

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.Шпак

«*05*» _____ 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Пиццмейкер»

г. Тюмень, 2021год

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Пиццамейкер»

1. Цели реализации программы

Программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами.

2. Требования к результатам повышения квалификации.

Планируемые результаты повышения квалификации.

2.1. Характеристика новой компетенции, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- Федеральным законом №158-ФЗ от 25 мая 2020 года «О внесении изменений в федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» в части установления квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих»

- Приказом от 28 августа 2020 года №441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»

- профессиональным стандартом «Пекарь», утвержденным Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н

- – профессиональным стандартом «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н);

- – спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение».

- - приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

Знать:

3-1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания;

3-2 Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

3-3 Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

3-4 Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, использованных в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;

3-5 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

3-6 Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;

3-7 Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;

3-8 Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;

3-9 Показатели качества и безопасности пищевых продуктов;

3-10 Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления.

Уметь:

У-1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении напитков и кулинарных изделий;

У-2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

У-3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве напитков и кулинарных изделий;

У-4 Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;

У-5 Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;

У-6 Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

У-7 Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

Содержание программы

Категория слушателей: обучающиеся по программам СПО, ВО, взрослое население, предпенсионеры.

Трудоемкость обучения: 36 ак. часов.

Форма обучения: очная

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3.1. Учебный план

| № | Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик | Всего, академических часов из них: | В том числе | | | | | | Промежуточный и итоговый контроль | Консультации | Форма контроля |
|----|---------------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------|-------------------------------|----------|----------------------|----------|-----------------------------------|--------------|----------------|
| | | | Теоретические занятия, из них: | | Практические занятия, из них: | | Лабораторные занятия | | | | |
| | | | Ауд. | Он-лайн | Ауд. | Он-лайн | Ауд. | Он-лайн | | | |
| 1. | Введение | 4 | – | 3 | 1 | – | – | – | – | – | – |
| 2. | Модуль 1 Технология обработки сырья для приготовления пиццы | 10 | – | 4 | – | – | 6 | – | – | – | – |
| 3. | Модуль 2. Технология приготовления теста | 6 | – | 2 | – | – | 4 | – | – | – | – |
| 4. | Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы | 13 | – | 7 | – | – | 6 | – | – | – | – |
| | Итоговая аттестация | 3 | – | – | – | – | – | – | – | – | – |
| | Тестирование | 1 | 1 | – | – | – | – | – | – | – | Тестирование |
| | Экзамен | 2 | – | – | 2 | – | – | – | – | – | Экзамен |
| | ИТОГО: | 36 | 1 | 16 | 3 | – | 16 | – | – | – | – |

3.2. Учебно-тематический план

| № п/п | Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик | Содержание учебного материала, практические занятия | Объем часов (аудиторно) | Объем часов (он-лайн) | Формируемые умения/ знания/ТФ |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| 1. | Введение | | 1 | 3 | |
| 1.1 | Тема 1.1. Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания | Содержание Охрана труда, производственная санитария и пожарная безопасность в предприятиях общественного питания: понятие, содержание, требования | – | 1 | 3-1, 3-5 |
| 1.2 | Тема 1.2. Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении пиццы | Содержание Регламенты, стандарты и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий: понятие Виды документации, правила пользования: ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Сборник рецептов. Технологическая карта. Калькуляционная карта | – | 1 | 3-1, 3-2, 3-3, 3-4 |
| 1.3 | Тема 1.3. Физиология питания | Содержание Физиология питания: понятие. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Энергетическую ценность пищевых продуктов | – | 1 | 3-1, 3-2, 3-3, 3-4 |
| 1.4 | Тема 1.4. Организация рабочего места для приготовления пиццы | Практическое занятие 1 Правила пользования профессиональным оборудованием повара, применяемым для приготовления пиццы | 1 | – | У-1 |
| 2. | Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы | | 6 | 4 | |
| 2.1 | Тема 2.1. Ассортимент и требования к качеству Зерновых культур муки, дрожжей, сои | Содержание Сырьевая база для приготовления пиццы ГОСТы, регламентирующие требования к качеству сырья для приготовления пиццы | – | 1 | 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5 |

