

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР
«СОЛНЫШКО»

РЕКОМЕНДОВАНО:

Наименование экспертного совета
(методический/педагогический совет и т.п.)

Протокол №

« ____ » _____ 2026 г.
(дата рассмотрения программы экспертным советом)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБУ «ДООЦ «Солнышко»

К. В. Федоркова

(подпись)

(ФИО)

« ____ »

(дата утверждения)

2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Мастер-пицца»

Лесной 2026

СОДЕРЖАНИЕ

I	Комплекс основных характеристик программы	
1.1.	Пояснительная записка	3
1.2.	Цель и задачи программы	6
1.3.	Планируемые результаты	6
II	Содержание программы	
2.1.	Учебно-тематический план	9
2.2.	Содержание программы	10
2.3.	Выявление результатов развития и воспитания	12
III.	Организационно-педагогические условия реализации программы	
3.1.	Материально-технические условия реализации программы	13
	Информационные источники	14

I. Комплекс основных характеристик программы

1.1. Пояснительная записка

В последние годы актуальным стало возрождение кулинарного искусства, одно из направлений которого всегда присутствовало в нашей жизни – это приготовление различных блюд. Работа по приготовлению пищи позволяет комплексно решать эстетические, нравственно-волевые задачи, такие как: умение планировать свою деятельность, умение доводить начатое дело до конца и оценить результаты работы, развивает целеустремленность, усидчивость, внимание, аккуратность, формирует желание помочь друг другу и т.д. Для педагогов особенно важным в этом виде ручного труда является то, что он развивает у детей мелкую моторику рук. Развитие подвижности пальцев способствует эффективному овладению речью и формированию логического мышления – важнейших физических и интеллектуальных аспектов личности ребенка в возрасте 7-17 лет.

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «мастер-пицца» разработана с учетом действующих федеральных, региональных нормативно-правовых документов и локальных актов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»

№ 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

- Порядок организации осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеразвивающим программам (утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 г. № 629);

- Письмо Минобрнауки России от 30.11.2015 N 09-3388 Методические рекомендации по организации лагерей и форумов, предусматривающих совместное пребывание детей с ограниченными возможностями здоровья и их сверстников. Методические рекомендации по организации лагерей и форумов,

предусматривающих совместное пребывание детей с ограниченными возможностями здоровья и их сверстников.

- Конвенция ООН о правах ребенка, принятая 20 ноября 1989 г. (Сборник международных договоров СССР, 1993, выпуск XLVI);

- Конституция Российской Федерации от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 05.02.2014 № 11-ФКЗ;

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон РФ от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

- Указ Президента РФ от 29.05.2017 № 240 «Об объявлении в Российской Федерации Десятилетия детства»;

- Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года», определяющего одной из национальных целей развития Российской Федерации предоставление возможности для самореализации и развития талантов;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (зарегистрировано Минюстом России 18 декабря 2020 г. N 61573);

- «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года» (распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р г. Москва;

- Постановление Правительства Свердловской области № 900-ПП от 7.12.2007 «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Свердловской области до 2025 года»;

- Устав МБУ «ДООЦ «Солнышко».

Настоящая программа разработана и утверждена в 2023 году в соответствии с действующими требованиями и рекомендациями с учетом развития науки, техники, культуры, технологий и социальной сферы.

Дополнительная общеразвивающая программа «Мастер-пицца» направлена на познавательное, речевое, художественно–эстетическое, социально–коммуникативное развитие; формирование умений и навыков приготовления пищи; навыков самообслуживания и начальных представлений о культуре питания как основы здорового образа жизни. Глубокие социально – экономические преобразования на современном этапе выявили обострение проблемы социализации ребенка в обществе, в связи с чем программа «Мастер-пицца» имеет социально-педагогическую направленность, уровень сложности – «стартовый».

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.

Отличительной особенностью настоящей программы является то, что занятия имеют преимущественно практическую направленность. Программа предполагает помимо формирования первичных практических умений, развитие познавательной и коммуникативной сферы через преподавание основ кулинарии. Занятия направлены на практическую подготовку детей к самостоятельной жизни, организацию правильного питания, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня общего их развития, на воспитание ответственности, самостоятельности, взаимовыручки.

Основные принципы реализации программы – научность, доступность, добровольность, деятельностный и личностно-ориентированный подходы, творчество и успех.

1.2. Цель и задачи программы

Цель: создать условия для развития у детей интереса к кулинарии и формирования базовых навыков приготовления пиццы.

Задачи:

- познакомить с историей пиццы и её видами;
- обучить технике приготовления теста и соусов;
- научить подбирать ингредиенты и создавать собственные начинки;
- развить креативное мышление при оформлении пиццы;
- сформировать навыки командной работы и коммуникации;
- привить интерес к здоровому питанию и основам безопасности при работе с продуктами.

Программа адресована детям 7-17 лет, организованным в группы от 7 до 10 человек. Не требует наличия специфических способностей и подготовки. Возможна адаптация программы для работы с одаренными детьми, с детьми с ОВЗ.

