ГККП «Колледж-школа-интернат» с. Бозайгыр

Методическая разработка

открытого классного часа

**«Пицца-солнце на блюде».**

Подготовили: Самсонова Е.А.

 Сулейменова А.Б.

17.11.2021г

**Цель мероприятия**:

1. Расширить знания учащихся о национальных кухнях, в частности об Итальянской кухни.
2. Ознакомить студентов с историей появления пиццы.
3. Ознакомления с интересными фактами о пицце.
4. Развить интерес к получаемой профессии.

**Место проведения**: Актовый зал.

**Время проведения**: 8:30ч.

**Продолжительность**: 30 мин.

**Аудитория**: студенты колледжа и ИПР.

**Оснащение**: компьютер, проектор, видео-слайды, видеоролики.

**Жүргізуші:**БарлығынаҚайырлытаң! Бүгінбізсыныпсағатынбарлықбалалардың, жасөспірімдердіңеңтанымалтағамдарыныңбірінежәнедәмдіжәнеқарапайымтағамдардыұнататындарғаарнадық.

**Ведущий:**ДОБРОЕ УТРО! Сегодня наш классный час мы посвятили одному из самых популярных блюд всех детей, подростков, да и просто любителей вкусной и простой еды.

**ЧтецХОРОМ**

О пицца! Нежная моя,

Когда увижу я тебя,

То слюнки сразу потекут

И остается там и тут

Лишь есть. И есть, и есть тебя,

О пицца, милая моя!

Прошу останься ты со мною,

Люблю тебя я всей душою!

Клянусь всегда тобой питаться,

И никогда не расставаться

С тем вкусом чудным, ароматом…

**Жүргізуші:** Бүгін Пицца туралы айтылады. Ежелгі Египетте де адамдар шелпектер пісірді. Бірақ бізге таныс пиццаның ұқсастығы Ежелгі Грецияда пайда болды. Гректер пияз, көк, ірімшіктерді қамырға салып, содан кейін зәйтүн майымен құйып, пісірді. Біраз уақыттан кейін римдіктер бұл тағамды гректерден алды. Римдіктер қамырға көкөністер, шөптер мен зәйтүндер, кейде тіпті бал қоя бастады.

**Ведущий:** Сегодня речь пойдет о Пицце.

Ещё в Древнем Египте люди выпекали лепёшки. Но подобие знакомой нам пиццы появилось в античной Греции. Греки раскладывали лук, зелень, сыры на тесто, потом поливали оливковым маслом и выпекали. Спустя некоторое время, Римляне позаимствовали это блюдо у греков. Римляне начали класть на тесто овощи, травы и оливки, а иногда – даже и мёд.

**Ведущий:** Долгое время пицца считалась пищей для бедняков и ни как не могло претендовать на место шедевра мировой кулинарии. «Фокацциа» - именно так это "бедняцкое кушанье" называли в Италии.

В восемнадцатом веке пицца перестала быть пищей только для бедняков. И уже к 19 веку пицца стала любимым и самым известным блюдом во всей Италии. Пицца дошла даже до королевского стола!

**Жүргізуші:**XVIII ғасырда пицца кедейлерүшінтоқтады. 19 ғасырғадейін пицца бүкілИталиядасүйіктіжәнееңтанымалтағамғаайналды. Пицца тіптіпатшаүстелінежетті!

**Ведущий:**Итальянцы очень трепетно относятся к своему любимому блюду. Неоднократно доходило даже до судебных исков к производителям пиццы, которые пытались изменить рецептуру блюда. Итальянцы утверждают, что настоящая пицца должна готовиться в печи на дровах, а тесто и начинка делаются только руками. В настоящее время, существует более двухсот разновидностей пиццы. Традиционный размер круглой пиццы 30 см.

**Жүргізуші:** Пицца үшмаңыздыбөліктентұрады: қамыр, тұздық, ірімшікжәнеегер осы компоненттердің кем дегендебіреуісапасызболса, ондабіздәмдіпиццаныатайалмаймыз.

**Ведущий:** Пицца состоит из трех очень важных частей: тесто, соус, сыр и если хоть один из этих составляющих будет низкого качества, то вкусной пиццу точно назвать мы не сможем.

**Ведущий:**

***Тесто*** состоит из воды, муки «семола» из твердых сортов пшеницы, масла оливкового, соли и дрожжей. В зависимости от вида пиццы брожения теста составляет от 30 минут до 50 часов.

**Жүргізуші:Бір пицца үшін қамыр салмағы -250-300грамм**

Пицца соусы жиі қолданылады қызыл, оған сарымсақ, томат пастасы немесе үгітілген қызанақ, қант, тұз, кептірілген насыбайгүл кіреді. Барлығы орташа отта 10 минут қайнатылады, салқындатылады және тұздық дайын болады. Бірақ пиццаның түрлері бар, онда сары май, ұн, сүт немесе кілегей 30%, тұз, бұрыш бар.

Бір пиццаға 80-ден 115 граммға дейін тұздық қажет.