| | | | | | |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|-------------------------|
| | Виды муки, применяемые для приготовления пиццы | | | | |
| 2.2 | Тема 2.2. Первичная обработка муки, дрожжей, мяса, рыбы, птицы, условия хранения для сохранения полезных свойств | Содержание | – | 1 | 3-1 – 3-10 |
| | | Правила обработки сырья (муки, дрожжей, овощи, фрукты, зелень, рыба, морепродукты, птица, мясо) для приготовления теста и начинок | | | |
| | | Лабораторное занятие 1 | 2 | – | У-1, У-2, У-3, У-4, У-5 |
| | | Обработка сырья (овощи, рыба, птица, мясо) для приготовления начинок | | | |
| 2.3 | Тема 2.3. Тесто: виды, методы и форматы приготовления, оборудование и инвентарь Пиццы: виды, стили, корочки | Содержание | – | 1 | 3-1 – 3-10 |
| | | Технология приготовления различных видов теста, методы приготовления. Применения оборудования для улучшения качества теста | | | |
| | | Лабораторное занятие 2 | 2 | – | У-1 – У-7 |
| | | Приготовление теста с применением различных методов | | | |
| 2.4 | Тема 2.4. Основные начинки и их комбинации, Ассортимент сыров для пиццы | Содержание | – | 1 | 3-1 – 3-10 |
| | | Технология приготовления начинки из овощей, мясо копченостей, комбинирование начинок и соусов. Применение различных видов сыров. | | | |
| | | Лабораторное занятие 3 | 2 | – | У-1 – У-7 |
| | | Приготовление начинки из 3 видов сыра и базилика | | | |
| 3. | Модуль 2. Технология приготовления Теста | | 4 | 2 | |
| 3.1 | Тема 3.1. Приготовление теста по классическому методу Приготовление закваски по методу биге | Содержание | – | 1 | 3-1 – 3-10 |
| | | Приготовление теста по классическому методу Приготовление закваски по методу биге | | | |
| | | Лабораторное занятие 4 | 2 | – | У-1 – У-7 |
| | | Приготовление теста по методу биге | | | |
| 3.2 | Тема 3.2. Работа с тестом – слеппинг | Содержание | – | 1 | 3-1 – 3-10 |
| | | Правила работы с тестом – слеппинг, разделка, формование. Температурный режим. Климат расстойки, | | | |

| | | | | | |
|-----------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-------------|
| | Приготовление теста для пицца-акробатики | условия формования. | | | |
| | | Лабораторное занятие 5 | 2 | – | У-1 – У-7 |
| | | Правила работы с тестом. Температурный режим брожения. Климат расстойки, условия формования | | | |
| 4. | Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы | | 6 | 7 | |
| | Классическая неаполитанская пицца | Содержание | – | 2 | 3-1 – 3-10 |
| | | Технология приготовления теста, приготовление начинки, приготовление соусов. Процесс формования и выпечки | | | |
| | | Лабораторное занятие 6 | 2 | – | У-1 – У-7 |
| | | Приготовление неаполитанской пиццы | | | |
| | Рецептуры мясной пиццы | Содержание | – | 2 | 3-1 – 3-10 |
| | | Технология приготовления теста, приготовление мясной начинки, приготовление соусов. Процесс формования и выпечки | | | |
| | Рецептуры пиццы с морепродуктами | Содержание | – | 2 | 3-1 – 3-10 |
| | | Технология приготовления теста, приготовление начинки с морепродуктами, приготовление соусов. Процесс формования и выпечки | | | |
| | | Лабораторное занятие 7 | 2 | – | У-1 – У-7 |
| | | Приготовление пиццы с морепродуктами | | | |
| 3.4 | Рецептуры вегетарианской пиццы | Содержание | – | 1 | 3-1 – 3-10 |
| | | Технология приготовления теста, приготовление начинки, приготовление соусов. Процесс формования и выпечки | | | |
| | | Лабораторное занятие 8 | 2 | – | У-1 – У-7 |
| | | Приготовление вегетарианской пиццы | | | |
| | Итоговая аттестация | | 3 | | 3-1 – 3-10, |
| | Экзамен | | 3 | | У-1 – У-7 |
| | | Всего | 20 | 16 | |

