кислотности.



Гречневый

228 кКал

Серый хлеб с высоким содержанием растительного белка, в котором содержатся все восемь незаменимых аминокислот. Богат калием, фосфором, железом, цинком, селеном, марганцем и магнием, рутином, антиоксидантами, витаминами группы В, Е. Полезен при заболеваниях сосудов.



Зерновой

223 кКал

Серый хлеб со злаковыми зернами. Содержит калий, натрий, молибден, фосфор, йод, железо и кальций, большое количество витаминов группы В, А, Е и РР. Благоприятно влияет на обменные процессы, сытный, способствует нормализации микрофлоры кишечника.



Отрубной

248 кКал

Хлеб с высоким содержанием клетчатки, минералов, витаминов, белков и никотиновой кислоты. Укрепляет иммунитет, выводит аллергены и токсины. Защищает от развития желудочно-кишечных заболеваний, способствует снижению веса.



Бездрожжевой

178 кКал

Серый, грубый, плотный хлеб с высоким содержанием витаминов группы В, РР и минеральных веществ, сохраняющихся после выпечки. Не вредит кишечной микрофлоре, способствует работе кишечника. Имеет противовоспалительные свойства и облегчает боли во время менструаций.



Из пророщенного зерна (без муки)

261 кКал

Серый хлеб с высоким содержанием витаминов С и Е, тиамин и пищевыми волокнами. Очищает организм, блокирует попадание вредных веществ в кровеносную систему, абсорбирует их и выводит естественным образом. Благоприятно влияет на кожу и волосы, нервную систему, понижает уровень холестерина.

* Средняя калорийность хлеба в расчете на 100 г

В России истари основным продуктом питания был ржаной хлеб, без него не обходилась ни одна трапеза. Ржаной хлеб имеет не только непревзойденный вкус, но и очень полезен. Он является замечательным диетическим продуктом. Черный хлеб ели даже на космической орбите. Там «Бородинский» и «Рижский» был величиной в половину спичечного коробка и весил около 4,5 гр.

Рожь пришла к нам на поля вместе с пшеницей в качестве...сорняка. Вскоре она выделилась в самостоятельную культуру – так появился черный хлеб. Ржаной хлеб – король русского стола

Улучшенными считаются ржано-пшеничные сорта хлеба, которые выпекаются с добавлением праностей, солода, патоки: «Рижский», «Столовый», «Минский», «Бородинский».

Национальные виды хлеба

Национальный хлеб часто имеет сходство с темпераментом того или иного народа и менталитетом в той или иной области. К примеру, немцы, предпочитающие все добротное, отдают предпочтение питательному, «тяжелому» хлебу. Французы, известные своим легкомыслием и экстравагантностью, любят воздушную и причудливую выпечку. У азиатских народов хлеб плоский и пресный, как будто выжженный жарким южным солнцем. Мексиканцы, живущие на землях древних индейских племен, едят хлеб из кукурузы – желтый и солнечный, с терпким вкусом.

Каждая страна знаменита своими собственными национальными рецептами хлеба.

Мексика – это маисовые лепешки.

Германия – претцель, фладен, сапельброт.

Ирландия – содовый хлеб, фадж (картофельный хлеб).

Швеция – лефсе. Шотландия – овсяный хлеб-пирог.

Исторически так сложилось, что Франция является не только законодательницей мод, но и хлебной культуры. В этой стране даже есть покровитель пекарей и булочников – святой Оноре. Здесь постоянно проводятся праздники, фестивали, соревнования, посвященные хлебному делу. Известен так же самый необычный случай, связанный с хлебом. Для Сальвадора Дали была построена спальня из хлеба.

Но не одна Франция богата своими традициями. Все итальянские хлеба (фокачча, чиабатта, гриссини, розетта и др.) имеют свои истории. Например, гриссини – хлебные палочки – появились благодаря стараниям доктора, лечившего итальянского принца, доктор считал, что для здоровья наследника трона полезен сухой хлеб.

На Украине очень популярны паляницы и арнауты.

А национальное еврейское блюдо – багели.

Полезный хлеб, в состав которого входят натуральное или сухое молоко, молочная сыворотка, выпекаемый жителями Прибалтики. Из ржаной обойной и обдирной муки выпекают литовский и каунасский хлеб, рулет аукштайчу с маком, хлеб латвийский домашний, булочки рижские дорожные, высокосортное изделие светку - мейзе и др. Хлебопеки Эстонии создали новое изделие, содержащее молочные продукты, -валгаскую булку, которая отличается высокими вкусовыми качествами.

