

СОГЛАСОВАНО

Директор производства ООО «Ассорти
ресторантс»


/ Н.Л. Каменских
подпись
« 18 » 20 20 г

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора Государственного
автономного профессионального
образовательного учреждения Тюменской
области «Тюменский техникум индустрии
питания, коммерции и сервиса»


/ О.С. Курносова
подпись
« 18 » 20 20 г

**Программа профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям
служащих для школьников
по профессии 16472 Пекарь 3 разряда**

**наименование программы:
«Пиццмейкер»**

г. Тюмень, 2020 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
 - 2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации
 - 2.2. Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание программы
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Учебно-тематический план
 - 3.3. Тематический план и содержание практического обучения
 - 3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации программы
5. Учебно-методическое обеспечение программы
 - 5.1. Законодательные и нормативные документы
 - 5.2. Основная литература
 - 5.3. Дополнительная литература
 - 5.4. Электронные ресурсы
6. Оценка качества освоения программы
 - 6.1. Типовое задание для проведения зачета (*по Модулю 1. Введение в профессию пекаря, пиццайфера*)
 - 6.2. Типовое задание для проведения (по *Модулю 2. Теоретические основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий (пиццы)*)
 - 6.3. Типовое задание для проведения зачета (*по Модулю 3. Технология приготовления различных видов пиццы*)
 - 6.4. Типовое задание для проведения итоговой аттестации
7. Приложение (технологические карты ЛПЗ/ПО)

**Программа профессионального обучения профессиональной
подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для школьников
по профессии 16472 Пекарь,
наименование программы: «Пиццмейкер»**

1. Цели реализации программы

Программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 16472 Пекарь.

Программа реализуется в рамках деятельности Центра опережающей профессиональной подготовки (ЦОПП) и направлена на удовлетворение перспективных потребностей сферы труда, развитие имиджа региона как территории гостеприимства.

Опережающее обучение достигается включением в программу международных требований к профессии 16472 Пекарь, отраженных в стандарте компетенции Хлебопечение (техническое описание компетенции Ворлдскиллс «Хлебопечение»), а также формированием первоначальных навыков производства мучных изделий различных национальных кухонь, что способствует мотивации обучающихся к освоению первоначальных профессиональных навыков.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Программа предназначена для освоения профессии 16472 Пекарь, и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 19.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 03.08.2018) «Об образовании в российской Федерации»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения" (с изменениями и дополнениями) с изменениями и дополнениями от 21 августа 2013 г., 20 января, 26 мая, 27 октября 2015 г.
- единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих, выпуск №51, раздел «Хлебопекарное и макаронное производство» Постановление Минтруда России от 05.03.2004 № 30);
- профессиональным стандартом Пекарь, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. № 914н;
- спецификацией стандарта компетенции WSI 47 Bakery «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications) от 2017 г.

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

Присваиваемый квалификационный разряд: Пекарь 3 разряд

2. 2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

2.2.1. Знать:

- 3-1** Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- 3-2** Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции (пиццы)
- 3-3** Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
- 3-4** Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
- 3-5** Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
- 3-6** Технологии приготовления пиццы
- 3-7** Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции (пиццы), условиям их хранения
- 3-8** Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства (пиццы)
- 3-9** Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции (пиццы) потребителям
- 3-10** Правила и технологии расчетов с потребителями

2.2.2. Уметь:

- У-1** Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
- У-2** Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
- У-3** Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
- У-4** Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У-5** Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции (пиццы)
- У-6** Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
- У-7** Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции (пиццы)
- У-8** Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты
- У-9** Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после
- У-10** Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос

2.2.3. Обладать профессиональными компетенциями:

- ПК-1** Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря
- ПК-2** Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
- ПК-3** Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
- ПК-3** Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- ПК-4** Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента (пиццы)
- ПК-5** Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции (пиццы)
Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса (пиццы)
- ПК-6** Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции (пиццы) и ее презентации
- ПК-7** Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
Упаковка готовой хлебобулочной продукции (пиццы) на вынос

2.2.4. Выполнять трудовые действия:

- ТД-1** Подготовить к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
- ТД-2** Поддерживать в чистоте и порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства
- ТД-3** Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства (пиццы)
- ТД-4** Упаковать и складировать пищевые продукты, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- ТД-5** Приготовить хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента (пиццы)
- ТД-6** Процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинать хлебобулочную продукцию (пиццы)
- ТД-7** Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса (пиццы)
- ТД-8** Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции (пиццы) и ее презентации
- ТД-9** Приема и оформление платежей за хлебобулочную продукцию
- ТД-10** Упаковывать готовую хлебобулочную продукцию (пиццы) на вынос

Содержание программы

Категория слушателей: Обучающиеся общеобразовательных учреждений 6-11 классов.

Трудоемкость обучения: 56 академических часов.

Форма обучения: очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

3. Структура и содержание программы

3.1. Учебный план

№	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, практик	Всего, ак.часов в из них:	В том числе				Лабораторные занятия	Промеж. и итоговый контроль	консультации	Форма контроля
			Теоретические занятия, из них:		Практические занятия, из них:					
			Ауд.	Он-лайн	Ауд.	Он-лайн				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
I.	Теоретическое обучение	38	12	3			20	3		
2.	Модуль 1. Введение в профессию пекаря, пиццмейкера	4	4							Зачет*
	Модуль 2. Теоретические основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий (пиццы)	12	8	3				1		зачет
3.	Модуль 3. Технология приготовления различных видов пиццы	22					20	2		зачет
II.	Практическое обучение	12					12			зачет
III	Итоговая аттестация									
1.	Консультация	2							2	
2.	Квалификационный экзамен, в том числе:	4						4		Квалификационный экзамен
	Тестирование	1						1		
	Демонстрационный экзамен	3						3		
	ИТОГО:	56	12	3			32	7	2	

*Зачет по модулю осуществляется в рамках часов, отведенных на выполнение теоретического занятия