3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, разделов, дисциплин)

| Период обучения (дни, недели) * | Наименование раздела, модуля |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 день | Введение Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы |
| 2 день | Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы |
| 3 день | Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы Модуль 2. Технология приготовления Теста |
| 4 день | Модуль 2. Технология приготовления Теста |
| 5 день | Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы |
| 6 день | Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы Консультация Итоговая аттестация |
| * Точный порядок реализации разделов, модулей (дисциплин) обучения определяется в расписании занятий. | |

4. Материально-технические условия реализации программы

| Наименование помещения | Вид занятий | Наименование оборудования, программного обеспечения |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Учебный кабинет технологии кулинарного производства | Теоретические занятия | <ul style="list-style-type: none"> - Рабочее место преподавателя -1 (компьютер (Системный блок (i7-3.6-4,2GHz\H110\DDR4 2x16Gb\1000Gb+SSD250Gb\NV GTX1660-6GB\DVD±RW\Audio 8ch\Lan-Gbt\600W\Win10Pro) +Монитор 24» Samsung S24D300H, Клавиатура Logitech Keyboard K120, Мышь Logitech B100), МФУ (Kyocera ECOSYS M2235dn (A4, 35стр, 600 x600 dpi, 512Mb, ADF, Duplex, USB 2.0 (Hi-Speed), USB Host, Gigabit Ethernet)); - рабочие места обучающихся – 15 шт.; - маркерная доска |
| Лаборатория «Хлебопечения» | Лабораторные занятия. Итоговая аттестация | <p>Общее оснащение рабочих мест Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Весы настольные электронные CAS Corp.Ltd.Весы AD-5; - плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 5 - Шкаф холодильный среднетемпературный DM105-S (ШХ-0,5 ДС); - Шкаф шоковой заморозки Eqta серии BCC, мод. BCC 14 TEN; |

| | | |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - KitchenAid Блендер-гомогенизатор погружной серии 5КНВ2571ЕАС (5-скоростной, кремовый); - Vitamix Corporation Блендер, модель Touch and Go 2 (Тритан); - Слайсер; - Куттер (для тонкого измельчения продуктов); - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Мясорубка Vortmax серии MMFS, мод. MMFS 12U 220V (1/2 unger, 200 кг/ч); - Фритюрница; - Стол производственный (полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1600*600*860 мм); - Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1600x600x860 (двери-купе)); - Стол производственный (Стол-тумба типа СТПк 1800x600x860 (промежуточная полка, каркас сварной - труба нерж.)); - Стол производственный (Стол СППр полка сплошная нерж, борт, Каркас разборный - ножки из квадратной трубы 40x40 мм, нерж., регулируемые по высоте опоры. 1800*600*850 мм); - Стол производственный с моечной ванной (Ванна моечная со столом ВМТц-1, отверстие для смесителя, борт, цельнотянутая мойка справа м.о. 500*400*250 мм, каркас – сварной труба нерж. 1000*600*850 мм, двери распашные, без задней стенки); - Стеллаж 4-х уровневый (Стеллаж СтПН, 4 полки сплошные нерж. 0,8, стойки –уголок нерж. 800*500*1800 мм). <p>Инструменты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ножи; - набор инструментов для карвинга; - разделочные доски; - гастроемкости; - венчики; - лопатки. <p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перчатки; - салфетки; - ветошь нетканая; - полотенца бумажные; - пищевая пленка; - фольга; - пергаментная бумага. |
|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

3. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. 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.

5.2. 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

3.3. Электронные ресурсы:

1. Книга кулинара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://knigakulina.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
4. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkillsInternational - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
5. Единая система актуальных требований Ворлдскиллс (электронный ресурс) режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.
 - техническая документация по компетенции «Хлебопечение»;
 - конкурсные задания чемпионатов по компетенции «Хлебопечение»;
 - задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Хлебопечение».

4. Оценка качества освоения программы

6.1. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов. По результатам промежуточной аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/«не зачтено».

1. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 1. (ТЕСТ 5 ВОПРОСОВ С ОТВЕТАМИ!!!)

1. Какая мука считается сильной?

- A. способная при замесе поглощать большее количество воды;
- B. способная поглощать при замесе меньшее количество воды.

2. Цвет муки высшего сорта:

- A. белый с кремовым оттенком;
- B. белый с желтоватым оттенком;
- C. белый с серым оттенком;
- D. серый.

3. Что является биологическим разрыхлителем теста?

