

Автор: Кочергина Оксана Геннадьевна, педагог дополнительного образования, МБУДО г.Иркутска ЦДТ «Октябрьский»

Разработка профориентированного занятия «Мир профессий. Пиццмейкер»

Целевая аудитория: дети младшего и среднего школьного возраста, 8-10 человек

Время проведения: 45-60 минут

Цели: Познакомить учащихся с профессией пиццмейкера, его профессиональными качествами. Познакомить с процессом приготовления пиццы с соблюдением техники безопасности и санитарных норм в игровой форме.

Задачи:

1. Образовательные

- Познакомить детей с работой пиццмейкера.
- Познакомить с технологией и рецептурой приготовления пиццы в игровой форме.

2. Коррекционно-развивающие

- Развивать внимательность, эстетический вкус при оформлении блюда.

3. Воспитательные

- Воспитывать бережливость, самостоятельность, навыки коммуникативного общения.
- Научить аккуратно и быстро работать.

4. Предварительная работа

- Возможна экскурсия в Пиццерию
- Просмотр видео «Моя профессия пиццмейкер»
- Беседа на тему «Профессия- пиццмейкер»

На занятии используются следующие педагогические и воспитательные технологии:
информационно-коммуникационные технологии;
технология художественно-эстетического развития;
технология художественно-творческой деятельности;
игровые технологии, технология погружения;
здоровьесберегающая технология.

Методы и приёмы работы на занятии: наглядные, словесные, практические.

5. Реквизит: фартук, колпак, тарелки, кисть кулинарная, маркеры, рецепты пиццы, санитарно-гигиенические правила, техника безопасности, секреты пиццмейкера.

Продукты питания, необходимые для приготовления пиццы:

Тесто (круглая основа из крафт-картона), соус (гуашь или масляная пастель), сыр, помидоры, колбаса, креветки, оливки, зелень и др. (весь реквизит изготовлен из картона и бумаги), клей-карандаш.

Работа выполняется в технологии «Аппликация из картона и цветной бумаги с элементами росписи»



Беседа на тему «Профессия- пиццмейкер»

Ведущий: Добрый день! А что вы знаете о происхождении пиццы?

Дети: Пицца –это итальянское блюдо, открытый круглый пирог, покрытый сверху томатом, расплавленным сыром. В приготовлении начинки для пиццы используются практически любые продукты.

Ведущий: Пицца – блюдо настолько популярное у итальянцев, что ей посвящён специальный праздник, проходящий в Италии каждый год. На площади города собираются (десятки поваров пиццайоло) и готовят пиццу с самой разной начинкой в обычных деревянных печах.

Ведущий: Кто же готовит пиццу? А как называется эта профессия? Кто из вас может ответить на эти вопросы?

Дети отвечают

Ведущий: На самом деле, специалист по приготовлению **пиццы** может именоваться по-разному: и пиццмейкером (английский вариант), и пиццайоло (итальянский вариант). Он же **повар**-пиццайоло или **повар**-пиццмейкер.

Считается, что профессия появилась в XVII веке. Тогда пиццайоло называли человека, который готовил пиццу, привлекая публику мастерскими трюками с тестом – настоящий аттракцион вокруг этого замечательного и очень демократичного блюда. Пицца хороша не только своим вкусом, но и тем, что она очень удобна.

Ведущий: Почему она удобна?

Дети: Она быстро готовится, ею можно перекусить где-нибудь на ходу, сидя на лавочке. А можно не спеша насладиться дома за обедом.

Ведущий: Сегодня, когда пицца завоевала мир, в России её тоже очень любят: готовят самостоятельно, покупают в магазинах, с удовольствием заказывают в специальных фирмах с доставкой на дом. А в некоторых пиццериях, где пиццу готовят на глазах у посетителей, и сегодня, как сотни лет назад, можно полюбоваться на работу мастера, артистично управляющегося с тестом. Однако это в профессии не главное. Гораздо важнее, чтобы пицца получалась вкусной и красивой.

Ведущий: Скажите, где могут работать пиццмейкеры?

Дети: В пиццерии, ресторанах и кафе итальянской кухни.

Ведущий: Если мастер сам управляет пиццерией, т.е. руководит другими мастерами, контролирует соблюдение рецептуры, закупку продуктов и пр., то это уже шеф-пиццмейкер (шеф- пиццайоло). Профессия пиццмейкера предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность.

Болезни опорно-двигательного аппарата, нервной системы, инфекционные заболевания считаются противопоказаниями, как и при любой поварской специальности.

Обучение на пиццмейкера

Профессию пиццайоло / пиццмейкера можно получить на специальных курсах, после обучения в лицеях, профессиональных техникумах кулинарного профиля или общественного питания.

Настоящий повар-пиццмейкер должен обладать комплексом навыков и знаний:

- уметь ловко, умело и виртуозно раскатывать тесто;
- идеально разбираться во всех вариантах приготовления многочисленных начинок;
- в совершенстве владеть технологией выпечки;
- уметь правильно подбирать и сочетать разные ингредиенты и соусы;
- иметь понятия и практические навыки работы с современным кухонным оборудованием;
- владеть информацией обо всех санитарных нормах.

Профессионализм настоящего мастера можно определить лишь по тому факту, сумеет ли он приготовить идеальную пиццу без весов, в состоянии ли добавить необходимые компоненты, так сказать, на глаз.

Чтобы в совершенстве овладеть этой профессией, необходимо иметь следующие качества:

- трудолюбие;
- художественный вкус;
- отличный глазомер;
- умение распознавать малейшие оттенки вкусов и ароматов;
- безгранично любить кулинарию.

Ход занятия:

Ведущий: Здравствуйте, дорогие гости, проходите пожалуйста. Сегодня на нашем занятии у вас будет возможность приготовить пиццу самостоятельно.

Ведущий в образе повара встречает детей и выдаёт им фартуки, колпаки на голову (можно одноразовые шапочки). Можно разделить детей на 2 команды.

Ведущий: Давайте знакомиться!

Игра разминка «Знакомство»

Каждый ребенок называет свое имя, при этом совершая какое-то движение. Остальные повторяют за ним движение и повторяют его имя.

Ведущий: Хорошо, теперь вы знакомы. Давайте вспомним, что кладут в пиццу. Отвечайте громко, хором.

Игра разминка «Что кладут в пиццу»

Ведущий читает стихи, а дети дружно кричат Да-да-да, или нет-нет

Ведущий: Помогите мне понять, что же в пиццу нужно класть?
Соус сверху?

Дети: да-да-да

Ведущий: А свеклу?

Дети: нет-нет

Ведущий: Помидоры? Макароны? Мандарины? А оливки? И грибочки?
Кашу манную в горшочке? Сверху сыр ?

Ответы детей после каждого вопроса ведущего.

Ведущий: И все готово? Наслаждайся будь здорова!



Ведущий: Итак, команда подходит к столу. Что нам нужно сделать перед тем как мы начнем готовить?

Дети: Помыть руки с мылом, одеть спецодежду.

Ведущий: Правильно, вспомним правила техники безопасности (для экономии времени можно использовать памятки)

Дети отвечают:..... Передавать нож нужно держа аккуратно за лезвие, рукой вперёд.

Ведущий: Молодцы, все хорошо знают правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы.

Ведущий: Нам потребуется много сил и сноровки. Вспомним, какими навыками должен обладать пиццайкер? Обрести эти навыки нам поможет кулинарная зарядка!

Кулинарная зарядка «Раскатай тесто»

Ведущий: Пиццайкеры умеют раскатывать тесто для пиццы самыми невероятными способами. Мы освоим один из них — подбрасывая тесто (круглую основу из картона) в воздух, нужно хлопнуть в ладоши и поймать тесто, затем снова подбросить, хлопнуть уже два раза, поймать и т.д.

Дети выполняют задание

Реквизит: летающая тарелка (круглая основа из картона). Заменить можно пластиковой крышкой от контейнера, ящика для хранения и др.

Ведущий: Молодцы, вы подготовили тесто, приступим к следующему этапу.

1. Задание «Выбор продуктов»

На столе расположены чаши с реквизитом (ингредиентами) для пиццы, лепёшка из теста (весь реквизит изготовлен из картона и бумаги), Разные рецепты пиццы. Алгоритм выполнения работы

Ведущий: Выбор продуктов и рецептов, доверим шефу-пиццайкеру

Дети выбирают шефа-пиццайкера (1-2чел. из 8-10 участников). Выбор реквизита. Дети берут нужные продукты и относят на свои столы, остаются повидло, варенье, компот.

«Лишние продукты»

Ведущий: У нас на столе еще остались продукты: варенье, повидло, компот, может быть добавить их в вашу пиццу, получится еще вкуснее?

Дети: Нет, мы готовим свою пиццу согласно рецепту. Варенье, повидло, туда не входят.

2. Задание «Последовательность выполнения пиццы» (коллективная работа)

Ведущий: Приступайте к выполнению задания. Если свою пиццу вы делаете с любовью, тогда на основе, рисуйте соусом сердечки.

Дети рисуют на основе сердечки маркерами (можно использовать восковые мелки, масляную пастель или краски)

Ведущий: Хорошо, видно, что вы готовите с удовольствием. Теперь пользуясь рецептом, выполняете работу самостоятельно.

На основе нарисовано 8 секторов. Дети сами выбирают, заполнить все сектора одинаковыми продуктами или каждый сектор разными ингредиентами. (Коллективная или индивидуальная работа)

Дети размещают все ингредиенты, в соответствии выбранными рецептами.

Работа выполняется в технологии «Аппликация из картона и цветной бумаги с элементами росписи»

До завершения творческого задания, делаем переменку

Ведущий: Дети, давайте сделаем переменку.

Упражнение «Поляна-гриб». Правая рука –полянка, левая- гриб, поднимаем и опускаем руки повторяем с ускорением.

3. Задание «Интересный факт» или «Реклама пиццы»

Интересный факт: Кто знает, как появилась пицца «Маргарита»?