3.2. Учебно-тематический план

	Наименование учебных курсов, дисциплин, модулей, разделов и тем практик	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов (аудиторно)	Объем часов (он-лайн)	Формируемые умения/ знания/ПК
I.	Теоретическое обучение				
1.	Модуль 1. Введение в профессию пекаря, пиццмейкера				
1.1.	Тема 1.1. Профессия пекарь. Основы санитарии и гигиены хлебобулочного производства. Техническое оснащение производства хлебобулочной продукции и рабочего места пекаря	Содержание			3-1
		История развития пекарского производства. Профессиональная характеристика пиццмейкера.	2		
		Федеральное законодательство, регулирующее деятельность организаций питания Роль санитарии и гигиены в хлебобулочном производстве. Требования санитарии к помещениям, оборудованию, инвентарю. Личная гигиена пекаря. Требования к форменной одежде Краткая техническая характеристика основного оборудования. Посуда и инвентарь в хлебобулочном производстве.	2		
		Зачет по модулю 1			
2.	Модуль 2. Теоретические основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий (пиццы)				
2.1.	Тема 2.1. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий (пиццы). Подготовка теста и ингредиентов для пиццы	Содержание			32-310 У-2 У-3 У-4 У-5
		Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, методы определения доброкачественности пищевых продуктов. Традиционная итальянская пицца и ее американский аналог. Правила сочетания пиццы и различных напитков.		3	
		Правила приготовления пиццы. Виды пиццы (открытые, закрытые, мясные, рыбные, вегетарианские, сладкие, детские). Классификация пиццы по виду «краста», по виду «топпинга».	2		
		Традиционное тесто для пиццы. Оригинальные варианты подготовки теста. Работа с тестом – слеппинг. Приготовление теста для пицца-акробатики. Классический томатный соус. Специи для пиццы. Комбинация продуктов для начинки. Виды сыров, используемых для приготовления пиццы	2		

2.2.	Тема 2.2. Основы приготовления хлебобулочной продукции (классической итальянской пиццы, американской пиццы). Нетрадиционные виды пиццы	Содержание	2		3-3 3-4 3-8
		Технологии приготовления хлебобулочной продукции. Продолжительность выпечки и признаки готовности. Классическая неаполитанская пицца. Рецептуры мясной пиццы. Рецептуры пиццы с морепродуктами. Рецептúra рыбной пиццы с анчоусами. Рецептúra вегетарианской пиццы. Итальянская пицца по фирменным рецептам.			
		Основы приготовления американской пиццы. Рецептуры пиццы с колбасками пепперони. Рецептуры традиционной пиццы с различными видами мяса. Рецептуры гавайской пиццы. Рецептуры пиццы с рыбой и морепродуктами. Особенности приготовления мини-пиццы. Нетрадиционные виды пиццы.	2		
Зачет по модулю 2			1		
3	Модуль 3. Технология приготовления различных видов пиццы				
3.1.	Тема 3.1. Технология приготовления различных видов пиццы	Лабораторное занятие № 1	4		3-2- 3-10 У-1 - У-10
		Приготовление классической итальянской пиццы Маргариты.			
		Лабораторное занятие № 2	4		3-2- 3-10 У-1 - У-10
		Приготовление американской пиццы по-чикагски.			
		Лабораторное занятие № 3	4		3-2- 3-10 У-1 - У-10
		Приготовление закрытой пиццы кальцоне (calzone).			
		Лабораторное занятие № 4	4		3-2- 3-10 У-1 - У-10
		Приготовление необычной пиццы: Стромболи (пицца-ролл)			
Лабораторное занятие № 5	4		3-2- 3-10 У-1 - У-10		
Приготовление и дизайн сладкой пиццы с клубникой и сыром маскарпоне.					
Зачет по модулю 3			2		
II.	Практическое обучение		12		ПК 1-7 ТД-1 - ТД-10
III.	Итоговая аттестация				
	Консультация		2		ПК 1-3 ТД-1 - ТД-10
	Квалификационный экзамен:		4		
	Тестирование		1		
	Демонстрационный экзамен		3		
Всего			53	3	

3.3. Тематический план и содержание практическое обучения

Индекс, наименование разделов и тем	Виды производственных работ	Количество часов	Коды формируемых трудовых действий
ПО.00	Практическое обучение	12	
ПО.01 Основы санитарии и гигиены хлебобулочного производства. Техническое оснащение производства хлебобулочной продукции и рабочего места пекаря. Охрана труда. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий (пиццы). Подготовка теста и ингредиентов для пиццы	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии Приготовление гавайской пиццы с ананасами и курицей	4	ТД-1 - ТД-7
ПО.02 Технология приготовления различных видов пиццы	Приготовление пиццы «Южная сказка»	4	ТД-1 - ТД-7
ПО.03 Технология приготовления различных видов пиццы	Технология приготовления американской пиццы по - чикагски	4	ТД-1 - ТД-7

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения разделов, дисциплин)

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Введение в профессию пекаря, пиццмейкера
2 неделя	Основы санитарии и гигиены хлебобулочного производства. Техническое оснащение производства хлебобулочной продукции и рабочего места пекаря. Охрана труда. Основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий (пиццы). Подготовка теста и ингредиентов для пиццы
3 неделя	Основы приготовления хлебобулочной продукции (классической итальянской пиццы, американской пиццы). Нетрадиционные виды пиццы. Технология приготовления различных видов пиццы
4 неделя	Практическое обучение
5 неделя	Практическое обучение
6 неделя	Практическое обучение
7 неделя	Практическое обучение 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 теоретического обучения	Теоретические занятия, консультации, промежуточная аттестация	Рабочее место преподавателя -1; Электронная платформа для размещения онлайн курса Рабочие места обучающихся – 20 шт.; Компьютер, МФУ Маркерная доска
Учебная лаборатория	Практические занятия, Демонстрационный экзамен	Общее оснащение рабочих мест Оборудование: рабочий стол, моечная ванна, печь конвекционная, расстоечный шкаф, планетарный миксер KitchenAid.стеллаж, холодильник, весы электронные, стеллаж, Инструменты: кастрюли, миска, сито, силиконовый коврик, совки для сыпучих продуктов, контейнер с крышкой, формы для выпекания, ложка, венчик, скалка, тестоделитель Расходные материалы: мука, дрожжи, яйца, сахар, соль, растительное масло, сливочное масло, молоко, специи и другие ингредиенты согласно рецептуре изделий