- A. дрожжи;
- B. сода;
- C. яичные белки.

4. Вегетарианская начинка.....

- A. томаты
- B. ветчина
- C. кальмары

5. какие виды сыров можно использовать для пиццы?

- A. Твёрдые
- B. мягкие
- C. плавленые

Эталон ответов:

| | | | | |
|---|---|---|---|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| а | а | а | а | А,В,С |

2. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 2.

1. Дрожжи относят:

- A. к химическим разрыхлителям
- B. к биологическим разрыхлителям
- C. к механическим разрыхлителям

2. Какое тесто приготавливают для пиццы?

- A. дрожжевое опарное тесто
- B. дрожжевое безопарное тесто
- C. дрожжевое слоёное тесто

3. Закваска Бига - это смесь

- A. воды, муки и дрожжей
- B. воды, дрожжей, соль
- C. воды, муки, соль

4. Параметры расстоечного шкафа

- A. 25 -27 °C
- B. 6.65-75 °C
- C. 35-40 °C
- D.

5.температура воды для теста при приготовлении пиццы –акробатика

- A. 5-6 °C
- B. 6.25-30°C
- C. в.40-45°C

Эталон ответов:

| | | | | |
|---|-----|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| б | А,б | а | в | а |

3. Типовое задание для проведения промежуточной аттестации по Модулю 3.

1.Неаполитанская пицца создана....

- A. в России
- Б. во Франции
- В. в Италии
- Г. в Испании

2. Соус это....

- A. томаты, соль
- Б. майонез, кетчуп
- В. Грибы, соль, масло растительное

3.Как называется закрытая пицца?

- A. Кальцоне
- Б. Пиде
- В. Фламиш

4.Вегетарианская начинка.....

- A. томаты
- Б. ветчина
- В. кальмары

5.Температура выпечки пиццы

- A. 120-125°C
- Б. 170-180°C
- В. 220-225°C

Эталон ответов:

| | | | | |
|---|-----|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| а | А,б | а | а | б |

6.2. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация представляет собой проведение квалификационного экзамена по профессии рабочего, должности служащего, состоящего из

- 1) тестирования,
- 2) демонстрационного экзамена по профессии (16472 Пекарь) компетенции «Ворлдскиллс» Хлебопечение

Время, отведенное на проведение

- 1) тестирования – 1 ак.час(а),
- 2) демонстрационного экзамена по компетенции Ресторанный сервис - 3 ак.(час(а))

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

1. **Типовые задания для проведения итогового тестирования**

1.Вегетарианская начинка.....

- A. томаты
- B. ветчина
- C. 3.кальмары

2. Что является биологическим разрыхлителем теста?

- A. дрожжи;
- B. сода;
- C. яичные белки.

3. какие виды сыров можно использовать для пиццы?

- A. Твёрдые
- B. мягкие
- C. плавленые

4. Дрожжи относят.....

- A. к химическим разрыхлителям
- B. к биологическим разрыхлителям
- C. к механическим разрыхлителям

5.Какое тесто приготавливают для пиццы?

- A. дрожжевое опарное тесто
- B. дрожжевое безопарное тесто
- C. дрожжевое слоёное тесто

6.температура воды для теста при приготовлении пиццы –акробатика

- A. 5-6 °С
- B. .25-30°С
- C. 40-45°С

7.Что является биологическим разрыхлителем теста?

- A. дрожжи;
- B. сода;
- C. яичные белки.

8. Параметры расстоечного шкафа

- A. 25 -27 °С
- B. 65-75 °С
- C. 35-40 °С

9.Как называется закрытая пицца?

- a. Кальцоне

- b. Пиде
- c. Фламиш

10. Температура выпечки пиццы

- A. 120-125°C
- B. 170-180°C
- C. 220-225°C

.11. Неаполитанская пицца создана....

- A. в России
- B. во Франции
- C. в Италии
- D. в Испании

Эталон ответов:

| | | | | | | | | | | |
|---|---|-------|---|-----|---|---|---|---|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| A | A | A,B,C | B | A,B | A | A | C | A | B | C |

2. Типовое задание для проведения демонстрационного экзамена

Приготовление классической неаполитанской пиццы

Составитель(и) программы:

Константинова Гульнара Ташплатовна, преподаватель ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Селифанова Лилия Альбертовна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ».