**моцарелла, пармезан ірімшіктерінқолданады.**

**Ведущий:Вес теста для одной пиццы -250-300граммов**

***Соус*** для пиццы используется чаще всего красный, который включает в себя, чеснок, томатную пасту либо протертые помидоры, сахар, соль, сушеный базилик. Все уваривают 10 минут на умеренном огне, охлаждают и соус готов. Но есть виды пиццы, где используют белый соус «бешамель» в его составе сливочное масло, мука, молоко или сливки 30%, соль, перец.

**На одну пиццу необходимо от 80 до 115граммов соуса.**

***Сыр*** используют: моцарелла, пармезан.

**На одну пиццу необходимо от 100 до 140граммов**

***Правильная сборка пиццы: тесто-соус-сыр-начинка!!!***

**Грубой ошибкой считается нанесения сыра поверх начинки, так как сыр при выпечке начинает гореть, а тесто и начинка не прогреваются.**

Начинкой для пиццы может стать любой продукт, но мы сейчас назовем самые популярные виды пиццы, которые, вы несомненно уже пробовали.

**Жүргізуші:**Пиццаны толтыру кез-келген өнім болуы мүмкін, бірақ біз қазір пиццаның ең танымал түрлерін атаймыз.

**«Маргарита»**-Қызанақ (қызанақ соусы), Моцарелла ірімшігі, насыбайгүл, зәйтүн майы.

**«Пепперони**»-Пепперони шұжық, шампиньондар, моцарелла, қызанақ соусы.

**«Төрт мезгіл"** - Ветчина, саңырауқұлақтар, болгар бұрышы, қызанақ, Моцарелла ірімшігі, қызанақ соусы. Пицца 4 бөлікке бөлінеді, әр бөлігі жылдың төрт мезгілінің бірімен байланысты жеке дәм.

**«Четыре сыра»-**Қызанақ немесе ірімшік соусы, ірімшіктің төрт түрі

**«Гавайская»-**Кілегейлі тұздық, ветчина, қызыл пияз, моцарелла.

**Ведущий**На родине пиццы, в Италии, ее выпекают в специальных дровяных печах, позволяющих поддерживать температуру в диапазоне 350-450 градусов Цельсия. Такая технология позволяет готовить выпечку за 1,5-4 минуты. При таком способе термообработки сыр успевает расплавиться, но не пересохнуть, за счет чего он аппетитно тянется при разрезании блюда. В домашних духовках нужно готовить пиццу при 2500С в режиме конвекция.

**Жүргізуші:** Пиццаның отаны Италияда ол температураны 350-450 градус аралығында ұстап тұруға мүмкіндік беретін арнайы ағаш пештерінде пісіріледі. Бұл технология сізге 1,5-4 минут ішінде пісіруге мүмкіндік береді. Бұндай тәсіл кезінде термоөңдеу сыр еруге үлгереді, Үй жағдайында пиццаны конвекция режимінде 250С дайындау қажет.

**Ведущий:**

Я пиццу есть могу всегда, хоть днём, хоть ночью,

А это потому, что нравится мне очень,

Она ведь так вкусна,

Душиста и нежна,

Ем пиццу и в душе моей весна.

**Жүргізуші:** Мейрамханада пицца жасайтын адамның кәсібі итальяндық тілде "пиццайоло" немесе "пиццамейкер"деп -ағылшын тіліндегі нұсқасы аталады

**Ведущий:**Профессия человека, который готовит **пиццу** в ресторане называется **"пиццайоло"** по итальянски или **"пиццамейкер"-**англоязычный вариант.*( показ видео)*

**Жүргізуші:** Шамамен қырық жыл бұрын **"пицца-акробатика"** өнерінің тағы бір түрі пайда болды - ол пицца қамырының трюктерін орындаудан тұрады. Пиццайоло қамырды ауаға лақтырып, оны ұшуға және айналдыруға мәжбүр етеді, ал қамыр центрифугалық күш әсерінен созылады.

**Ведущий:**Около сорока лет назад появился еще один вид искусства «**пицца-акробатики**» - он заключается в исполнении трюков с тестом для пиццы. Пиццайоло подбрасывает в воздух тесто и заставляет его летать и вращаться, в то время как тесто растягивается под действием центробежной силы. Внимание на экран!!!!

*(показ видео ролика «пицца-акробатики»)*

***Жүргізуші:*** 9 ақпанда Италияда халықаралық пицца күні (World Pizza Day) атап өтіледі. Бұл күні ең үздік пиццайоло шеберлерінің қатысуымен фестивальдер мен байқаулар өтеді.

**Ведущий:**9 февраля в Италии отмечается международный день пиццы (WorldPizzaDay). В этот день проходят фестивали и конкурсы с участием лучших мастеров-пиццайоло.*(демонстрация фото-слайда)*

**Ведущий.**И в завершении нашего классного часа мы поговорим о рекордах.

Огромная пицца была изготовлена на исторической родине пиццы – в Италии. Внимание на экран!!!

**Ведущий:** Сегодня мы с вами узнали очень много интересных фактов о всеми любимом блюде о пицце, и нам осталось только его продегустировать. Через пару минут у вас появится возможность попробовать свой небольшой кусочек пиццы!!!

Всем удачного дня и до новых встреч!!!!