

Министерство образования и науки Челябинской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Озерский технический колледж»
(ГБПОУ ОзТК)

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА МАСТЕР-КЛАССА ПО
ПРИГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ «Пицца «Маргарита»
19.01.17 Повар, кондитер**

МДК08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Разработчик:

Мастер п/о

Н. В. Андронникова

Озерск

2017

АННОТАЦИЯ

Мастер-класс – современная форма проведения обучающего тренинга для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью расширения кругозора и приобщения к новым знаниям. Кулинарный мастер-класс для детей дошкольного и младшего школьного возраста – это развлекательная программа, по итогам которой получается изделие, приготовленное своими руками. На мастер-классе дети в игровой форме получают массу полезной и интересной информации.

Мастер своего дела, действующий специалист, делится с участниками методикой и технологией приготовления пиццы «Маргарита» которая применялась и успешно внедрялась лично им самим.

Целью проведения мастер -класса по приготовлению пиццы является: формирование у детей первоначального интереса к труду взрослых, понятия о простейших трудовых операциях и материалах, раннего интереса к профессии повар, кондитер; развитие у обучающихся самостоятельности, наблюдательности, трудолюбия, заботы о людях.

Задачами проведения мастер-класса является: расширение и систематизация представления о различных видах труда взрослых, связанных с удовлетворением потребностей людей и общества, представление о профессии повара, кондитера; формирование представления о труде как экономической категории; расширение и систематизация знаний о современных видах профессий; педагогическая поддержка обучающихся, участвующих в проведении мастер-классов, оказание им помощи в определении задач саморазвития и формирования индивидуальной программы самообразования и самосовершенствования, подготовка их к самостоятельному анализу и обобщению результатов проведения мастер-классов; передача мастером своего опыта путем прямого показа и комментирования действий.

**ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ МАСТЕР-КЛАССА ДЛЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО
ВОЗРАСТА «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕСЕРТОВ, КУЛИНАРНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

Тема: Приготовление мучного кулинарного изделия «Пицца Маргарита»»»

Дата и время проведения, количество участников:

25.10.17, с 13.00 до 16.00 – 30 человек, 2 класс, школа № 27

Тип урока: изучение трудовых приемов и операций.

Вид урока: урок –практикум.

Цель мастер-класса: обогащение и активизация словарного запаса детей, развитие начальных кулинарных навыков, воспитание навыков здорового питания, развитие познавательной активности, расширение представлений о предметах и явлениях окружающего мира, развитие навыков общения и партнерства, тренировка мелкой моторики рук, обучение работе с ножом и столовыми предметами, закрепление знаний о правилах личной гигиены при работе с продуктами питания, технике безопасности, развитие эстетического восприятия (украшение изделий) и художественного вкуса.

Задачи мастер-класса: Создание условий для формирования профессиональных компетенций обучающихся, показ обучающимся и участникам мастер-класса технологических приемов приготовления кулинарного мучного изделия «Пицца Маргарита».

Целевая аудитория: обучающиеся по профессии «Повар-кондитер», учащиеся школы.

Время проведения: 90 минут.

Количество участников: 35 человек.

Требования к помещению и материальному обеспечению мастер-класса: мастер-класс проводится в учебной мастерской (лаборатории).

Необходимое оборудование: мультимедийный проектор, тестомесильная машина, производственные столы, пароконвектоавтомат, холодильный шкаф.

Инвентарь и инструменты: скалка, пластиковый нож, кисточка, жаропрочный противень, миски и столовые ложки из нержавеющей стали, разделочные доски, пергамент.

Продукты: мука пшеничная, яйца, масло растительное, сахар, соль, дрожжи прессованные, помидоры, кетчуп, сыр, зелень.

Методическое обеспечение: план-конспект мастер-класса, мультимедийная презентация.

Прогнозируемый результат:

1. Сформированные профессиональные компетенции у обучающихся.
2. Мотивация у детей к обучению по данной профессии.
3. Развитие творческой активности.