5. Учебно-методическое обеспечение программы

5.1. Законодательные и нормативные документы:

1. О защите прав потребителей: Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 18.03.2019) // Собрание законодательства РФ, 15.01.1996, № 3, ст. 140
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. 23.04.2018) // Собрание законодательства РФ, 10.01.2000, N 2, ст. 150
3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) // Собрание законодательства РФ, 05.04.1999, N 14, ст. 1650,
4. Правила оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 (ред. от 04.10.2012) // Собрание законодательства РФ, 25.08.1997, N 34, ст. 3980
5. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации (утв. Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 ноября 2015 г. N 1979-ст)
6. Межгосударственный стандарт ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания (принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 апреля 2014 г. N 66-П))
7. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу: Утвержден Комитетом Российской Федерации по торговле 01.03.1995 года

5.2. Основная литература:

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных и кондитерских изделий [Текст]:учебник/ Л.С. Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – М.: Академия, 2017.- 400с.

5.3. Дополнительная литература:

1. Долгополова, С.В. Новые кулинарные технологии. [Текст] М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015. -272 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания[Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П. Золин – М.: Издательский центр Академия,2017 -320с.
2. Шумилкина М.Н. Кондитер [Текст]:учебное пособие /М.Н.Шумилкина. Н.В.Дроздова.- изд.4-е- Ростов н/Д:Феникс,2015.-325с.

5.4. Электронные ресурсы:

1. Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (электронный ресурс) режим доступа: <https://worldskills.ru>;
2. 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»;
3. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.horeca.ru/>

6. 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», пятибалльной системе (в соответствии с формами контроля).*

6.1. Типовое задание для проведения зачета по Модулю 1. Введение в профессию пекаря, пиццмейкера

Тестовые задания:

1. Кулинария как наука возникла в России:

- а) в конце XX века б) в конце XVIII века в) в конце XVII века

2. Первое подобие пиццы появилось у:

- а) древних итальянцев б) древних греков в) древних египтян

3. Большую популярность пицца приобрела в Италии в:

- а) 1800 году б) 1870 году в) 1600 году

4. Пицца-это:

а) это национальное итальянское блюдо, представляющее собой круглую открытую лепешку, покрытую расплавленным сыром и томатами

б) это национальное американское блюдо, представляющее собой толстую открытую лепешку, покрытую разнообразными продуктами

в) это национальное русское блюдо, представляющее собой круглый открытый пирог с различной начинкой

5. Пекарь — работник, специалист по:

а) работе с мукой б) выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий в) по приготовлению кондитерских изделий мукой

6. Пекари как профессия получили распространение:

а) только в XX веке б) только в XVI веке в) только в XIX веке

7. Это время можно считать временем создания технологии хлебобулочного производства:

а) 2-3 тысяч лет назад б) 5-6 тысяч лет назад в) 1 тысячу лет назад

8. Первыми пекарями можно считать:

а) работников монастырской кухни

б) всех древних египетских женщин - "хранительниц огня"

в) домашних поваров русской кухни

9. Слово "пекарь" появилось в:

а) 1000 году до н.э. б) 1500 в) 1300-1200 годах до н.э.

10. Очень часто пекарей называли "басманниками":

а) «хлебниками» б) "басманниками" в) «мучниками»

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	в	б	а	б	а	б	б	в	б

6.2. Типовое задание для проведения зачета

Модуль 2 Теоретические основы технологического процесса выпечки хлебобулочных изделий (пиццы)

Тестовые задания:

1. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

а) пышную б) твердую в) затянутую

2.Что готовят из бисквитного теста:

а) пирожки б) торты в) профитроли

3.Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

а) ржаной б) крахмалом в) меланжем

4.Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

а) с сильной б) со слабой в) со средней

5.Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

а) диетические б) столовые в) меланж

6. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

а) присыпки изделия б) подпыла в) приготовления масла

7.При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

а) присыпки изделия б) подпыла в) приготовления масла

8.Температура выпечки слоеного теста:

а) 180 б) 200 в) 250

9.Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже б) выше в) не имеет значения

10. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

11.С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

а) с низкой б) с высокой в) со средней

12. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

а) густым б) жидким в) так и должно быть

13. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

а) 90 б) 50 в) 60

14. Заваривают тесто:

а) деревянной лопаткой б) только железной в) в машине

15. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

а) муки и соли б) маргарина в) паров воды

Эталон ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
а	б	б	в	а	б	в	в	в	в	б	б	в	а	в

6.3.Типовое задание для проведения зачета по Модулю 3. Технология приготовления различных видов пиццы

Тестовые задания:

1. В состав классического теста для пиццы входят продукты:

а) Мука, дрожжи, сахар, соль, вода

б) Дрожжи, сахар, соль, молоко, мука

а) Дрожжи, мука, яйца, соль, вода

2. Традиционную пиццу едят с помощью:

а) Ножа и вилки

б) Только вилки

с) Просто берут руками

д) Специально охлажденных столовых приборов

3. В это печи выпекают классическую пиццу:

а) Русской печи

б) Голландской печи

с) Тандыре

д) Помпейской печи

- 4. Как называли людей в Италии, которые готовили пиццу для крестьян?**
- a) Пиццайоло
 - b) Пиццеристо
 - c) Пиццаллоро
 - d) Пиццерро
- 5. В состав этой пиццы входит мясо цыпленка-тандури и творог-панир:**
- a) Калифорнийская пицца
 - b) Пакистанская пицца
 - c) Индийская пицца
 - d) Бразильская пицца
- 6. В состав этой пиццы входит сыр джбейна:**
- a) Венецианская пицца
 - b) Итальянская пицца
 - c) Гавайская пицца
 - d) Мальтийская пицца
- 7. В топдинг этой пиццы входят помидоры, моцарелла, пармезан, анчоусы, орегано:**
- a) Неаполитанская пицца
 - b) Австралийская пицца
 - c) Греческая пицца
 - d) Американская пицца
- 8. Обязательными ингредиентами этой пиццы являются ветчина и ананасы:**
- a) Мальтийская пицца
 - b) Русская пицца
 - c) Гавайская пицца
 - d) Индийская пицца
- 9. Эта пицца часто имеет квадратную форму и в ее состав входят анчоусы:**
- a) Сицилийская пицца
 - b) Индийская пицца
 - c) Русская пицца
- 10. В ее состав входят сыр фета, маслины Каламате, и орегано:**
- a) Неаполитанская пицца
 - b) Нью-Йоркская пицца
 - c) Чикагская пицца
 - d) Греческая пицца
- 11. Начинка этой пиццы состоит из арахисового соуса, ростков фасоли, моркови, соуса-барбекю:**
- a) У тайской пиццы
 - b) У канадской пиццы
 - c) У русской пиццы
 - d) У греческой пиццы
- 12. В этой пицце обязательным компонентом является копченая оленина:**
- a) Шведская пицца
 - b) Финская пицца
 - c) Русская пицца
 - d) Канадская пицца
- 13. Эта пицца получила особую популярность в Турции и Швеции:**
- a) Финская пицца
 - b) Пицца-кебаб

- c) Неаполитанская пицца
d) Мальтийская пицца
- 14. В этой пицце используют моцареллу, бекон, а также яйца:**
a) Австралийская пицца
b) Бразильская пицца
c) Тайская пицца
d) Сицилийская пицца
- 15. В Италии закрытую пиццу называют:**
a) Кальцоне
b) Эмпонада
c) Чебурек
d) Мартабак
e)

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	a	c	d	d	c	d	a	c	a	d	d	b	b	a	a

6.4. Типовое задание для проведения итоговой аттестации

Итоговая аттестация включает в себя:

- 1) демонстрационный экзамен по компетенции;
- 2) тестирование.

Типовое задание демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение» включает в себя:

Задания для проведения демонстрационного экзамена:

- Время выполнения – 3 часа

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Модуль А: Организация работы.

Участники должны иметь портфолио на русском языке с рабочими и унифицированными рецептурами, а также описанием технологического процесса для всех модулей.

Модуль В: Методы формования пиццы.

Каждый участник должен согласно заданию выполнить определённый вид и количество изделий, согласно представленной схеме.

Требования:

- к рецептуре: На 1000 г. муки пшеничной используется минимум 15 г масла оливкового. Улучшитель не допускается (кроме солода).

- к портфолио: указывается унифицированная рецептура.

Модуль С: Пицца на дрожжевом тесте.

Требования:

- к рецептуре: процентное содержание муки в рецептуре рассчитывается согласно представленного задания. Улучшитель не допускается (кроме солода). Количество: 6 штук одинаковой свободной формы.

- Вес: 550 - 600г. после выпечки.

Типовые задания для проведения итогового тестирования

Дайте ответ на вопросы, выбрав один вариант:

1. Процессы, происходящие с белками муки при добавлении жидкости:
 - a) Набухают, образуя эластичную клейковину

- b) Впитывают воду
 - c) Образуют мелкую пористость
- 2.Краст- это:**
- a) Основа для пиццы (тесто)
 - b) Начинка
 - c) Форма пиццы
- 3.Окончание замеса теста определяется:**
- a)Тесто мягкое и влажное
 - b) Тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук
 - c) Тесто приобретает новый запах
- 4.Тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме за счет:**
- a) Спиртового брожения с выделением углекислого газа (диоксида углерода)
 - b) Счет сахара и соли
 - c) Набухания крахмала
- 5.Тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах за счет:**
- a) Сахара и дрожжей
 - b) Молочнокислого брожения и образования молочной кислоты и углекислого газа
 - c) Поглощения дрожжевыми грибами кислорода
- 6.Восстановить процесс брожения можно, если:**
- a) Произвести обминку теста 1...3 раза
 - b) Добавить дрожжи
 - c) Повысить температуру брожения
- 7.Тесто считается выбродившим когда:**
- a) Увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает
 - b) Появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая
 - c) При надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается
- 8. Корж настоящей итальянской пиццы не превышает в диаметре:**
- a) 30см
 - b) 25
 - c) 40
- 9. Дайте определение кальцоне (calzone):**
- a) Пицца в виде конуса
 - b) Пиццы на без дрожжевом красте
 - c) Закрытая пицца, итальянский пирог, изготовленный в виде полумесяца
- 10. Дайте определение коно-пиццы:**
- a) Пицца в виде конуса
 - b) Пиццы на без дрожжевом красте
 - c) Закрытая пицца, итальянский пирог, изготовленный в виде полумесяца
- 11. Дайте определение пан-пиццы:**
- a) Квадратная пицца
 - b) Пицца на сковороде
 - c) Закрытая пицца
- 12. Топпинг для пиццы это:**
- a) Начинка для пиццы
 - b) Соус пицца
 - c) Сырная составляющая пиццы
- 13. Сроки хранения пиццы:**
- a) 2ч
 - b) Пиццу нельзя хранить
 - c) 12ч
- 14. Ингредиенты пиццы «Маргарита»:**
- a)Тесто, томатный соус, сыр пармезан, острые колбаски
 - b)Тесто, томатный соус, сыр моцарелла, мясной фарш
 - c)Тесто, томатный соус, сыр моцарелла
- 15. Ингредиенты пиццы «Гавайская»:**
- a) Тесто, томатный соус, сыр пармезан, ананасы, ветчина
 - b) Тесто, томатный соус, сыр моцарелла, мясной фарш
 - c)Тесто, томатный соус, сыр моцарелла, куриное филе
- 16. Ингредиенты пиццы по-неаполитански:**

