

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное учреждение
Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Рабочая программа
«Пиццмейкер»

Заведующий
по учебно-методической работе
Н. А. Ивашкина

Программа составлена на основе Закона образования РФ (ст. 73-74), требований Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессиям;

приказа МИНОБР РФ № 292 от 18 апреля 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж» (ГБУ КО ПООТК)

Разработчики:

педагогические работники ГБУ КО ПООТК

Рассмотрена на заседании методической кафедры
технологии продуктов питания и торговли

О.А.

Машкова О.А.

Согласовано:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Пицца (итал. pizza) – итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой лепешки, покрытой в классическом варианте помидорами и расплавленным сыром (как правило, моцарелла). Профессиональное название таких начинок – топпинг (topping). Одно из самых популярных блюд в мире.

Цель курса:

получить знания и навыки о технике приготовления пиццы.

Задачи курса:

- изучить рецептуру приготовления теста и различной начинки для пиццы;
- освоить технологию выпечки пиццы;
- овладеть правилами санитарных норм и техникой безопасности при приготовлении пиццы.

Количество часов на освоение программы: всего – 160 часов.

Обучение осуществляется групповым методом.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения требований и правил безопасности труда. В этих целях преподаватель теоретического и мастер (инструктор) производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, при изучении каждой темы, или при переходе к новому виду работ, в процессе производственного обучения значительное внимание уделяет правилам безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучающийся умеет самостоятельно выполнять все работы, установленными на предприятии.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей.

ПРОГРАММА КУРСА

№ п/п	Наименование модулей	Кол-во часов
1.	Пицца как самостоятельное и популярное блюдо	4
1.1	История появления пиццы. Первичные продукты для приготовления пиццы.	2
1.2	Энергетическая ценность пиццы. Сочетание пиццы и различных напитков	2
2.	Подготовка теста и ингредиентов для пиццы	14
2.1	Правила приготовления традиционного теста	4
2.2	Приготовление классического томатного соуса	2
2.3	Травы и специи для пиццы	2
2.4	Основные начинки и их комбинации	4
2.5	Ассортимент сыров для пиццы	2
3.	Приготовление классической итальянской пиццы	16
3.1	Неаполитанская пицца	4
3.2	Итальянская мясная пицца	4
3.3	Итальянская пицца с морепродуктами	4
3.4	Итальянская пицца по-вегетариански	4
4.	Приготовление американской пиццы	16
4.1	Пицца с пепперони	4
4.2	Традиционная мясная пицца	4
4.3	Мини – пиццы	4
4.4	Пицца быстрого приготовления	4
5.	Хлеб по-итальянски	16
5.1	Итальянский хлеб	4
5.2	Приготовление хлебных палочек (гриссини)	4
5.3	Фокачча	4
5.4	Нетрадиционная пицца: квадратная, русская, фруктовая	4
6.	Итоговая аттестация	6
	ИТОГО:	160

Список литературы:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (12-е изд.) учеб. пособие
2. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (2-е изд., стер.) учеб. пособие 102119376 2018
3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (2-е изд., стер.) учебник
4. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста :учебник для студентов СПО/ / Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. - М.: Академия, 2017
5. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: Практикум / Самородова И.П. - М.: Академия, 2018
6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное пособие для студентов СПО/ Самородова И.П. - М.: Академия, 2018
7. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум (3-е изд.) учеб. пособие
8. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студентов СПО / Соколова Е.И. - М.: Академия, 2018
9. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студентов СПО / Качурина Т.А.
10. Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: Практикум / Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. - М.: Академия, 2018
11. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов
12. Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: учебное пособие для студентов СПО / Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. - М.: Академия, 2018