У жителей Средней Азии популярны всевозможные лепешки, чуреки, баурсаки.

В Узбекистане благодаря вкусовым качествам и затейливому узору славятся лепешки гиджа, пулаты, обинон, катыр, сутлинон, кульча.

По форме и приготовлению близки и таджикские лепешки чаботы, нонирагвани, лаваш, джуйбори.

Туркменские кулче, киргизские чуйнан, колючнан и другие.

В Армении из тончайших листов теста пекут знаменитый, древнейший из хлебов лаваш.

Грузинские мастера издавна славятся выпечкой тандырного хлеба: мадаули, шоти, трахтинули, саоджахо, мргвали, кутхиани.

У азербайджанцев популярен чурек.

Некоторые сорта хлеба выпекались специально на какие-то праздники. В Мексике в День Мертвых принято есть «хлеб мертвых» - «пан де муэрто» - это такой пряный, сладкий хлеб.

В России традиции, связанные с хлебом, особенно популярны. Издавна гостей встречали самым дорогим - «хлебом-солью», что было символом благополучия и гостеприимства. 29 августа у всех православных христиан праздник - Спас Нерукотворный, который иногда называли Спасом Хлебным, так как к этому времени уже заканчивался период сбора пшеницы и ржи: «Спас – хлеба припас». Древнее ритуальное блюдо на Руси блины, пошло это еще с языческих времен. И до сих пор Масленица у нас ассоциируется с блинами. Пасха и куличи – тоже самое.

Наша страна далеко не последняя в этом списке. Чего стоят только калачи, ватрушки, знаменитый черный хлеб, булки с изюмом и т.д. И у каждого хлеба тоже своя история. Вот, к примеру, булки с изюмом. Однажды генерал-губернатор Москвы А. Закревский, человек суровый, поедая за обедом булку, обнаружил в ней запеченного таракана. Вызвал он для объяснительного разговора булочника И. Филлипова, а тот, чтобы спасти свою репутацию, заявил, что это не таракан, а изюм, и с улыбкой на лице проглотил оставшийся кусок. Придя в свою пекарню, он распорядился с этого дня добавлять во все сдобные булки изюм. Вот так и родились современные булочки с изюмом.

Хлеб – святая пища, поэтому каждая страна стремится отдавать должное этому великому творению. Праздники Хлеба - очень популярное явление.

3. Обычай и традиции хлеба

В каком бы уголке земли вы не оказались, вам наверняка там смогут предложить свой национальный хлеб, история которого насчитывает не одну сотню лет. Выпечка хлеба является частью культурного наследия народа, и национальные рецепты передаются из поколения в поколение. Вместе с этими рецептами сохраняются и другие атрибуты присутствия хлеба в жизни людей – [пословицы](#), [обычай](#), сказания, праздники.

В мире существует множество необычных историй, рекордов, событий, непосредственно связанных с хлебом.

Стихотворение С.В.Михалкова «Булка»

Три паренька по переулку,
Играя будто бы в футбол,
Туда-сюда гоняли булку
И забивали ею гол.
Шел мимо незнакомый дядя,
Остановился и вздохнул,
И, на ребят почти не глядя,
К той булке руку протянул.
Потом, насупившись сердито,
Он долго пыль с нее сдувал
И вдругспокойно и открыто
При всех ее поцеловал.
-вы кто такой?- спросили дети.
Забыв на время про футбол.
-Я – пекарь! – человек ответил.
И с булкой медленно ушел.
И это слово пахло хлебом
И той особой теплотой,
Которой налиты под небом
Моря пшеницы золотой.

С хлебом связано много обрядов. У восточных и западных славян было принято класть хлеб перед иконами, как бы свидетельствуя этим о своей верности Богу. Хлеб брали с собой, отправляясь свататься; с хлебом и солью встречали гостя, молодых по возвращении из церкви после венчания; везли хлеб вместе с приданым невесты. Хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к новорожденному; брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача.

Уже сам факт сохранения столь древнего изделия рук человеческих как священной реликвии символичен. Это свидетельство благодарной памяти человека, нравственной ценности Хлеба.

Третий Спас

29 августа празднуется третий спас, который в народе называют «хлебным». Так что сегодня мы не могли не поговорить об этом жизненно важном для человека продукте. Великое благо - иметь каждый день на столе хлеб. Никто не станет с этим спорить. Без хлеба трудно себе представить

завтрак, обед или ужин, загородную прогулку в выходной день, поездку на рыбалку или за грибами или, скажем, дальнейшее путешествие... Хлеб всегда и везде сопутствует нам.

Но всегда ли мы помним об этом, всегда ли мы испытываем благодарность к хлебу и к тем, кто взрастил его?

Вообще хлеб на Руси выбрасывать не принято - это считается большим грехом, а наказанием за грех могут быть голод, нужда, болезни. Однако иногда случается так, что хлеб плесневеет, так что же делать в подобном случае, чтобы избежать греха? Оказывается, человек, съевший плесневелый хлеб, никогда не утонет, так что не бойтесь, ешьте любой хлеб - и удача всегда будет на вашей стороне.

16 октября отмечается всемирный день хлеба. Хлеб – символ жизни, здоровья и благополучия человека. Он выделяется среди остальных продуктов, всегда ставится во главе стола, считается кормильцем.

Во всем мире существуют различные обычаи связанные с хлебом.

На Руси Пасха – главный христианский праздник в честь воскресения Иисуса Христа, иногда называемый *Господень день*. В этот день полагается поутру святить в храме куличи. Кулич – это пасхальный хлеб, сдобренный сладостями, яблоками, изюмом, орехами, ягодами. Кулич круглой формы. Осветив его, женщина скорее шла в избу: было поверье, что хлеб будет так же быстро расти, как хозяйка возвращается домой. Кулич берегли, сушили, хранили. А в самую тяжелую жизненную минуту давали его кусочек на здоровье, на силу, на веру.

На Украине издавна существует обычай: невеста, приглашая на свадьбу, дарит калач всем гостям и почему - то через открытое окно.

В Австралии национальное блюдо для уважаемых гостей – паштет из попугая с жиром – всегда намазывается на толстый кусок свежего, испеченного к приходу гостя, хлеба.

В Швейцарии еще с 15 века существует обычай: в предпраздничную новогоднюю ночь тот, кто считает себя твоим истинным другом, должен принести к твоему порогу свежий, украшенный хлеб. Он оставляет хлеб на пороге, стучит в дверь и быстро убегает, чтоб остаться неузнанным. Обычай гласит: такой поступок дарит счастье и ему, и тебе, и всем твоим друзьям.

В Индии влюбленные клянутся: «Если я разлюблю тебя, пусть я никогда в жизни не увижу хлеба...»

В Нидерландах существует старинный обычай. В праздничный хлеб запекают боб или монетку. Тот, в чьем куске оказывается сюрприз, провозглашается «бобовым королем». Его власть длится до конца обеда.

Издавна на Руси в честь хлеба слагали гимны, песни, совершали обряды, устраивали праздники, приуроченные к окончанию сбора урожая. Хлебом встречали жениха и невесту, приветствовали новорожденного, дорогих гостей. Во всех этих народных обрядах заключены человеческая мудрость, уважительное отношение к хлебу, которое передавалось от поколения к поколению и прививалось ребенку буквально с первых дней жизни.

А вот такие приметы о хлебе известны:

1. Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – забереешь его счастье и силу. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

2. Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

3. При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: “Добро сеять при полном месяце!” Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном. И наоборот: “полнолунный хлеб” растет тихо и стеблем короток, но зато обилён полновесным зерном.

4. Если солнышко закатилось – “не починай новой ковриги”, а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок. Ну, а если очень нужно отрезать хлеба, то горбушку не ели, а отрезав, сколько нужно, горбушку приставляли к ковриге.

5. Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

6. Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

7. Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

8. На квашню, покрытую подушкой, перед свадьбой усаживали невесту, чтобы новая семья жила весело, богато дружно и многодетно.

9. Хлеб из рук выпадет — значит, гость спешит.

10. Раздвоился вдруг хлеб в печи — к отлучке одного члена семьи.

11. Ешь хлеб с плесенью — хорошо плавать будешь.

12. А вот как в древней Англии определяли преступника: давали подозреваемому съесть сухую корочку хлеба. И если он внезапно давился, - значит, был виноват.

13. Если хлеб нарезан неровно, приметы о хлебе говорят: у человека и жизнь будет такая же неровная и трудная.

14. После заката нельзя начинать новую буханку – к нищете.

15. Чтобы не накликал беду, никогда не переворачивайте буханку хлеба вверх дном.

16. Если вы оставили после ужина на столе недоеденные кусочки от своего ломтя, приметы о хлебе предупреждают: оставляете свое счастье.

