**Занятие по программе «*Путешествие в мир профессий*».**

**Цель:** познакомить подростков с профессиями: повар, официант, повар -пиццерист. **Задачи: Обучающие:**формировать готовность к труду. Расширять представление воспитанников о профессиональной деятельности повара – пиццериста, официанта. Расширение кругозораи образовательного пространства.**Развивающие:** формироватьспособности, выбирать сферупрофессиональной деятельности, оптимально соответствующей личностным особенностям подростка. Развивать собственные возможности в избранной профессии. **Воспитательные:** воспитывать уважительное отношение к труду взрослых, стремление быть нужным людям. Формировать у воспитанников нравственные нормы, составляющие основу личности. **Методические приёмы:** анкетирование воспитанников для изучения сферы профессиональной деятельности, подбор вопросов для интервьюирования: с официантом, поваром-пиццеристом и администратором ресторана.

**Активизация словаря:** пицца, пиццерист, ресторан-пиццерия, официант, администратор. **Предварительная работа:** предварительная беседа с руководителями пиццерии: Мариной и Евгением Антоновыми о посещении ресторана воспитанниками приюта. Беседа с подростками о правилах поведения в общественных местах - пиццерии.

**Организационные моменты**: занятие- экскурсия проводится в ресторане- пиццерии. **Условия проведения занятия.** Количество воспитанников **7** человек в возрасте от **12-17** лет.Продолжительность занятия **40-60** мин.

 План занятия.

* Вводная часть:
* Мотивирующая беседа.
* Знакомство с профессией.
* Историческая справка.
* Основная часть:
* Встреча с интересными людьми: администратором пиццерии Мариной Антоновой, официантом Евгением, шеф – поваром Дмитрием.
* Экскурсия по семейному ресторану.
* Заключительная часть:
* Подведение итогов.
* Викторина «Вкусные профессии».

 Ход занятия

 Воспитатель: Здравствуйте ребята!

* А вы любите вкусную, красивую пиццу?
* Ответы детей:
* А как вы думаете, кто её готовит?
* Ответы детей:
* А где готовят такую пиццу?
* Ответы детей:
* Правильно.

Сегодня мы идём на экскурсию в ресторан. Но это не простой ресторан и вы в этом сейчас убедитесь сами.

Этот ресторан находиться в центре города в исторической зоне, каждое здание в которой – это памятник архитектуры. Здание, в котором находиться ресторан, до революции принадлежало купцам Митрофановым, после революции - многоквартирный живой дом, доведенный до ветхого состояния. Двухэтажное здание сейчас в стадии реконструкции, в которой большая часть работ уже завершена. Для посетителей открыт первый этаж. У входа нас встретили: официант Евгений и администратор зала пиццерии Марина Антонова, которая является гидом семейного ресторана «АНТОНИО».

Рассказ Марины Антоновой:

« Наш ресторан имеет три небольших зала, два из которых совсем маленькие. Это очень удобно для наших посетителей, т.к. они имеют возможность ближе видеть друг друга, неспешно и неторопливо вести застольную беседу. Напольная вешалка стоит рядом со столиком, поэтому посетители ресторана не переживают за сохранность своих вещей, всё необходимое для комфортного отдыха у них всегда, как говорится «под рукой». Наши гости видят не просточасть стены без отделки, а часть истории родного города, что даёт каждому почувствовать соприкосновение с историей и показать старинную кирпичную кладкуБоровичских мастеров прошлого века. Простенькие картины на стенах оживляют губернский интерьер.»

 Официант Евгений принёс меню и рассказал о специфике блюд данного ресторана .

 Администратор показывает огромных размеров печи, где на глазах у посетителей готовят и выпекают пиццу с различными начинками. Повар -пиццерист очень ловко раскатывает тесто , быстро, как в цирке , раскладывает начинку и на большой лопатке ставит полуфабрикаты в печь. Температура выпекания изделия 220 градусов по Цельсию. Через 15 минут полуфабрикат был готов.

 Свой рассказ о пицце начинает шеф – повар Дмитрий : «А вы знаете, ребята, история пиццы берёт своё начало в самой глубокой древности. Первыми видами этого изделия являлись лепёшки с начинкой. Первая современная пицца была приготовлена в Неаполе в 18 веке, при добавлении к хлебу помидоров. Слово “пицца “ получила широкую популярность в 997 году вГасте , а затем в Южной Италии.Пицца стала одним из популярных блюд в этой стране.

Затем повар Дмитрий вытащил из огромной печи готовую, красиво оформленную пиццу, аромат которой разносился по всему ресторану. Готовые пиццы упаковывал в коробки для заказов на дом,а для посетителей ресторана пиццу положил на круглое, большое, порционное блюдо. Официант Евгений тут же отнёс заказ посетителю, которыебыли очень довольны и благодарили шеф – повара за вкусно приготовленную пиццу, а официанта – за вежливое обслуживание.

 Ребята с восхищением смотрели и слушали шеф –повара Дмитрия, а многие уже выбирали свою будущую профессию. Эти встречи будут продолжаться и не один ещё воспитанник скажет: « Я мечтаю стать поваром - пиццеристом и научиться также вкусно готовить !» И это не мало важно!

На этом наша экскурсия по ресторану закончилась и мы возвратились к себе домой.

Для закрепления материала предлагаю провести викторину «Вкусные профессии».