- a) Тесто, томатный соус, сыр пармезан, ананасы, ветчина
 b) Тесто, свежие томаты, сыр моцарелла, пармезан, анчоусы, базилик
 c) Тесто, томатный соус, сыр моцарелла, куриное филе
- 17. Изделия из теста подвергаются расстойке в течение 20...30 мин для:**
 a) Улучшения вкуса
 b) Улучшения пористости
 c) Улучшения внешнего вида
- 18. Фокачча это:**
 a) Макароны с сыром
 b) Сладкое итальянское блюдо
 c) Лепешка с оливковым маслом, зеленью и сыром
- 19. Гриссини (итал. grissini) это:**
 a) Традиционные итальянские хлебные палочки
 b) Бутерброд с различными продуктами
 c) Лепешка с оливковым маслом, зеленью и сыром
- 20. Температура выпекания пиццы:**
 a) 180–200 градусов
 b) 230–250 градусов
 c) 280–300 градусов
- 21. Классический состав теста для итальянской пиццы:**
 a) Вода, мука, соль, дрожжи, оливковое масло
 b) Вода, мука, соль, дрожжи, оливковое масло, яйца
 c) Молоко, мука, соль, дрожжи, оливковое масло
- 22. Вкусовые характеристики итальянской пиццы во многом определяются:**
 a) Топпингом
 b) Тестом и соусом
 c) Соусом
- 23. Начинка для итальянской пиццы укладывается таким образом, чтобы:**
 a) Ее составляющие не «ложились» друг на друга
 b) Ее составляющие пересекались друг с другом
 c) Ее составляющие укладывались слоями
- 24. Тесто для американской пиццы отличается:**
 a) Большим содержанием дрожжей в тесте,
 b) Большой толщиной коржа
 c) Топпингом
- 25. Pizza Bite или пицца:**
 a) На сковороде
 b) На один укус
 c) В конусе

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1		2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
a		a		b	a	b	b	a	a	c	a	b	a

13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
b	c	c	b	b	c	a	c	a	b	a	b	b

ПРИЛОЖЕНИЕ

К программе профессионального обучения
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих для
школьников
по профессии 16472 Пекарь 3 разряда

наименование программы:
«Пиццмейкер»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
Модуль 3 Технология приготовления различных видов пиццы

Лабораторное занятие № 1

Наименование лабораторной работы: Технология приготовления итальянской пиццы Маргарита

Цель: уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления

Задачи лабораторной работы: Изучить приготовление, особенности отпуска итальянской пиццы Маргарита

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Мука для пиццы "С.Пудовъ"	500	2000	гр
2	Сухие дрожжи Саф-Момент быстродействующие для пиццы	15	60	гр
3	Масло оливковое extra virgin	60	240	гр
4	Соль	10	40	гр
5	Сахар	10	40	гр
6	Вода	500	2000	гр
7	Томаты в собственном соку	400	1600	гр
8	Чеснок	15	60	гр
9	Сыр Моцарелла	300	1200	гр
11	Помидоры свежие	200	800	гр
12	Бasilik свежий зеленый	20	80	гр

Технология приготовления

Порцию теста слегка посыпать мукой, раскатать скалкой (можно руками) ровной круглой формы 30-31 см. Выложить в форму для пицц или на сетку для пицц соответствующего диаметра, выделить бортики 1 см при помощи надавливания пальцами. Основа для пиццы должна быть равномерной толщины+бортик.

В центр выложить мерную ложку соуса и круговыми движениями от центра к краям равномерно распределить по всей поверхности теста, оставляя край борт не смазанным. Затем по всей поверхности посыпать тертым сыром,

Органолептические показатели качества:
 Внешний вид — пицца круглой формы, диаметром 25-35 см, с начинкой на поверхности

Цвет — Свойственный входящим компонентам, без постороннего цвета.
 Вкус и запах — Свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса и запаха.

Преподаватель _____

Сеничкина Г.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2
Модуль 3 Технология приготовления различных видов пиццы

Лабораторное занятие № 2

Наименование лабораторной работы: Технология приготовления американской пиццы по – чикагски

Цель: уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления

Задачи лабораторной работы: Изучить приготовление, особенности отпуска американской пиццы по – чикагски

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Мука для пиццы "С.Пудовъ"	500	2000	гр
2	Вода питьевая	500	2000	гр
3	Дрожжи сухие Саф-Момент быстродействующие для сдобы	20	80	гр
	Яйцо	1 шт.	4шт.	шт.
4	Масло оливковое extra virgin	60	240	гр
5	Соль пищевая	11	44	гр
6	Сахар	10	40	гр
8	Томаты в собственном соку	400	1600	гр
9	Сыр моцарелла	250	1000	гр
10	Сыр Пармезан	100	400	гр
11	Салями	200	800	гр
12	Лук репчатый	100	400	гр
13	Чеснок	10	40	гр
14	Прованские травы	10	40	гр

Технология приготовления:

В теплую (38°С-43°С) воду добавляют сахар г, сухие дрожжи и оставляют на 10 минут для активизации дрожжей. Добавляют в чашу соль , часть муки и оливковое масло, перемешивают, добавляя остальную муку. Замешивают крутое тесто. Тесто ставят на расстойку в теплом месте на 30-40 минут до увеличения в объеме в 2 раза. 1. Каждую часть теста раскатать в круглую заготовку толщиной 0,5-1см. Переносим тесто на сковороду или форму диаметром 22 см, тщательно утрамбовываем его так, чтобы не было пустот над дном и в углах, а излишки. На дно укладываем моцареллу, поверх моцареллы - слой измельченной колбасы, затем обильно полить соусом для пиццы, посыпать орегано, добавить соль и перец по вкусу. Посыпать тертым пармезаном. Запекаем чикаго-пиццу в предварительно прогретой до 220°С духовке на среднем уровне с циркуляцией воздуха 20-25 минут. После извлечения из духовки, перед подачей чикаго-пицца должна еще около 10 минут выстояться. (на кусочки в кол-ве: 4, 6, 8 и т. д.).

Органолептические показатели качества: Внешний вид — пицца круглой формы на толстом крае, диаметром 25-35 см, с начинкой на поверхности

Цвет — Свойственный входящим компонентам, без постороннего цвета.