4. 10 интересных фактов о хлебе

Давайте поговорим о любопытных, интересных, малоизвестных и просто заслуживающих внимания фактах о хлебе. Это продукт, безусловно, требует особого почтения и соответствующего обращения.

Хлеб пользуется заслуженным уважением людей с самых древних времен. Во многих странах Азии и Европы, сохранилась традиция, согласно которой хлеб, даже испортившийся, нельзя выбрасывать. Эпоха неолита (а именно тогда человечество познакомилось с хлебом), началась более 10 000 лет тому назад. Как только люди научились добывать и поддерживать огонь, они стали печь первый, примитивный хлеб.

Даже в Древнем Риме, население, живущее очень бедно, требовало только «хлеба и зрелищ» (знаменитый лозунг и устойчивый оборот), без всего остального люди могли обойтись. Такой вот интересный факт. Ну а наши предки говорили - «хлеб всему голова».

10 фактов о хлебе

1. Мы съедаем более 9 000 000 буханок хлеба каждый день. Этого достаточно, чтобы сделать 90 миллионов бутербродов.

2. Самый большой в мире хлеб был испечен в пекарне в Акапулько, Мексико. Буханка длиной 9200 метров была испечена в январе 1996 года.

3. Около 50% всего хлеба идет на бутерброды - в Англии самый популярный бутерброд с сыром, а в Америке - с ветчиной.

4. "Сэндвичи" названы в честь Графа Сэндвича - известного картежника. Именно он придумал класть мясо между двумя кусками хлеба, чтобы не испачкать руки за игрой.

5. Хлеб изобрели по ошибке более 7500 лет назад. Первую буханку сделал древний египтянин, который случайно оставил смесь муки и воды в теплой печи на ночь. Когда он вернулся, он обнаружил мягкое тесто, намного более аппетитное, чем твердые лепешки, которые он пытался готовить.

6. Древнее суеверие говорит, что перевернутый коркой вниз хлеб приведет к неудаче. Также нельзя оставлять один кусок несъеденным. Кроме того говорят, что хлеб, испеченный на Рождество, никогда не заплесневеет.

7. В хлебе есть все необходимые для питания человека вещества: белки, крахмалы, жиры.

8. Лавры приготовления самой быстрой булочки принадлежат пекарям из WheatMontanaFarmsandBakery, рекорд которых был занесен в книгу рекордов Гиннеса в 1995 году. Они пожали пшеницу в поле, смололи ее в муку, а потом замесили, сформировали буханку и испекли ее за 8 минут 13 секунд.

9. По закону Мэрфи хлеб всегда будет падать маслом вниз.

10. Скандинавская легенда гласит, что если молодой человек и девушка откусят от одной буханки, они обречены влюбиться друг в друга.

5. Музеи хлеба

Во многих странах есть музеи хлеба.

1. На Украине такой музей расположен в г. Переславль - Хмельницком. Самый главный экспонат в нем – хлеб. Здесь есть хлеб 1918 года. Интересна его история. В некоторых украинских селах был такой обычай. Когда девушка выходит замуж, она печет каравай и дарит его потом своим детям, чтобы жизнь их была в достатке. Однажды старая женщина принесла директору музея хлеб, который хранила 67 лет. Мужа ее убили на гражданской войне, детьми обзавестись не успели, но хлеб, испеченный в день свадьбы, женщина берегла.

2. В Новгородской области саму свадьбу называют караваем.

3. В Закарпатье музей хлеба расположен в Великих Луках. В нем находятся разные экспонаты: орудия труда крестьян, хлеб блокадного Ленинграда, черствый хлеб закарпатских крестьян, хлеб, подаренный космонавтами, а также коллекция хлебных изделий. Хлеб блокадного Ленинграда даже свежееиспеченный употреблять было опасно – в нем лишь 50% муки, остальное – жмых, листва и бумага.

4. А в Нью-Йорке в музее искусств сохранился круглый хлеб, испеченный 3400 лет назад.

5. В Швейцарском городке Цюрихе в местном музее под стеклянным колпаком находится хлеб, которому 6 тысяч лет. Его нашли недавно на дне высохшего озера, где археологи проводили раскопки.

Заключение

Вот и подошли к концу наши хлебные истории. Это лишь небольшая их часть. И я надеюсь, что вы дорогие студенты и гости, нашли в них и что – то важное, полезное и для себя, для своего понимания и отношения к хлебу. Не забывайте, что хлеб – он был, есть и будет и от вас во многом зависит его дальнейшая история.