Гарбар Мария Михайловна, преподаватель ГАПОУ ТО «ТКПСТ».

ПРИЛОЖЕНИЕ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Модуль: Введение

Тема: Организация рабочего места для приготовления пиццы

Практическое занятие (ПЗ) № 1

Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ:

Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструкция по охране труда при работе на технологическом оборудовании в мастерских | 1 | 1 | Шт. |

Задание: Организовать рабочее место пекаря, подобрать необходимый инвентарь, оборудование, расходные материалы для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место пекаря, расстановка инвентаря, подготовить сырьё для приготовления пиццы. Просеять муку, сахар, соль, молоко процедить, подготовить дрожжи

Требования к качеству:

Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль: Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы
Тема: Обработка сырья (овощи, рыба, птица, мясо) для приготовления начинок

Лабораторное занятие (ЛЗ) № 1

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний по оборудованию, инвентарю и посуде Обработка сырья (овощи, рыба, птица, мясо) для приготовления начинок

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Нож | 5 | 25 | Шт. |
| 5 | Доска для нарезки овощей | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | миска | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Овощечистка | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Картофель | 1,000 | 5,000 | Кг. |
| 9 | Морковь | 1,000 | 5,000 | Кг. |
| 10 | Лук | 1,000 | 5,000 | Кг. |
| 11 | Горбуша | 1,000 | 5,000 | Кг. |
| 12 | Курица | 1,000 | 5,000 | Кг. |
| 13 | Свинина | 1,000 | 5,000 | Кг. |

Задание: Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Первичная обработка овощей, нарезки и приготовления начинок из овощей;
Обработка рыбы с костным скелетом, удаление чешуи, кожи, головы, плавников, внутренности, промывание.

приготовление начинок из рыбы;

приготовление начинок из мяса и домашней птицы;

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

Константинова Г.Т.

(подпись)

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Модуль: Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы
Тема: Приготовление теста с применением различных методов

Лабораторное занятие (ЛЗ) № 2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией для приготовления теста с применением различных методов

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептур | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Мука В/с | 1,000 | 5,000 | Кг. |
| 5 | Молоко цельное | 1,000 | 5,000 | л |
| 6 | Дрожжи прессованные | 0,1 | 0,5 | Кг. |
| 7 | Сахар –песок | 0,1 | 0,5 | Кг. |
| 8 | Соль | 0,1 | 0,5 | Кг. |
| 9 | Яйцо | 10 | 25 | Шт. |
| 10 | Масло сливочное | 0,5 | 12,5 | Кг. |

Задание: Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Тесто готовится безопасным способом. Загружают всё сырьё в тестомесильную машину, замешивают 5 минут на первой скорости, 15 минут на второй скорости. Брожение теста 60 минут. Через 30 минут обминка. Взвешивание по заготовкам с определённым весом, предварительная растойка 10 минут. Формование сочной для пиццы.

Требования к качеству:

Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль: Модуль 1. Технология обработки сырья для приготовления пиццы
Тема: Приготовление начинки из 3 видов сыра и базилика

Лабораторное занятие (ЛЗ) № 3

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией для приготовления пиццы с различными начинками

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Базилик | 0,03 | 0,75 | Кг. |
| 5 | Сыр «Моцарелла» | 1,5 | 1,25 | Кг. |
| 6 | Сыр «Блю» | 1,5 | 1,25 | Кг. |
| 7 | Сыр «пормезан» | 1,5 | 1,25 | Кг. |

Задание: Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления начинки

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, подготовить инвентарь для приготовления начинок из сыра.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Модуль: Модуль 2. Технология приготовления теста

Тема: Приготовление теста по методу биге

Лабораторное занятие (ЛЗ) № 4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ:

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептур | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Тестомесильная машина | 1 | 1 | Шт. |
| 5 | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| 9 | Столовые ложки | 5 | 25 | Шт. |
| 10 | Мука в/с | 1,000 | 25,000 | Кг. |
| 11 | Дрожжи прессованные | 0,1 | 0,5 | Кг. |
| 12 | Соль | 0,05 | 1,25 | Кг. |
| 13 | Сахар-песок | 0,1 | 2,5 | Кг. |
| 14 | Яйцо | 10 | 25 | Кг. |
| 15 | Масло сливочное | 0,5 | 12,5 | Кг. |
| 16 | Молоко цельное | 1,000 | 5,000 | л |

Задание: Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления теста

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место для приготовления теста. подготовить инвентарь и посуду для приготовления теста. Замесить опару Биге, растойка, замес теста для пиццы.