Вкус и запах — Свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса и запаха.

Преподаватель _____

Сеничкина Г.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

Модуль 3 Технология приготовления различных видов пиццы

Лабораторное занятие № 3

Наименование лабораторной работы: Приготовление закрытой пиццы кальцоне (calzone).

Цель: уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления

Задачи лабораторной работы: Изучить приготовление, особенности отпуска пиццы кальцоне с сосисками, грибами и сыром

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Мука для пиццы "С.Пудовъ"	600	2400	гр
2	Вода питьевая	320	1280	гр
3	Дрожжи сухие Саф-Момент быстродействующие для сдобы	15	60	гр
4	Сахар	10	40	гр
5	Соль пищевая	14	56	гр
6	Оливковое масло extra virgin	60	240	гр
7	Томаты в собственном соку	400	1600	гр
8	Помидоры свежие	200	800	гр
9	Сосиски детские	200	800	гр
10	Шампиньоны свежие	200	800	гр
11	Сыр моцарелла для пиццы	200	800	гр
12	Чеснок	10	40	гр
13	Масло сливочное	20	80	гр

Технология приготовления

Приготовление теста для пиццы кальцоне: Муку просейте в миску. В чуть тёплой воде Растворите соль и дрожжи. В просеянной муке сделайте лунку, влейте в неё дрожжевую воду и оливковое масло. Вымесите тесто (хорошо вымешанное тесто должно быть однородным и не липнуть к рукам). Переложите тесто в чистую посуду, предварительно смазав её стенки и дно растительным маслом, прикройте полотенцем. Поставьте тесто в тёплое место и дайте дважды подойти, обмяв его после первого подъёма.

Приготовление начинки: Шампиньоны и сосиски нарезать слайсами Чеснок нарежьте кубиками. Моцарелла нарежьте небольшими кусочками. Разделите тесто на пять равных частей. Рабочую поверхность стола и скалку слегка припылите мукой. Раскатайте каждую часть теста в круг диаметром 24-25 см. На каждую половину "тестового круга" выложите по 1/4 начинки (2,5 см с краёв оставьте пустыми). Сверху выложите кусочки моцареллы, слегка приправьте солью и перцем. Прикройте каждый "круг" второй половинкой теста. Плотно защипните края. Духовку разогрейте до 200 гр. С. Выложите изделия на противень, покрытый пекарской бумагой. Смажьте поверхность кальцоне оливковым маслом и присыпьте, по желанию, крупной солью. Выпекайте пиццы около 15 минут до красивого золотистого цвета. Подавайте кальцоне горячими или холодными. Отдельно подайте в соуснике приготовленный томатный соус и оливки на тарелочке.

Требования к качеству

Внешний вид — пицца в форме полукруга (чебурека), с начинкой внутри

Цвет — Свойственный входящим компонентам, без постороннего цвета.

Вкус и запах — Свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса и запаха.

Преподаватель _____

Сеничкина Г.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4
Модуль 3 Технология приготовления различных видов пиццы

Лабораторное занятие № 4

Наименование лабораторной работы: Технология приготовления пиццы: Стромболи (пицца-ролл)

Цель: уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления

Задачи лабораторной работы: Изучить приготовление, особенности отпуска пиццы стромболи (пицца-ролл)

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Тесто слоеное дрожжевое «BONVIDA»	1000	4000	гр
2	Томаты в собственном соку	300	1400	гр
3	Помидоры	250	1000	гр
4	Бasilik свежий зеленый	15	60	гр
5	Чеснок	10	40	гр
6	Оливковое масло extra virgin	40	80	гр
7	Сыр моцарелла	100	400	гр
8	Сыр Пармезан	100	400	гр
9	Ветчина	250	1000	гр
10	Колбаса копченая	200	800	гр
11	Травы прованские сушеные	10	40	гр
12	Лук зеленый	20	800	гр
13	Яйцо	1 шт.	4 шт.	шт

Технология приготовления: Включить духовку для разогрева до 250 градусов. Противень покрыть пергаментной бумагой. Распространите Тесто слоеное дрожжевое по все поверхности в форме прямоугольника. Приготовить соус для пиццы: в чашу блендера положить помидоры, чеснок, базилик, орегано, оливковое масло, щепотку соли и перца. Солить много не нужно, ведь некоторые ингредиенты для начинки могут уже содержать соль. Взбить до однородного состояния. Если вы используете соус сразу, то можно его не варить, если собираетесь хранить, то перелить соус в сотейник с толстым дном и варить 30-40 минут в открытой кастрюле, при постоянном перемешивании. Тесто смажьте половиной порции соуса(1/2) для пиццы, отступив от одного края 6 см. Сыр Моцарелла натереть на терке. Выложить половину порции поверх соуса. Затем ломтики колбасы, накрыть ломтиками ветчины. Посыпать сверху оставшимся тертым сыром. Смазать края теста взбитым яйцом. Подогнуть противоположные края. Свернуть рулетом, плотно, как можно. Верх смазать взбитым яйцом. Сделать надрезы. Посыпать сушеной петрушкой и солью. Выпекать в разогретой духовке 8-10 минут. После запекания оставьте на 10 минут и нарезать.

Требования к качеству

Внешний вид — пицца в форме рулета с начинкой на внутри, на поверхности румяная корочка, разрезы, посыпана специями и солью

Цвет — Свойственный входящим компонентам, без постороннего цвета.

Вкус и запах — Свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса и запаха.