Ход урока:

Этапы работы мастер-класса	Содержание этапа	Деятельность участников
Подготовительно-организационный: Постановка целей и задач – приготовление мучного кулинарного изделия «Пицца Маргарита»	Приветствие, вступительное слово мастера, обсуждение с детьми названия, размера, цвета, формы изделия, необычное начало занятия (показ видеофильма, рассказ об истории возникновения пиццы.	Перед началом работы дети одевают форму, тщательно моют рук с мылом, занимают рабочие места. Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию, тем самым помогая мастеру в организации занятия.

<p>Основная часть. Содержание мастер-класса, его основная часть: план действий, включающий поэтапно реализацию темы.</p>	<p>Показ приемов, используемых в процессе мастер-класса, показ своих “изюминок” (приемов) с комментариями. Виды работ: раскатка дрожжевого теста, нарезка помидор, измельчение сыра, формование полуфабриката, выпекание пиццы оформление и подача пиццы.</p>	<p>Выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей, индивидуальное создание задуманного. Каждый работает со своими продуктами.</p>
<p>Афиширование-представление выполненных работ. Заключительное слово. Анализ ситуации по критериям: овладение общеинтеллектуальными способами деятельности; развитие способности к рефлексии; развитие коммуникативной культуры.</p>	<p>Мастер организует обмен мнениями присутствующих, дает оценку происходящему.</p>	<p>Рефлексия – активизация самооценки работы на мастер-классе. Дети получают свои готовые выпеченные пиццы, показывают своим родителям, пробуют их, обсуждают результат. Обучающиеся помогают упаковать изделия, организуют чаепитие с детьми.</p>

МОТИВАЦИЯ

Методика проведения мастер-класса не имеет каких-то строгих и единых норм. В большинстве своем она основывается как на интуиции ведущего мастера, так и на восприимчивости участников.

В технологии проведения мастер-класса главное – не сообщить и освоить информацию, а передать продуктивные способы деятельности (прием, метод, методику или технологию).

Принцип мастер-класса: «Я знаю, как это делать. Я научу вас».

Пицца – блюдо поистине интернациональное. Ее едят практически во всех странах мира. Горячая круглая лепешка с начинкой и плавленым сыром – пицца – самое популярное блюдо в мире. Невозможно посчитать все рецепты приготовления пиццы, в каждом регионе Италии, стране и кухне мира пицца своя, и этот рецепт для них самый верный.

25 октября является профессиональным праздником пиццайолов (так называют в Италии людей, готовящих это блюдо).

В честь этого праздника мы готовим сегодня итальянскую пиццу «Маргарита».

Инструкционно-технологическая карта

Наименование кулинарного изделия: **Пицца «Маргарита»**

Номер рецептуры: технологическая разработка

Мастер п/о Андронникова Н.В.

№ п/п	Наименование продуктов	Расход продуктов в граммах	
		на одну порцию	на 35 порций
	Тесто дрожжевое:	200	7000
1	Мука пшеничная	128	4500
2	Яйца	12	10 шт
3	Масло растительное	14	500
4	Дрожжи прессованные	6	200
5	Сахар	6	200
6	Соль	1.5	50
7	Вода	40	1400
	Начинка:		
8	Кетчуп	20	700
9	Помидоры свежие	1/2	18 шт
10	Сыр	57	2000
11	Зелень петрушки	5	200
12	Маслины	10	350

Технология и шаги приготовления:

1. Готовое дрожжевое тесто после расстойки, выкладывают на подпыленный мукой стол, делят на куски по 200 граммов, формируют его в шарики, раскатывают их, придавая форму круга, овала или квадрата (по желанию участников).
2. Сформированные лепешки с помощью скалки перекладывают на подготовленные листы пергаментной бумаги, смазанные растительным маслом, затем на кондитерский лист.
3. Поверхность каждого изделия смазывают кетчупом.

4. Для начинки используют свежие помидоры, их нарезают (по желанию участников), выкладывают на смазанные лепешки, посыпают сверху тертым мягким сыром (лучше использовать моцареллу).
5. Пиццу выпекают 15-20 минут при температуре 200-220 градусов.
6. Для украшения и выполнения своего творческого замысла участники используют маслин и свежую зелень петрушки по своему желанию.





История возникновения пиццы

Историки до сих пор так и не пришли к единому мнению о том, какой из древних народов может претендовать на звание изобретателя этого знаменитого и популярного во всем мире блюда. Но именно в античной Греции впервые был применен тот способ приготовления лепешки, который позднее был востребован при приготовлении уже знакомой нам пиццы. Древние греки раскладывали сыр, лук, различную зелень и овощи на сырое тесто, поливали оливковым маслом и только потом уже выпекали. Такой плоский круглый хлеб со всевозможными ингредиентами назывался «Plakuntos».

История появления пиццы уходит корнями в глубь тысячелетий и является почти такой же древней, как вся история человечества. Как только древний человек научился выпекать лепешки с начинкой, это уже можно считать началом истории пиццы, выпекания хлебных лепешек на камнях над слоем угля. Лепешка сдабривалась оливковым маслом и овощами по сезону. К тому же, в те древние времена подобная лепешка была удобна тем, что одновременно выполняла и функцию тарелки. В Древней Греции стали запекать тесто вместе с приправой, в качестве которой могли служить овощи, мясо, маслины, молочные изделия и другие компоненты.

Римляне обильно сдабривали пиццу медом и листьями лавра. В Индии в нее любят добавлять маринованный имбирь, фарш из баранины и соевый творог. В Японии обожают пиццу с угрями и кальмарами, в Пакистане - с острым карри. Костариканцы предпочитают пиццу с кокосами, а бразильцы с зеленым горошком. Гурманам пиццу подают с одуванчиками, устрицами, речными раками и икрой. Существует пицца, используемая в качестве десерта - пропитанная джемом, с яблоками, посыпанная пудрой.

Пицца была едой для простых людей так как отличалась ритуалом приготовления и изысканностью потребления. Говоря современным языком, пицца была обыденным хлебом, «бутербродом», «сэндвичем». Так, наверное, продолжалось бы и дальше, если бы в 1772 году король Сицилии не нарушил правил и не посетил тайно ночью в Неаполе заведение местного пиццайоло Антонио. И был действительно восхищен разнообразием и качеством приготовления. Королевские повара быстро сориентировались, отправились на «разведку», заполучили рецепты, но ввести новые блюда в королевское меню не смогли. Воспротивилась королева, не пожелавшая даже прикоснуться к «еде простых людей».

Прошло более ста лет. И в свой день рождения прекрасная королева Маргарита Савойская находясь в летней неаполитанской резиденции захотела попробовать это местное блюдо. Ко двору был призван пиццайоло Рафаэль с супругой. Они изготовили три вида пиццы. В одну из них входили помидоры, моццарелла и базилик тех же цветов, что и итальянский флаг: красного, белого и зеленого. Королеве особенно понравилась эта пицца, и она позволила назвать ее своим именем. Пиццу «Маргарита» королева приказала выпекать только в печах ее дворца. Но вскоре этот приказ, как и большинство других указов в Италии, растворился в революционном народном неподчинении. «Маргарита» стала любимым блюдом всех итальянцев - от рыбака до маркиза.

Со временем появляется все большее количество новых разновидностей этого блюда - это и пицца на основе песочного теста, и на

основе пресного теста из кукурузной муки. Преодолев языковые барьеры и культурные различия, пицца стала первым действительно всемирно распространенным продуктом питания. Один из рецептов в переводе звучит примерно так: «поместить оливковое масло, кусочки курятины, сыр, орехи, чеснок, мяту, перец на тесто и запечь. Затем охладить в снегу - и подавать».