Требования к качеству:

Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Модуль: Модуль 2. Технология приготовления теста

Тема: Правила работы с тестом. Температурный режим брожения. Климат расстойки, условия формования

Лабораторное занятие (ЛЗ) № 5

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией для приготовления теста с применением различных методов, температурный режим брожения, с параметрами расстойки.

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептур | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Расточный шкаф | 3 | 3 | Шт. |
| 5 | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| 9 | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 12,5 | Кг. |

Задание: Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду для приготовления теста, замесить тесто, брожение теста, расстойка в расточном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности расстойки 75-80% 60 минут.

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

Требования к качеству:

Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Модуль: Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы
Тема: Приготовление неаполитанской пиццы

Лабораторное занятие (ЛЗ) № 6

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией для приготовления теста с применением различных методов

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| 5 | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 12,5 | Кг. |
| 9 | маслин каламата | 0,3 | 1,5 | Кг. |
| 10 | анчоусов в масле | 0,15 | 0,7 | Кг. |
| 11 | Каперсов | 0,2 | 5,0 | Кг. |
| 12 | зубчиков чеснока | 5 | 25 | Шт. |
| 13 | сушеный орегано | 0,03 | 0,15 | Кг. |
| 14 | листья базилика | 0,03 | 0,15 | Кг. |

Задание: Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией для приготовления теста с применением различных методов

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду для приготовления теста, замесить безопасное тесто, брожение теста, растойка в расточном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности растойки 75-80% 60минут. Приготовление начинки.

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

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Модуль: Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы

Тема: Приготовление пиццы с морепродуктами

Лабораторное занятие (ЛЗ) № 7

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией для приготовления теста с применением различных методов

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| 5 | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 62,5 | Кг. |
| 9 | Томатный соус | 0,5 | 12,5 | Кг. |
| 10 | Коктейль из | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 11 | Каперсы | 0,03 | 0,6 | Кг. |
| 12 | Свежий желтый перец | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 13 | Майоран | 0,02 | 0,4 | Кг. |
| 14 | Сыр моцарелла | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 15 | Тертый сыр пармезан | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 16 | Маслины | 0,1 | 2,0 | Кг. |
| 17 | Оливковое масло | 0,3 | 6,0 | Кг. |
| 18 | Молотый черный перец | 0,02 | 0,4 | Л. |

Задание: Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду для приготовления теста, для приготовления начинки, замесить тесто, брожение теста, растойка в растоечном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности растойки 75-80% 60 минут. приготовление начинки.

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

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

_____ (подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9

Модуль: Модуль 3. Основы приготовления классической итальянской пиццы

Тема: Приготовление вегетарианской пиццы

Лабораторное занятие (ЛЗ) № 8

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ:

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| 5 | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 12,5 | Кг. |
| 9 | Томатный соус | 0,5 | 12,5 | Кг. |
| 10 | Каперсы | 0,03 | 0,6 | Кг. |
| 11 | Свежий желтый перец | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 12 | Майоран | 0,02 | 0,4 | Кг. |
| 13 | Сыр моцарелла | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 14 | Тертый сыр пармезан | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 15 | Маслины | 0,1 | 2,0 | Кг. |
| 16 | помидоры | 0,3 | 6,0 | Кг. |

Задание:

Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду для приготовления теста, для приготовления начинки, замесить тесто, брожение теста, растойка в растоечном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности растойки 75-80% 60минут.приготовление начинки.

