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» _____2024г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА

«Осетинские пироги»

НАПРАВЛЕННОСТЬ: ТЕХНИЧЕСКАЯ

Уровень программы: базовый
Возраст обучающихся: 12-18 лет
Срок реализации: 1 год

Составитель (разработчик):
Клименко Лидия Александровна,
преподаватель

Москва
2024 год

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Учебный (тематический) план обучения	5
3.	Содержание учебного (тематического) плана обучения	6
4.	Формы контроля и оценочные материалы	8
5.	Организационно-педагогические условия реализации программы	8
6.	Список литературы	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Осетинские пироги» (далее – Программа) имеет техническую направленностьи реализуется на базовом уровне.

Актуальность Программы

Удовлетворение вкусовых предпочтений людей является стимулом развития пищевой промышленности Изобилие сортов и разнообразие хлебопекарной продукции, предоставляемых производителями на потребительский рынок, является следствием возрастающего разнообразия вкусовых предпочтений от этнических до новомодных.

Увеличивающееся потребление этнической пищи стимулируется интересом людей к другим культурам. Вкусы людей разных национальностей формировались веками вместе с культурными традициями. Противоположность вкусов была ощутима настолько, что пища одних народов вызывала недоумение у других. Сейчас во многих странах мира, в том числе и в России, пища становится интернациональной.

Приоритетами в организации питания являются здоровье, удобство, вкус. В последнее время сформировалась концепция так называемой «удобной» пищи. Удобство, то есть комфортное потребление, удовлетворяется в двух направлениях:

- производство мелкощтучной продукции;
- производство полуфабрикатов, окончательно приготавливаемых продавцом или самим покупателем.

В республиках Российской Федерации существуют исторически сложившиеся виды хлебобулочных изделий, характеризующиеся разнообразием форм и состава Научным работам технологии производства национальных хлебобулочных изделий были посвящены работы многих отечественных исследователей Г. М. Махкамова, М. В. Васиева, А. В. Вапаева, З. Б. Каэумяна, Г. Г. Дубцова и пр.

Особой популярностью пользуются мучные изделия с начинками, такие как блинчики, чебуреки, пироги, беляши, пирожки, пельмени. У населения Северо-Кавказского региона пользуются популярностью национальные хлебобулочные изделия с разнообразными начинками, в качестве которых используются овощи, зелень, продукты переработки молока, существенно повышающие пищевую ценность изделий. Широкую известность имеют осетинские пироги.

В Осетии выпекаются многочисленные виды пирогов с начинками, в

изготовлении которых народные мастера добились совершенства Высокая пищевая ценность, хорошие вкусовые свойства, неприедаемость осетинских пирогов могла бы способствовать их широкому распространению, однако промышленное производство этих изделий сдерживается отсутствием научно обоснованных рекомендаций по технологии и их выработке в условиях крупных хлебопекарных предприятий.

В связи с этим представляется актуальным исследование традиционных режимов п способов производства осетинских пирогов, организация на этой основе промышленного производства, разработка технологии замораживания полуфабрикатов данных национальных изделий.

Педагогическая целесообразность Программы заключается в овладении учащимися технологическими приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

- естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании хлебобулочных изделий; изучение истории происхождения хлебобулочного сырья и изделий;
- математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;
- развитие речи: общение учащихся в устной или в письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации хлебобулочных изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления хлебобулочных изделий, применение мультимедийных технологий для презентации хлебобулочных изделий;
- художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (лепка, моделирование, конструирование и т.д.).

Программа может быть использована при подготовке к чемпионату «Профессионалы» по компетенции «Осетинские пироги».

Цель Программы – формирование теоретических и практических навыков по приготовлению осетинских пирогов; профессиональная ориентация обучающихся.

Реализация поставленной цели предусматривает решение ряда задач.