Программа «Мастер пицца» рассчитана на 6 занятий при продолжительности смены 14 дней и 9 занятий при продолжительности смены 21 день. Занятия проводятся 3 раза в неделю по 1 часу.

1.3. Планируемые результаты

Обучающиеся должны знать:

- правила санитарии и гигиены;
- общие правила организации рабочего места и безопасности на занятиях по обработке пищевых продуктов;
- правила поведения за столом;

- оборудование кухни;
- кухонную, столовую и чайную посуду, инструменты и приспособления для приготовления пиццы;

- значение здорового питания в жизни человека.

Обучающиеся должны уметь:

- строго соблюдать правила безопасной работы режущими инструментами;
- соблюдать правила санитарии и гигиены при первичной обработке продуктов;

- применять моющие средства при мытье посуды;
- применять безопасные приемы работы с кухонным оборудованием;
- производить первичную обработку продуктов;
- выполнять нарезку овощей простыми формами;
- правильно вести себя за столом, встречать гостей;
- готовить различные виды пиццы.

Планируемые личностные результаты освоения программы:

- понимание значения правильного питания и здорового образа жизни в целом;
- уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению;
- уважительное отношение к труду;
- умение сотрудничать со всеми участниками образовательного процесса.

Планируемые метапредметные результаты освоения программы:

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- самостоятельная организация своего рабочего места в соответствии с целью выполнения заданий;

- умение участвовать в диалоге; слушать и понимать других, высказывать свою точку зрения;
- умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с педагогом и сверстниками.

II. Содержание программы

2.1. Учебно-тематический план

Срок реализации – 14 дней

№ п/п	Название раздела	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Организация процесса приготовления различных видов пицц.	1	1	
2.	Подготовка и обработка сырья, приготовление различных видов «топпинга»	1		1
3.	Приготовление «Теста Пицца» для пицц различного ассортимента	1		1
4.	Приготовление соусов, масляных смесей и заправок для различного ассортимента пицц	1		1
5.	Приготовление различного ассортимента пицц	2		2
	ИТОГО:	6	1	5

Срок реализации – 21 день

№ п/п	Название раздела	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Организация процесса приготовления различных видов пицц.	1	1	
2.	Подготовка и обработка сырья,	1		1

	приготовление различных видов «топпинга»			
3.	Приготовление «Теста Пицца» для пицц различного ассортимента	1		1
4.	Приготовление «Теста Краст» для пицц различного ассортимента	1		1
5.	Приготовление соусов, масляных смесей и заправок для различного ассортимента пицц	1		1
6.	Приготовление различного ассортимента пицц	4		4
	ИТОГО:	9	1	8

2.2. Содержание программы

Тема 1. Организация рабочих мест

- Организация рабочего места.
- Оборудование, инвентарь, посуда, инструменты для приготовления пицц. Правила безопасной эксплуатации оборудования.
- Санитарные нормы при приготовлении пиццы.
- Технологические документы для приготовления пиццы.

Тема 2. Первичная обработка овощей, грибов и приправ

- Производить подготовку муки, яиц, жиров, сахара, молока, дрожжей для приготовления теста пиццы.
- Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

- Производить подготовку гастрономических полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
- Производить обработку и приготовление основных гастрономических полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

Тема 3. Особенности технологического процесса приготовления теста для пиццы

- Классификация пицц.
- Исторические аспекты приготовления пиццы в разных странах
- Особенности технологического процесса приготовления «ПИЦЦА ТЕСТА»
- Особенности технологического процесса приготовления «ТЕСТА КРАСТ»

Тема 4. Приготовление различного ассортимента соусов для пиццы

- Приготовление томатных соусов, использование, условия и сроки хранения.
- Приготовление овощных и пряных соусов, использование, условия и сроки хранения.
- Приготовление масляных заправок, использование, условия и сроки хранения.
- Приготовление соусов для подачи, использование, условия и сроки хранения.

Тема 5. Приготовление пиццы различного ассортимента

- Технологический процесс приготовления итальянской пиццы различного ассортимента, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления американской пиццы различного ассортимента, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления японской пиццы различного ассортимента, требования к качеству.
- Технологический процесс приготовления конопиццы пиццы различного ассортимента, требования к качеству.

2.3. 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.

III. 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.

3.1. Материально-технические условия реализации программы

Кружок «Мастер-пицца» функционирует в МБУ «ДООЦ «Солнышко» в специально оборудованном кабинете. Кабинет для учебных занятий имеет с

хорошее естественное и искусственное освещение, естественный приток воздуха и вентиляцию.

Кабинеты оснащены следующим 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.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные; конвекционная печь или жарочный шкаф; микроволновая печь; расстоечный шкаф; плита электрическая; фритюрница; шкаф холодильный; шкаф морозильный; тестораскаточная машина; планетарный миксер; блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); мясорубка; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна.

Информационные источники

1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –

- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
 3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 4. 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.
 5. 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.
 6. 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.
 7. 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
 8. 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.