*Работают эпохи жернова,
Меняет жизнь привычное течение,
Утрачивая прежнее значение,
Уходят устаревшие слова.
Но есть слова, чей смысл так велик
Что время обойтись без них не может,
О них еще немало песен сложит*

*О них серьезней думать повелит.
Хочу сказать о добром слове "ХЛЕБ",
Которое весомее с годами,
Судьбе его, просоленной слезами,
Впечатавший в историю свой след...
Тот след не зарастает ковылем...
Под грозные военные раскаты
И хлеб пошел с винтовкою в солдаты,
Отстаивая землю под огнем...
Но битва продолжается за хлеб.
Еще сегодня гибнут на планете
Не знающие вкуса хлеба дети,
А кто-то к их страданиям глух и слеп.
За словом "хлеб" - волнение и труд,
Дожди, неурожай, суховеи,
Величие целинной эпопеи
И времени пристрастие – строгий суд.
И. Набиев*

Источники информации

1. Барыкин, К.К. Хлеб, который мы едим / К.К. Барыкин. – М.: Политиздат, 1982. – 127 с.: ил.
2. Гаевая, Р.А. Хлеб на вашем столе / Р.А. Гаевая, М.А. Ященко. – 2-е изд., доп. – Киев: Урожай, 1990. – 288 с.: ил.
3. Его величество хлеб / ред.-сост. Л.И. Жук. – Минск: Красико-Принт, 2009. – 126 с.: ил. – (Праздник в школе).
4. Зеленцов, В.С. Хлеб на нашем столе / В.С. Зеленцов, Т.Н. Иванова. – Тула: Приок. кн. изд-во, 1990. – 152 с.: ил.
5. Карабанов, В.И. Вкус хлеба / В.И. Карабанов. – Ростов н/Д.: Ростовское кн. изд-во, 1988. – 111 с.: ил.
6. Смирнова М.К. Праздник хлеба – 2009 / М.К. Смирнова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 69.
7. Хлеб на любой вкус / [сост. Л.В. Шабыкина]. – Алма-Ата: Кайнар, 1987. – 287 с.: ил.
8. Чубенко, Н.Т. Наш бородинский / Н.Т. Чубенко, Л.И. Кузнецова, Л.А. Шлеленко // Хлебопечение России. – 2007. – № 3. – С. 12 – 13.
9. Солоухин, Владимир Каравай заварного хлеба. Рассказы / Владимир Солоухин. - М.: Правда, 1986. - 416 с.
10. Усова, Н.В. Хлеб – всему голова [Текст] / Н.В. Усова // ЧУИ. – 2010. - №8. – С. 58
11. <http://all-about-germany.info/kakoj-xleb-pekut-v-germanii/>

Источники информации

12. Барыкин, К.К. Хлеб, который мы едим / К.К. Барыкин. – М.: Политиздат, 1982. – 127 с.: ил.
13. Гаевая, Р.А. Хлеб на вашем столе / Р.А. Гаевая, М.А. Яценко. – 2-е изд., доп. – Киев: Урожай, 1990. – 288 с.: ил.
14. Его величество хлеб / ред.-сост. Л.И. Жук. – Минск: Красико-Принт, 2009. – 126 с.: ил. – (Праздник в школе).
15. Зеленцов, В.С. Хлеб на нашем столе / В.С. Зеленцов, Т.Н. Иванова. – Тула: Приок. кн. изд-во, 1990. – 152 с.: ил.
16. Карабанов, В.И. Вкус хлеба / В.И. Карабанов. – Ростов н/Д.: Ростовское кн. изд-во, 1988. – 111 с.: ил.
17. Смирнова М.К. Праздник хлеба – 2009 / М.К. Смирнова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 69.
18. Хлеб на любой вкус / [сост. Л.В. Шабыкина]. – Алма-Ата: Кайнар, 1987. – 287 с.: ил.
19. Чубенко, Н.Т. Наш бородинский / Н.Т. Чубенко, Л.И. Кузнецова, Л.А. Шлеленко // Хлебопечение России. – 2007. – № 3. – С. 12 – 13.
20. Солоухин, Владимир Каравай заварного хлеба. Рассказы / Владимир Солоухин. - М.: Правда, 1986. - 416 с.
21. Усова, Н.В. Хлеб – всему голова [Текст] / Н.В. Усова // ЧУИ. – 2010. - №8. – С. 58
22. <http://all-about-germany.info/kakoj-xleb-pekut-v-germanii/>