Первым человеком, который официально получил звание пиццола, стал Рафаэле Эспозито из Неаполя. Он приготовил роскошное изделие, которое понравилось всем членам высочайшей семьи. Королю Умберто и его супруге Маргарите больше всего пришелся по вкусу вариант с томатами, базиликом и моцареллой. Венценосная особа спросила, как называется это блюдо. Повар не растерялся и сказал, что она названа в ее честь. После этого такая пицца стала именоваться «Маргаритой».

Реклама пиццы: Будь счастлив. Будь собой. Если ты умеешь делать пиццу, это даже лучше! Квадратная коробка, круглая пицца, треугольные дольки. Я в замешательстве!

Готовые пиццы разрезаются. Пиццмейкеры приглашают всех на фото-дегустацию.

Ведущий: Какая замечательная и красивая пицца у вас получилась! Молодцы! Надеюсь, что теперь вы сможете приготовить пиццу дома из настоящих продуктов. Желаю вам творческих успехов!

Вручение дипломов

Получают призы и дипломы Пиццмейкеров.

Памятки

Секреты пиццмейкера:

1. Главная тайна удачной пиццы заключается в правильно приготовленном тесте.
2. Раскатанный пласт нужно выкладывать на предварительно подогретый противень.
3. В настоящей итальянской пицце не присутствует кетчуп, а только специальный соус на основе томатов, белого вина, чеснока, базилика и оливкового масла.
4. В оформлении начинки блюда не используется более четырех ингредиентов, а ее слой не превышает 1 см.
5. Зелень и салатные листья выкладываются на поверхность готового изделия уже перед подачей.

Техника безопасности

1. Соблюдайте максимальную осторожность.
2. Во время работы нельзя ходить с инструментами по помещению
3. Продукты резать надо ножом на разделочной доске, пальцы левой руки, должны быть согнуты и находятся на некотором расстоянии от лезвия ножа.
4. Передавать нож нужно держа аккуратно за лезвие, рукой вперед.
5. При работе с тёрками нужно плотно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывайте на тёрке слишком малые части продуктов.

Пицца пошаговый рецепт

1. Раскатываем тесто очень тонко
2. Промазываем соусом с помощью силиконовой кисточки
3. Выкладываем мясо (колбасу), предварительно тонко нарезав или натерев на крупной терке
4. Выкладываем помидоры, тонко нарезанные
5. Посыпаем тертым сыром
6. Сверху делаем решетку из майонеза. Это необходимо для того, что б сыр не подсыхал и не подгорел, а пицца была сочной
7. Убираем в духовку при температуре 200 градусов минут на 20-30
8. И вот пицца готова. Отправляем ее в духовку.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА

- **Готовить пищу следует в спец. одежде (фартуке, косынке, шапочке)**
- **Спрятать волосы под косынку или шапочку.**
- **Перед работой тщательно мыть руки с мылом.**
- **Помещение кухни держать в чистоте и порядке.**
- **Пищевые отходы собирать в пакет или в ведро с крышкой.**

КЛАССИЧЕСКИЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

МАРГАРИТА

соус, помидор, сыр, базилик

МЕКСИКАНСКАЯ

соус, сыр, лук, фарш, сладкий и острый перец, маслины

ОВОЩНАЯ

соус, сыр, лук, баклажан, сладкий перец, помидор

МОРСКАЯ

соус, сыр, вареные креветки, маслины

ГАВАЙСКАЯ

соус, сыр, ветчина, ананас

ГРИБНАЯ

соус, сыр, ветчина, шампиньоны, помидоры, маслины

СЫРНАЯ

соус, рассольный сыр, моцарелла, твердый сыр, дор блю

ПЕППЕРОНИ

соус, сыр, лук, салями, острый перец



1. Пицца "Маргарита"

подаётся на тонком тесте
соус, помидоры, сыр "Моцарелла"



2. Пицца "Вегетарианская"

подаётся на тонком тесте
соус, сыр "Моцарелла", помидоры, болгарский перец, оливки



3. Пицца "Пепперони"

подаётся на тонком тесте
соус, сыр "Моцарелла", колбаса, оливки



4. Пицца "Классическая"

подаётся на тонком тесте
соус, сыр "Моцарелла", колбаса сервелат, ветчина, помидоры, болгарский перец, оливки



5. Пицца "Фатория"

подаётся на тонком тесте
соус, сыр "Моцарелла", фарш особого приготовления



Гавайская

Виды пиццы



Лук
Помидор
Чеснок
Сладкий перец
оливки
Артишоки
орегано
Базилик
Пармезан
Горгонзола
Рикотта
Пекорино
Моцарелла
Грибы
Ветчина
Анчоус
Ананас



**Диплом Пиццмейкера
вручается**

**За активное участие в профориентационном
занятии "Мир профессий.Пиццмейкер",
слаженную работу в коллективе, высокие
успехи в соблюдении технологии и
художественном оформлении пиццы**

**Обладатель диплома имеет право
помогать родителям на кухне**

Фото - репортаж



Я - пиццейкер



Фото-дегустация