Задачи Программы

Обучающие:

- обучить основам охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в цехе по хлебопечению;
- ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий;
- ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий;
- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных и мучных изделий;
- обучить механической кулинарной обработке сырья;
- обучить технологии приготовления хлебобулочных и мучных изделий;
- обучить основам оформления хлебобулочной и мучной продукции.

Развивающие:

- способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

Воспитательные:

- формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

Категория обучающихся

Обучение по Программе ведется в разновозрастных группах, которые комплектуются из обучающихся 12-18 лет.

Сроки реализации

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 36 часов.

Формы и режим занятий

Занятия проходят 1 раз в неделю по 4 часа с перерывом согласно нормативным документам. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Форма обучения – групповая. Количество обучающихся в группе не более 15 человек. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

Планируемые результаты освоения Программы

По итогам обучения учащиеся будут ***знать:***

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных изделий;
- кулинарную терминологию;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных изделий;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных изделий;
- правила проведения бракеража.

По итогам обучения учащиеся будут ***уметь:***

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;

- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных изделий;
- подбирать цветовое и композиционное решение для каждого изделия;
- оценивать качество готовой продукции.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Учебный (тематический) план обучения

№ п/п	Названия тем	Количество часов			Формы аттестации и контроля
		Всего	Теория	Практика	
1.	**Введение**	**2**	**2**	**0**	
1.1.	Вводное занятие	1	1	-	Опрос
1.2.	Санитария и гигиена при приготовлении хлебобулочных и мучных изделий	0,5	0,5		Практическая работа
1.3.	Технологическое оборудование и оснастка	0,5	0,5		Практическая работа
2.	**Приготовление национальных осетинских пирогов**	**34**	**0**	**34**	
2.1.	Цахараджын — с листьями свёклы	6	0	6	Практическая работа
2.2.	Картофджын — с картошкой	6	0	6	Практическая работа
2.3.	Кабускаджын — с капустой	6	0	6	Практическая работа
2.4.	Нашджын — с тыквой	6	0	6	Практическая работа
2.5.	Фыдджын — с мясным (говяжьим или бараньим) фаршем	**6**	**0**	**6**	Практическая работа
3.	**Итоговое занятие**	**4**	**-**	**4**	Выставка-конкурс
	Всего	**36**	**2**	**34**	

Содержание учебного (тематического) плана

Раздел 1. Введение

Тема 1.1. Вводное занятие

Теория. Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в объединении. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История осетинских пирогов. Значение сферы общественного питания в современном мире.

Тема 1.2. ***Санитария и гигиена при приготовлении хлебобулочных изделий***

Теория. Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

Практика. Умения и навыки мытья посуды. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

Тема 1.3. ***Технологическое оборудование и оснастка***

Теория. Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготовляемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Практика. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

Раздел 2. Основные хлебобулочные и мучные изделия

Тема 2.1. Приготовление и оформление осетинского пирога

Цахараджын — с листьями свёклы

Теория. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Технология приготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Особенности формования изделий. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование,

сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных изделий.

Практика. Приготовление изделий из дрожжевого теста: осетинский пирог Цахараджын — с листьями свёклы.

Тема 2.2. *Приготовление и оформление осетинского пирога Картофджын* ***— с картошкой***

Теория. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Технология приготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Особенности формования изделий. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных изделий.

Практика. Приготовление изделий из дрожжевого теста: осетинский пирог Картофджын — с картошкой

Тема 2.3. Приготовление и оформление осетинского пирога Кабускаджын — с капустой

Теория. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Технология приготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Особенности формования изделий. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных изделий.

Практика. Приготовление изделий из дрожжевого теста: осетинский пирог Кабускаджын — с капустой

Тема 2.4. Приготовление и оформление осетинского пирога Нашджын — с тыквой

Теория. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Технология приготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Особенности формования изделий. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование,

сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных изделий.

Практика. Приготовление изделий из дрожжевого теста: осетинский пирог Нашджын — с тыквой

Тема 2.5. Приготовление и оформление осетинского пирога Фыдджын — с мясным (говяжьим или бараньим) фаршем

Теория. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Технология приготовления полуфабрикатов и готовых изделий. Особенности формования изделий. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных изделий.