В конце XIX века пицца стала самым любимым блюдом во всей Италии, особенно вкусной считалась пицца с анчоусами и грибами. Обычно, пекари ранним утром начинали готовить пиццу, которую затем раскупали моряки, возвращавшиеся после ночного лова. Классическая пицца того времени готовилась со свежими томатами, анчоусами, оливковым маслом и чесноком.

В 1957 году начали выпуск пиццы в виде полуфабрикатов, которые можно было очень быстро и легко приготовить дома. Популярность такого вкусного и быстрого в приготовлении завтрака, обеда и ужина выросла до планетарных масштабов. По результатам опросов, около 80% пользователей Интернета назвали пиццу своим любимым блюдом. Существует более двухсот видов пиццы, но фантазия кулинаров не имеет границ, и на свет появляются все новые и новые рецепты, порой, в условиях национальных традиций, весьма экзотические.

Многообразие рецептуры пиццы вынудило итальянское правительство определить критерии «настоящей пиццы» и ввести знак качества для пиццы - D.O.C. В перечне критериев на первом месте стоит способ приготовления теста - только руками, подкидывая и вращая, без помощи скалки. Настоящая пицца выпекается только на дровах при температуре печи 200-215 градусов. Неаполитанская пицца обязана быть круглой, не более 35 см в диаметре. Середина должна быть не выше 1/3 см, и корочка не должна подниматься более, чем на 2 см. Также оговаривается тип муки, соли, дрожжей и помидоров, которые должны использоваться.

То, что когда-то было пищей простого народа, стало предметом гордости и сегодня в Италии защищается законом. Итальянцы настолько

трепетно относятся к пицце, что нередко бывают судебные иски к недобросовестным или не соблюдающим рецептуру производителям, которым инкриминируется посягательство на «национальное достояние». В 2004 году «подлинный» рецепт неаполитанской пиццы был опубликован в официальной газете итальянского правительства. Настоящая пицца, по мнению правительства, должна иметь тонкую корочку. При ее изготовлении можно использовать только особые сорта помидоров и сыр моццарелла.

В качестве добавок допускается лишь базилик, чеснок, душица и оливковое масло. Если при изготовлении блюда нарушены эти правила, говорят итальянские власти - это не настоящая пицца, а просто напросто подделка.

Сегодня пицца распространилась на весь мир. В разных странах люди могут предпочитать разные варианты приготовления этого блюда.

Список использованных источников:

1. Анфимова, Н.А, «Кулинария» учебник. - М.: Академия, 2010.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.сост.: А.И. Здобнов, В. А. Циганенко, М.И.Пересичный.- К.:А.С.К., 2002.
3. Шатун Л.Г, Эл.учебное пособие для учащихся профессиональных училищ- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» , 2010.
4. Харченко Н.Э, ЧеснаковаЛ.Г.Эл.практикум «Технология приготовления пищи» -М.: Издательский центр «Академия», 2010.
5. Организация и проведение мастер-классов. Методические рекомендации./сост. А.В. Машуков, руководитель отдела организационно-методического обеспечения конкурсов профессионального мастерства и олимпиадного движения, победитель конкурса «Учитель года Челябинской области – 2014»; под ред. А.Г. Обоскалова. - Челябинск, 2007. – 13с.
6. Пахомова Е.М., Дуганова Л.П. Учитель в профессиональном конкурсе: учебно-методическое пособие. - М. 'АПКиППРО, 2006. – 168 с.
7. Селевко Г.К. Альтернативные педагогические технологии. - М.: НИИ школьных технологий, 2005. – 224 с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.russbread.ru/raznoe/technologicheskava-sxema-prigotovlemvaxleba.litml/2>

<http://www.tehbez.ru/Docum/DocumShow РоситЮ 512.html>

Периодическая печать:

1. Журнал «Питание и общество»
2. Журнал «Ресторатор»