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

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Модуль: Практическое обучение

Тема: Подготовка сырья к производству. Замес теста

Практическое обучение (ПО) № 1

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний по оборудованию, инвентарю и посуде для приготовления дрожжевого теста для пиццы

Наименование работ:

Знакомство с рабочим местом пекаря, с оборудованием, инвентарем, технической документацией

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов блюд | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| 5 | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Мука в/с | 1,000 | 25,000 | Кг. |
| 9 | Дрожжи прессованные | 0,1 | 0,5 | Кг. |
| 10 | Соль | 0,05 | 1,25 | Кг. |
| 11 | Сахар-песок | 0,1 | 2,5 | Кг. |
| 12 | Яйцо | 10 | 25 | Кг. |
| 13 | Масло сливочное | 0,5 | 12,5 | Кг. |
| 14 | Молоко цельное | 1,000 | 5,000 | л |

Задание: Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду, подготовить сырьё к производству. Муку, сахар просеять, молоко процедить, яйцо обработать в дезинфицированном составе.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2

Модуль: Практическое обучение

Тема: Особенности формования

Практическое обучение (ПО) № 2

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ:

Знакомство с рабочим местом повара, с оборудованием, инвентарем, технической документацией

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|---------------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов блюд | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| 5 | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Нож фигурный | 5 | 25 | Шт. |
| 9 | Лист для выпечки | 3 | 15 | Шт. |
| 10 | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 12,5 | Кг. |
| 11 | Бумага селиконизированная для выпечки | 3 | 15 | Шт. |

Задание: Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду для приготовления теста, для приготовления начинки, замесить тесто, брожение теста, растойка в растоечном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности растойки 75-80% 60минут.приготовление начинки.

Формование: развешать тестовые заготовки по заданному весу, предварительная растойка 10 минут, формование сочной для пиццы в ручную, в виде круглых лепёшек, или на тестораскаточной машине, до определённой толщины сочной.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

_____ (подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Модуль: Практическое обучение

Тема: Приготовление соусов. Приготовление начинки. Формование теста вручную

Практическое обучение (ПО) № 3

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом повара, с оборудованием, инвентарем, технической документацией

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов блюд | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| | Блендер погружной | 1 | 5 | Шт. |
| | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 12,5 | Кг. |
| | Лук | 0,2 | 5,0 | Кг. |
| | Чеснок | 0,03 | 0,75 | Кг. |
| | Оливковое масло | 0,02 | 5,0 | Кг. |
| | Томатная паста | 0,5 | 4,0 | Кг. |
| | Сахар | 0,03 | 0,75 | Кг. |
| | Соль | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Сушеный базилик | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Сушеный орегано | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Лавровый лист | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Нож фигурный | 5 | 25 | Шт. |
| | Лист для выпечки | 3 | 15 | Шт. |
| | Бумага селиконизированная | 3 | 15 | Шт. |

Задание: Познакомиться с оборудованием поварской лаборатории, ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду для приготовления теста, для приготовления начинки, замесить тесто, брожение теста, растойка в растоечном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности растойки 75-80% 60 минут. приготовление начинки, соуса.

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

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель _____

Константинова Г.Т.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4

Модуль: Практическое обучение

Тема: Приготовление мясной начинки. Приготовление соусов. Формование пиццы

Практическое обучение (ПО) № 4

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Основной целью урока является формирование у школьников умений и навыков правильно выполнять трудовые приемы по приготовлению пиццы, обеспечить и контролировать качество выполняемых работ.

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом повара, с оборудованием, инвентарем, технической документацией

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов блюд | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| | сковородка | 1 | 5 | Шт. |
| | блендер | 1 | 5 | Шт. |
| | Плита индукционная | 1 | 5 | Шт. |
| | Нож фигурный | 5 | 25 | Шт. |
| | Лист для выпечки | 3 | 15 | Шт. |
| | Бумага селиконизированная | 3 | 15 | Шт. |
| | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 12,5 | Кг. |
| | Лук | 0,2 | 5,0 | Кг. |
| | Чеснок | 0,03 | 0,75 | Кг. |
| | Оливковое масло | 0,02 | 5,0 | Кг. |
| | Томатная паста | 0,5 | 4,0 | Кг. |
| | Сахар | 0,03 | 0,75 | Кг. |
| | Соль | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Сушеный базилик | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Сушеный орегано | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Лавровый лист | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Свинина | 0,5 | 4,0 | Кг. |

Задание: Познакомиться с мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, оборудование, инвентарь, посуду для приготовления теста, для приготовления начинки, соусов, подготовить сырьё, замесить тесто, брожение теста, растойка в расточном 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.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Модуль: Практическое обучение

Тема: Подготовка морепродуктов. Приготовление соусов. Формование пиццы

Практическое обучение (ПО) № 5

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний по оборудованию, инвентарю и посуде для приготовления диетических блюд и напитков