Консистенция —мягкая, пышная

Преподаватель _____

Г.В. Сеничкина

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5
Модуль 3 Технология приготовления различных видов пиццы

Лабораторное занятие № 5

Наименование лабораторной работы: Технология приготовления сладкой пиццы с клубникой и сыром маскарпоне

Цель: уметь производить подготовку рабочего места, соблюдать стандарты чистоты и технику безопасности и ведения технологического процесса приготовления

Задачи лабораторной работы: Изучить приготовление, особенности отпуска сладкой пиццы с фруктами и сыром маскарпоне

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Мука пшеничная Французская штучка	557	2228	гр
2	Сахар	206	824	гр
3	Масло сливочное 82,5%	200	800	гр
4	Яйца	2шт.	8шт.	шт.
5	Сода питьевая	1	4	гр
6	Эссенция ванильная	2	8	гр
7	Сливки 35% Parmalat	200	800	гр
8	Мягкий сыр маскарпоне	300	1200	гр
9	Сахарная пудра	50	200	гр
10	Киви	150	600	гр
11	Груши	150	600	гр
12	Бананы	150	600	
13	Горький шоколад Callebaut 70,5%	100	400	гр
14	Лепестки миндаля	50	200	гр

Технология приготовления: Сначала делаем основу. В миске смешиваем муку и сахар. Затем добавляем размягченное сливочное масло. Смешиваем ингредиенты руками, пока смесь не будет напоминать грубые крошки. Раскатываем тесто в круг диаметром около 30 см и выкладываем его в форму для выпечки. Выпекаем в духовке при температуре 200°C в течение 10 — 15 минут, чтобы тесто покрылось светло-коричневой корочкой. Достаём из духовки и даём полностью остыть.

Непосредственно перед подачей в миске взбиваем миксером сливки до образования твердых пиков. Добавляем сыр маскарпоне или сливочный сыр, сахарную пудру и цедру лимона. Взбиваем до образования пушистой густой консистенции.

Затем сливочную смесь выкладываем на основу, сверху — клубнику. Украшаем шоколадными завитками или тертым шоколадом. Подавать сразу же.

Требования к качеству

Внешний вид: пицца круглой формы, на поверхности продукты равномерно распределены

Консистенция: мягкая, пышная

Цвет: от желтого до светло-коричневого

Вкус: выпеченного изделия

Запах: выпеченного изделия

Преподаватель _____

Сеничкина Г.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6

Практическое обучение

Наименование работ: Гавайская пицца с ананасами и курицей

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Мука для пиццы "С.Пудовъ"	500	2000	гр
2	Вода питьевая	250	1000	гр
3	Дрожжи сухие Саф-Момент быстродействующие для пиццы	12	48	гр
4	Сахар	10	40	гр
5	Соль	14	56	гр
6	Оливковое масло extra virgin	40	160	гр
7	Томаты в собственном соку	400	1600	гр
8	Ананасы консервированные кольцо	200	800	гр
9	Куриная грудка копченая	200	800	гр
10	Сыр моцарелла для пиццы	200	800	гр
11	Сухие прованские травы	10	40	гр

Технология приготовления

В глубокую емкость просеивают большую часть муки (примерно 150 г). Добавляют соль, добавляем сухие дрожжи и сахар. Перемешивают, соединяя сухие компоненты. Вливают заранее прокипяченную теплую (но не горячую!) воду. Температура жидкости должна быть примерно 35 градусов. Энергично перемешивают клейкую мучную массу, а затем вливаем масло. Понемногу подсыпая муку, замешивают ручную тесто. В итоге оно должно перестать прилипать к рукам, но при этом остаться мягким и достаточно «податливым». Убирают тесто на 0,5 часа в тепло. За это время оно должно подняться и увеличиться в размере примерно в 2 раза. Увеличившееся в размере тесто слегка разминают руками и раскатывают в пласт по размеру противня. Толщина основы для пиццы не должна превышать 4 мм. На «припудренный» мукой или застеленный пергаментом противень переносят тонкое тесто (в нашем примере использовалась круглая форма для пиццы диаметром 28 см). Если тесто будет «съезжаться», аккуратно растягивают его руками. Смазываем подготовленную основу томатной пастой и осыпают орегано. Заранее отваренное куриное филе или копченую грудку разбирают на волокна и распределяют по основе пиццы. Следом раскладывают кусочки ананасов, заполняя свободные места. Густо присыпают начинку натертым мелкой стружкой сыром. В прогретую до 200 градусов духовку отправляют гавайскую пиццу с ананасами и курицей. Выдерживают около 10-20 минут. Слегка остудив, делят пиццу на сегменты и подают.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид — пицца круглой формы на толстом крае, диаметром 25-35 см, с начинкой на поверхности. Цвет — Свойственный входящим компонентам, без постороннего цвета. Вкус и запах — Свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса и запаха.

Преподаватель _____

Сеничкина Г.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7

Практическое обучение

Наименование работ: Технология приготовления пиццы «Южная сказка»

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Мука для пиццы "С.Пудовъ"	500	2000	гр
2	Вода питьевая	250	1000	гр
3	Дрожжи сухие Саф-Момент быстродействующие для пиццы	12	48	гр
4	Сахар	10	40	гр
5	Соль	14	56	гр
6	Оливковое масло extra virgin	40	80	гр
7	Томаты в собственном соку	400	800	гр
8	Ветчина	150	600	гр
9	Куриная грудка копченая	200	800	гр
10	Сыр моцарелла для пиццы	200	800	гр
12	Сухие прованские травы	10	40	гр
13	Маслины	50	200	гр
14	Кукуруза консервированная	50	200	гр
15	Шампиньоны консервированные	40	160	гр

В глубокую емкость просеивают большую часть муки (примерно 150 г). Добавляют соль, добавляем сухие дрожжи и сахар. Перемешивают, соединяя сухие компоненты. Вливают заранее прокипяченную теплую (но не горячую!) воду. Температура жидкости должна быть примерно 35 градусов. Энергично перемешивают клейкую мучную массу, а затем вливаем масло. Понемногу подсыпая муку, замешивают ручную тесто. В итоге оно должно перестать прилипать к рукам, но при этом остаться мягким и достаточно «податливым». Убирают тесто на 0,5 часа в тепло. За это время оно должно подняться и увеличиться в размере примерно в 2 раза. Увеличившееся в размере тесто слегка разминают руками и раскатываем в пласт по размеру противня. Толщина основы для пиццы не должна превышать 4 мм. На «припудренный» мукой или застеленный пергаментом противень переносят тонкое тесто (в нашем примере использовалась круглая форма для пиццы диаметром 28 см). Если тесто будет «съезжаться», аккуратно растягивают его руками. Смазываем подготовленную основу томатной пастой и осыпают орегано. Заранее отваренное куриное филе разбирают на волокна и распределяют по основе пиццы. Следом раскладывают кусочки подготовленных продуктов, заполняя свободные места. Густо присыпают начинку натертым мелкой стружкой сыром. В прогретую до 200 градусов духовку отправляют гавайскую пиццу «Южная сказка». Выдерживают около 10-20 минут. Слегка остудив, делят пиццу на сегменты и подают.

5. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

5.1 Органолептические показатели качества

Внешний вид — пицца круглой формы на толстом крае, диаметром 25-35 см, с начинкой на поверхности

Цвет — Свойственный входящим компонентам, без постороннего цвета.

Вкус и запах — Свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса и запаха.

Преподаватель _____

Сеничкина Г.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8 Практическое обучение

Наименование работ: Технология приготовления американской пиццы по - чикагски

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Мука для пиццы "С.Пудовъ"	500	2000	гр
2	Вода питьевая	500	2000	гр
3	Дрожжи сухие Саф-Момент быстродействующие для сдобы	20	80	гр
4	Масло оливковое extra virgin	60	240	гр
5	Соль пищевая	11	44	гр
6	Сахар	10	40	гр
7	Томаты в собственном соку	400	1600	гр
8	Сыр моцарелла	250	1000	гр
9	Сыр Пармезан	100	400	гр
10	Салями	250	1000	гр
11	Лук репчатый	100	400	гр
12	Чеснок	10	40	гр
13	Прованские травы	10	40	гр

Технология приготовления

В теплую (38°C-43°C) воду добавляют сахар г, сухие дрожжи и оставляют на 10 минут для активизации дрожжей. Добавляют в чашу соль , часть муки и оливковое масло, перемешивают, добавляя остальную муку. Замешивают крутое тесто. Тесто ставят на расстойку в теплом месте на 30-40 минут до увеличения в объеме в 2 раза.

1. Каждую часть теста раскатать в круглую заготовку толщиной 0,5-1см. Переносим тесто на сковороду или форму диаметром 22 см, тщательно утрамбовываем его так, чтобы не было пустот над дном и в углах, а излишки. На дно укладываем моцареллу, поверх моцареллы - слой измельченной колбасы, затем обильно полить соусом для пиццы, посыпать орегано, добавить соль и перец по вкусу. Посыпать тертым пармезаном. Запекаем чикаго-пиццу в предварительно прогретой до 220°C духовке на среднем уровне с циркуляцией воздуха 20-25 минут. После извлечения из духовки, перед подачей чикаго-пицца должна еще около 10 минут выстояться. (на кусочки в кол-ве: 4, 6, 8 и т. д.).

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — пицца круглой формы на толстом крае, диаметром 25-35 см, с начинкой на поверхности

Цвет — Свойственный входящим компонентам, без постороннего цвета.

Вкус и запах — Свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса и запаха.

Преподаватель _____ Сеничкина Г.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9
Итоговая аттестация
Квалификационный экзамен

Наименование работ: Технология приготовления пиццы кальцоне с сосисками, грибами и сыром

№ п/п	Наименование продуктов	Кол-во на 5 обучающихся	Кол-во на 20 обучающихся	Ед. измерения
1	Мука для пиццы "С.Пудовъ"	600	2400	гр
2	Вода питьевая	320	1280	гр
3	Дрожжи сухие Саф-Момент быстродействующие для сдобы	15	60	гр
4	Сахар	10	40	гр
5	Соль пищевая	14	56	гр
6	Оливковое масло extra virgin	60	240	гр
7	Томаты в собственном соку	400	1600	гр
8	Помидоры свежие	200	800	гр
9	Сосиски детские	200	800	гр
10	Шампиньоны свежие	200	800	гр
11	Сыр моцарелла для пиццы	200	800	гр
12	Чеснок	10	40	гр
14	Масло сливочное	20	80	гр

Технология приготовления

Приготовление теста для пиццы кальцоне: Муку просейте в миску. В чуть тёплой воде Растворите соль и дрожжи. В просеянной муке сделайте лунку, влейте в неё дрожжевую воду и оливковое масло. Вымесите тесто (хорошо вымешанное тесто должно быть однородным и не липнуть к рукам). Переложите тесто в чистую посуду, предварительно смазав её стенки и дно растительным маслом, прикройте полотенцем. Поставьте тесто в тёплое место и дайте дважды подойти, обмяв его после первого подъёма.

Приготовление начинки: Шампиньоны и сосиски нарезать слайсами Чеснок нарежьте кубиками. Моцарелла нарежьте небольшими кусочками. Разделите тесто на пять равных частей. Рабочую поверхность стола и скалку слегка припылите мукой. Раскатайте каждую часть теста в круг диаметром 24-25 см. На каждую половину "тестового круга" выложите по 1/4 начинки (2,5 см с краёв оставьте пустыми). Сверху выложите кусочки моцареллы, слегка приправьте солью и перцем. Прикройте каждый "круг" второй половинкой теста. Плотно защипните края. Духовку разогрейте до 200 гр. С. Выложите изделия на противень, покрытый пекарской бумагой. Смажьте поверхность кальцоне оливковым маслом и присыпьте, по желанию, крупной солью. Выпекайте пиццы около 15 минут до красивого золотистого цвета. Подавайте кальцоне горячими или холодными. Отдельно подайте в соуснике приготовленный томатный соус и оливки на тарелочке.

Требования к качеству

Внешний вид — пицца в форме полукруга (чебурека), с начинкой внутри

Цвет — Свойственный входящим компонентам, без постороннего цвета.

Вкус и запах — Свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса и запаха.

Преподаватель _____ Сеничкина Г.В.

7. Составители программы:

Сеничкина Галина Витальевна, преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»,
 Кривоногова М.А., методист ЦОПП.