Практика. Приготовление изделий из дрожжевого теста: осетинский пирог Фыдджын — с мясным (говяжьим или бараньим) фаршем.

Тема 3. Итоговое занятие

Теория. Правила оформления конкурсных изделий. Подготовка работ к итоговой выставке.

Практика. Изготовление и оформление выставочных изделий**.** Выставка-конкурс. Просмотр работ и дегустация осетинских пирогов с обсуждением. Подведение итогов.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

При подведении итогов реализации Программы действует безоценочная система. Формами проверки знаний, умений и навыков обучающихся являются выполненные практические работы, педагогическое наблюдение, устный опрос. Результатом освоения Программы является участие в выставке-конкурсе кулинарных изделий.

Виды контроля

- *Входной контроль*: проверка знаний обучающихся на начальном этапе освоения Программы проводится в начале реализации Программы в форме опроса.

- *Текущий контроль*: отслеживание активности обучающихся в ходе выполнения практических работ, педагогическое наблюдение.
- *Итоговый контроль*: проверка знаний, умений, навыков по итогам выставки-конкурса кулинарных изделий.

Критерии оценки достижения планируемых результатов освоения Программы

Освоение Программы оценивается по трем уровням: высокому, среднему и низкому.

Оценивание теоретической части

Высокий уровень освоения Программы – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

Средний уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен не точно.

Низкий уровень освоения Программы – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

Оценивание практической части

Высокий уровень освоения Программы – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

Средний уровень освоения Программы – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

Низкий уровень освоения Программы – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской по компетенции «Хлебопечение».

Практическое обучение может быть также организовано на базе предприятий – социальных партнеров в специально оборудованных помещениях согласно договору между предприятием и образовательным учреждением.

Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

В период проведения занятий по практическому обучению обучающиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

Методическое обеспечение программы

Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептур хлебобулочных и мучных изделий, инструкции по выполнению заданий. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

Материально-технические условия реализации Программы

Реализация программы предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологии приготовления мучных кондитерских изделий.
2. Учебно-производственной мастерской.
3. Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного производства:
   - рабочие места обучающихся;
   - рабочее место педагога дополнительного образования;
   - технические средства: персональные компьютеры и компьютерные системы;
   - образцы оборудования, инвентаря и инструментов.

Оборудование и технологическое оснащение учебно-производственной мастерской:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;

технологическое оснащение: весоизмерительное оборудование, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрическая плита, электросковорода, холодильные шкафы;

- инструменты: поварская тройка, ложка-нуазетка, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок;
- инвентарь: сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп;
- столовая посуда.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Законодательные и нормативные документы;

1. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) // Собрание законодательства РФ. 10.01.2000. N 2. ст. 150.

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

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

3. ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения (с Поправкой).- Введ. 2005-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 12 с.

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2018.

2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия»,

2015.

Справочники:

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.

2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

Дополнительные источники:

1. Шестакова, Т.И. Кондитер –профессионал : В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова- 4-е изд., стер. – М. : «Дашков и К», 2009.

2. Николаева, М.А. Общественное питание Справочник кондитера: М.А.Николаева, Н.И.Номофилова; рецензент М.Н.Куткина. – Москва: Издательский дом «Экономические новости», 2006.

3. Прохоров, В.С. Сборник рецептур для кондитера: серия «Учебный курс» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2007.

4. Прохоров, В.С. Рецептуры для кондитера: серия «Среднее профессиональное образование» / В.

Отечественные журналы*:*

1. «Питание и общество»
2. «Шеф Арт»
3. «Ресторанные ведомости»
4. Профессиональные информационные системы CAD и CAM.

Интернет ресурсы

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm

Главный портал индустрии гостеприимства и питания /http://www.horeca.ru/

Весь общепит России /http://www.pitportal.ru/

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/

www.edu.ru – Режим доступа:http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html