

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

СОГЛАСОВАНО  
Президент Некоммерческого  
партнерства  
«Ассоциация гостеприимства  
Тюменской области»



Михайлова О.Ю.

05 \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор государственного автономного  
профессионального образовательного  
учреждения Тюменской области  
«Тюменский колледж производственных  
и социальных технологий»

\_\_\_\_\_ Т.Е.Шлак

« 25 » 05 \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа  
наименование программы:  
«Пиццайло»**

г. Тюмень, 2021год

## 1. Цели реализации программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Пиццайло» направлена на формирование и развитие творческих способностей детей и взрослых, удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном, нравственном и физическом совершенствовании, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, а также на организацию их свободного времени. Дополнительная общеобразовательная программа обеспечивает адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку детей, проявивших выдающиеся способности.

## 2. Требования к результатам программы

2.1. Характеристика программы Программа разработана в соответствии с: – профессиональным стандартом «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н); – спецификацией стандартов WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Хлебопечение». Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы  
Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – сертификат.

2.3. Требования к результатам освоения программы  
В результате освоения программы слушатель должен:

знать:

З-1 Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления булочной продукции разнообразного ассортимента

З-2 Технологии замеса и изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, булочной продукции разнообразного ассортимента

уметь:

У-1 Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции

У-2 Соблюдать технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий

У-3 Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

### Содержание программы

Категория слушателей: дети и взрослое население

Трудоемкость обучения: 16 ак. часов.

Форма обучения: очная.

### 3.1. Учебный план

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД
1.	Раздел 1 Технология обработки сырья			
	Тема Технология обработки сырья для приготовления пиццы	Содержание	8	
		Ассортимент и требования к качеству Зерновых культур муки, дрожжей, соли	6	3-1, 3-2
		Виды муки, применяемые для приготовления пиццы		
		Первичная обработка муки, дрожжей, мяса, рыбы, птицы, условия хранения для сохранения полезных свойств		
		Тесто: виды, методы и форматы приготовления, оборудование и инвентарь		
		Пиццы: виды, стили, корочки		
		Основные начинки и их комбинации		
		Ассортимент сыров для пиццы		
		Лабораторное занятие 1	2	У-1
2.	Раздел 2. Технология приготовления теста			
	Тема 2. Технология приготовления теста	Содержание	6	
		Приготовление теста по классическому методу	4	3-1, 3-2
		Приготовление закваски по методу биге		
		Работа с тестом – слеппинг	2	У-2, У-3
		Приготовление теста для пицца-акробатики		
	Лабораторное занятие 2			
3.	Итоговая аттестация	Зачет	2	У-1-3

## 4. Учебно-методическое обеспечение программы

### 4.1. Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для СПО / Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2018. – 352 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студ. учреждений СПО / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
3. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 3 ч. Ч. 1 / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
4. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для СПО / Е.П. Кошевой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 226 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для СПО / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 256 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 332 с.

### 4.2. Дополнительная литература:

1. Голубев В.Н. Обработка рыбы и морепродуктов: учебник / В.Н. Голубев. – М.: ИЦ Академия, ИРПО. – 2018. – 175 с.
2. Потапова И. И. Первичная обработка продуктов: учебное пособие / И. И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2018 – 80 с.
3. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учебное пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: ИЦ Академия, 2017. – 144 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 496 с.
5. Питание и общество / ГастрономЪ // – ежемесячные журналы

### 4.3 Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulinara.ru>
2. Электронная библиотека учебников [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://studentam.net>
3. Технологический процесс кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа: [one-umnik.ru](http://one-umnik.ru)

## 5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания.

По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

**Типовое задание для зачета:**

1. Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь, посуду для приготовления теста, для приготовления начинки, соусов, подготовить сырьё, замесить тесто, брожение теста, растойка в растоечном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности растойки 75-80% 60 минут. Приготовление начинки, мясо пропустить через блендер, обжарить на сковороде, порезать мелким кубиком лук репчатый, обжарить на сковороде, соединить с готовым обжаренным мясом,

Приготовление соусов. В большой кастрюле разогреваем оливковое масло, обжариваем в нем мелко нарубленный или выдавленный чеснок в течение 2 минут на среднем огне до появления характерного чесночного аромата.

Добавляем в кастрюлю томатное пюре (можно купить готовое, можно самому протереть помидоры на терке) и томатную пасту, а также сахар, соль и желаемые специи.

На среднем огне доводим соус до кипения.

Когда соус закипит, уменьшаем огонь до минимального и томим соус еще 10 минут под крышкой.

формование: развешать тестовые заготовки по заданному весу, предварительная растойка 10 минут, формование сочной для пиццы. Приготовление пиццы.

Время выполнения задания: 2 часа.

**6. Составители программы**

Селифанова Лилия Альбертовна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ».

Гарбар Мария Михайловна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ».