Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Южноуральский энергетический техникум
ГБПОУ «Южноуральский энергетический техникум»

Принята на заседании
педагогического совета
от «10» июня 2024
Протокол № 17

Утверждаю
Директор ГБПОУ ЮЭТ
_____ В. М. Тучин
«10» июня 2024г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА «Выполнение работ пиццмейкера»

Направленность: техническая

Уровень: ознакомительный

Возраст обучающихся: 13-19 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель (разработчик):
Черняева Н.А.,
заведующая учебно-производственными мастерскими

Южноуральск

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 3

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 6

3 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 10

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 11

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Направленность Программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «**Выполнение работ пиццмейкера**» (далее - Программа) разработана с учетом действующих федеральных, региональных нормативно-правовых документов и локальных актов, имеет **техническую** направленность, рассчитана на ознакомительный уровень освоения.

В результате изучения программы обучающийся должен освоить основной вид деятельности «*Выполнение работ пиццмейкера*» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

Актуальность Программы

Актуальность Программы заключается в овладении обучающимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, развивает пространственное воображение, творческое мышление, культуру питания, этикет.

Реализация Программы в рамках дополнительного образования позволит расширить знания обучающихся об искусстве приготовления настоящей пиццы.

Цель и задачи Программы

Цель: освоение основного вида деятельности «Выполнение работ пиццмейкера» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1	Производить подготовку муки, яиц, жиров, сахара, молока, дрожжей для приготовления теста пиццы и теста краст.
ПК 2	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 3	Производить подготовку гастрономических полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
ПК 4	Производить обработку и приготовление основных гастрономических полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5	Готовить соусы, масляные заправки для пиццы.
ПК 6	Подготовка сыров для приготовления пиццы.
ПК 7	Приготовление различного ассортимента пицц.

1.3. Количество часов на освоение программы:

Всего 36 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 6 часов, включая лабораторные работы - 30 часов

Категория обучающихся:

Программа предназначена для обучающихся в возрасте от 13 до 19 лет, независимо от уровня подготовки.

Формы организации образовательной деятельности и режим занятий

Форма организации образовательной деятельности – групповая. Количество детей в группе – от 10 до 15.

Занятия проводятся – 1 раз в неделю; продолжительность одного занятия зависит от тематики занятия и составляет от 1 до 4 часов с перерывами каждый час – 10 минут.

В результате освоения программы обучающийся должен:

Иметь практический опыт	- подготовки сырья для теста и соусов; - приготовление полуфабрикатов из рыбы, рыбных гастрономических продуктов; мяса и домашней птицы, мясных гастрономических продуктов; - приготовление соусов; - формовки и приготовления пиццы.
Уметь	- проверять органолептическим способом качество сырья; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления пицц; - готовить и оформлять пиццу в соответствии с технологическим процессом; - организовывать рабочее место в соответствии с технологическим процессом приготовления пиццы;

	- осуществлять бракераж готовой пиццы.
Знать	- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству сырья, - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила приготовления пиццы, - правила проведения бракеража; - способы сервировки и варианты оформления и подачи пиццы температуру подачи; - правила хранения, сроки реализации и требования к качеству пиццы; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Тематический план программы пиццмейкера

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Максимальная нагрузка, часов	Объем времени, отведенный на освоение программы		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов
			теоретические занятия, часов	лабораторные работы, часов	
ПК 1 – ПК 7	Раздел 1 Организация процесса приготовления различных видов пицц.	1	1	-	
ПК 1 – ПК 4 ПК 6	Раздел 2 Подготовка и обработка сырья, приготовление различных видов «топпинга»	3	1	2	
ПК 1	Раздел 3 Приготовление «Теста Пицца» и «Теста Краст» для пицц различного ассортимента	8	1	6	
ПК 5	Раздел 4 Приготовление соусов, масляных смесей и заправок для различного ассортимента пицц	3	1	2	
ПК 7	Раздел 5 Приготовление различного ассортимента пицц.	15	2	14	
	Экзамен	6	-	6	
	Всего:	**36**	**6**	**30**	

2.2. Содержание программы ***Выполнение работ пицмейкера***

Наименование разделов программы	Содержание учебного материала, лабораторные работы		Объем часов
Раздел 1 Организация процесса приготовления различных видов пицц.			
Тема 1 Организация рабочих мест	**Содержание**		**1**
	1-2	Значение определений Пицценьоло, Пиццмейкер, профессиональная деятельность. Организация рабочего места. Оборудование, инвентарь, посуда, инструменты для приготовления пицц. Правила безопасной эксплуатации оборудования. Санитарные нормы при приготовлении пиццы. Технологические документы для приготовления пиццы.	
Раздел 2 Подготовка и обработка сырья, приготовление различных видов «топпинга»			
Тема 2 Первичная обработка овощей, грибов и приправ. Приготовление соусов	**Содержание**		**1**
	3	Производить подготовку муки, яиц, жиров, сахара, молока, дрожжей для приготовления теста пиццы и теста краст.	
	4	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	
	5	Производить подготовку гастрономических полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.	
	6	Производить обработку и приготовление основных гастрономических полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
Раздел 3 Приготовление «Теста Пицца» и «Теста Краст» для пицц различного ассортимента			
Тема 3 Особенности технологического процесса приготовления теста для пиццы	**Содержание**		**1**
	7	Классификация пицц.	
	8	Исторические аспекты приготовления пиццы в разных странах	
	9	Особенности технологического процесса приготовления «ПИЦЦА ТЕСТА»	
	10	Особенности технологического процесса приготовления «ТЕСТА КРАСТ»	
Раздел 4 Приготовление соусов, масляных смесей и заправок для различного ассортимента пицц			
Тема 4 Приготовление различного ассортимента соусов для пиццы	**Содержание**		**1**
	11	Приготовление томатных соусов, использование, условия и сроки хранения.	
	12	Приготовление овощных и пряных соусов, использование, условия и сроки хранения.	
	13	Приготовление масляных заправок, использование, условия и сроки хранения.	
	14	Приготовление соусов для подачи, использование, условия и сроки хранения.	

Раздел 5 Приготовление различного ассортимента пицц.			
Тема 5 Приготовление пиццы различного ассортимента	**Содержание**		**2**
	15	Технологический процесс приготовления итальянской пиццы различного ассортимента, требования к качеству.	
	16	Технологический процесс приготовления американской пиццы различного ассортимента, требования к качеству.	
	17	Технологический процесс приготовления японской пиццы различного ассортимента, требования к качеству.	
	18	Технологический процесс приготовления конопиццы пиццы различного ассортимента, требования к качеству.	
Лабораторные работы			
Приготовление пицц различного ассортимента	**Содержание**		**54**
	1	Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск итальянской пиццы «Маргарита» Подготовка сырья, приготовление топпингов, приготовление соуса, приготовление теста, формовка пиццы, выпечка пиццы, отпуск пиццы.	4
	3	Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск итальянской пиццы «Пепперони» Подготовка сырья, приготовление топпингов, приготовление соуса, приготовление теста, формовка пиццы, выпечка пиццы, отпуск пиццы.	4
	4	Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск итальянской пиццы «Четыре сыра» Подготовка сырья, приготовление топпингов, приготовление соуса, приготовление теста, формовка пиццы, выпечка пиццы, отпуск пиццы.	4
	6	Лабораторное занятие Приготовление, оформление и отпуск американской пиццы «Манхетен» Подготовка сырья, приготовление топпингов, приготовление соуса, приготовление теста, формовка пиццы, выпечка пиццы, отпуск пиццы.	4
	9	Экзамен «Приготовление, оформление и отпуск пицц на выбор обучающегося » Подготовка сырья, приготовление топпингов, приготовление соуса, приготовление теста, формовка пиццы, выпечка пиццы, отпуск пиццы.	6
		Всего	**72**

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Виды контроля

Результативность освоения программного материала отслеживается систематически в течение года с учетом уровня знаний и умений учащихся на начальном этапе обучения. С этой целью используются разнообразные виды контроля:

- *входной контроль* проводится в начале учебного года для определения уровня знаний и умений учащихся на начало обучения по программе;
- *текущий контроль* ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения изделий в ходе практической работы, соблюдения технологии изготовления изделия; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ вначале самими детьми, затем педагогом;
- *итоговый контроль* проводится в конце учебного года в форме экзамена; позволяет выявить изменения образовательного уровня учащегося, воспитательной и развивающей составляющей обучения.

Механизм оценки уровня освоения программы

По итогам обучения определяется уровень освоения Программы.

Высокий уровень освоения Программы

Обучающийся демонстрирует высокую заинтересованность в учебной, познавательной, творческой и практической деятельности. Знает историю искусства приготовления пиццы, отлично владеет всеми инструментами для приготовления пиццы, отлично владеет навыками использования оборудования.

Средний уровень освоения Программы

Обучающийся демонстрирует не очень высокую заинтересованность в учебной, познавательной, творческой и практической деятельности. Не в полной мере знает историю искусства приготовления пиццы, владеет всеми инструментами для приготовления пиццы, владеет навыками использования оборудования.

Низкий уровень освоения Программы

Учащийся демонстрирует низкую заинтересованность в учебной, познавательной и практической деятельности. Слабо владеет материалом Программы. Нуждается в помощи педагога при работе с инструментами и оборудованием.

Выявление результатов развития и воспитания

Способом проверки результатов развития и воспитания являются систематические педагогические наблюдения за учащимися и собеседования. Это позволяет определить степень самостоятельности учащихся и их интереса к занятиям, уровень гражданской ответственности, социальной активности, культуры и мастерства; анализ и изучение результатов продуктивной деятельности и др.

Личностные достижения обучающихся можно рассматривать как осознанное позитивно-значимое изменение в мотивационной, когнитивной и эмоционально-волевой сферах, обретаемые в ходе успешного освоения избранного вида деятельности.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

План занятий строится по следующей схеме:

- Рассказ – показ. Педагог объясняет или вспоминает с детьми правила работы с данным материалом. Педагог показывает детям образец изделия, объясняя процесс их выполнения.
- Выполнение работы. Обучающиеся делают свои работы в определенной последовательности, по образцу или по представлению. Педагог наблюдает, помогает, задает наводящие вопросы.
- Просмотр работ и их обсуждение. Результатом занятия становятся коллективные или индивидуальные работы. Уборка своего рабочего места.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Данная дополнительная программа реализуется в специальных помещениях:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного производства,

Технологии кулинарного производства, оснащенных оборудованием:

учебной классной доской,

рабочим местом преподавателя,

столами для обучающихся,

стульями для обучающихся,

шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.;
техническими средствами:
компьютером,
средствами аудиовизуализации,
мультимедийным проектором;
DVD фильмами,
мультимедийными пособиями.

Лаборатория: «Хлебопечение»
Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Слайсер;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная

7Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

3.2 Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

5 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

6 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

7 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

9 Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

10 Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

11 Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик,

А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

12 Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.