Наименование работ:

Знакомство с рабочим местом повара, с оборудованием, инвентарем, технической документацией

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептур блюд | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| | Нож фигурный | 5 | 25 | Шт. |
| | Лист для выпечки | 3 | 15 | Шт. |
| | Бумага селиконизированная | 3 | 15 | Шт. |
| | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 12,5 | Кг. |
| | Лук | 0,2 | 5,0 | Кг. |
| | Чеснок | 0,03 | 0,75 | Кг. |
| | Оливковое масло | 0,02 | 5,0 | Кг. |
| | Томатная паста | 0,5 | 4,0 | Кг. |
| | Сахар | 0,03 | 0,75 | Кг. |
| | Соль | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Сушеный базилик | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Сушеный орегано | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Лавровый лист | 0,01 | 0,25 | Кг. |
| | Коктейль из морепродуктов | 0,5 | 4,0 | Кг. |

Задание: Познакомиться с мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для приготовления пиццы

Технология(и) выполнения: Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду для приготовления теста, для приготовления начинки, замесить тесто, брожение теста, растойка в растоечном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности растойки 75-80% 60 минут. приготовление начинки.

Кальмара, мидии и креветку размораживаем, кальмар нарезаем кольцами, заливаем морепродукты кипятком, чтобы он их покрывал полностью, сразу же воду сливаем и заливаем ещё раз кипятком. Оставляем на 7 минут. Далее воду сливаем, а морепродукты выкладываем на бумажное полотенце и промокиваем, чтобы ненужная жидкость впиталась.

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.

Требования к качеству: Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Модуль: Практическое обучение

Тема: Приготовление вегетарианской начинки. Приготовление соусов.
Формование пиццы

Практическое обучение (ПО) № 6

Цель, задачи лабораторного/практического занятия: Применение знаний по оборудованию, инвентарю и посуде для приготовления диетических блюд и напитков

Наименование работ: Знакомство с рабочим местом повара, с оборудованием, инвентарем, технической документацией

| № п/п | Наименование продуктов/материалов | Кол-во на 5* обучающихся | Кол-во на 25* обучающихся | Ед. измерения |
|-------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------|---------------|
| 1 | Сборник рецептов | 1 | 1 | Шт. |
| 2 | Технологическая карта | 1 | 1 | Шт. |
| 3 | Инструктажи на рабочем | 1 | 1 | Шт. |
| 4 | Скалка деревянная | 5 | 25 | Шт. |
| 5 | Миски 0,5л; | 5 | 25 | Шт. |
| 6 | Миски 1,0л; | 5 | 25 | Шт. |
| 7 | Миски 5,0л | 5 | 25 | Шт. |
| 8 | Тёрка четырёхгранная | 1 | 5 | Шт. |
| 9 | Тесто дрожжевое сдобное | 2,5 | 12,5 | Кг. |
| 10 | Томатный соус | 0,5 | 12,5 | Кг. |
| 11 | Каперсы | 0,03 | 0,6 | Кг. |
| 12 | Свежий желтый перец | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 13 | Майоран | 0,02 | 0,4 | Кг. |
| 14 | Сыр моцарелла | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 15 | Тертый сыр пармезан | 0,2 | 4,0 | Кг. |
| 16 | Маслины | 0,1 | 2,0 | Кг. |
| 17 | помидоры | 0,3 | 6,0 | Кг. |

Задание:

Познакомиться с оборудованием мастерской «Хлебопечение», ее деталями, посудой и инвентарём, технической документацией для пиццы

Технология(и) выполнения:

Подготовить рабочее место, инвентарь, посуду для приготовления теста, для приготовления начинки, подготовить овощи, промыть овощи, протереть сыр через тёрку, замесить тесто, брожение теста, растойка в расточном шкафу при температуре 45-50 градусов, при влажности растойки 75-80% 60 минут. приготовление начинки .

формование: развешать тестовые заготовки по заданному весу, предварительная

растойка 10 минут, формование сочной для пиццы.

Требования к качеству:

Все работы должны быть выполнены в соответствии с требованиями задания.

Преподаватель

(подпись)

Константинова Г.Т.

*количество обучающихся указывается в соответствии с количеством в подгруппе, группе.