

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОГЛАСОВАНО
представитель работодателя



Н. В. Волкова
« 14 » _____ 2020г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ПО ПКСТПБ



Т.Ю. Пронькина
« 14 » _____ 2020г.



Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Приготовление изделий из бисквитного теста»

Пенза, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели реализации программы	3
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения.	3
3. Содержание программы	4
4. Материально-технические условия реализации программы	8
5. Учебно-методическое обеспечение программы	10
6. Оценка качества освоения программы	11
7. Составители программы	11

1. Цели реализации программы

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, и предназначена для лиц, имеющих среднее профессиональное образование по специальностям «Технология хранения и переработки зерна», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология продукции общественного питания», профессии «Повар, кондитер», либо обучающихся по данным специальностям (профессии).

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

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

В результате освоения дополнительной профессиональной программы слушатель должен **знать:**

историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»);

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых изделий из бисквитного теста;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении изделий из бисквитного теста;

правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении изделий из бисквитного теста;

правила хранения и требования к качеству изделий из бисквитного теста;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

определять их соответствие технологическим требованиям к изделиям из бисквитного теста;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления изделий из бисквитного теста;

использовать различные технологии приготовления и использования для изделий из бисквитного теста;

оценивать качество готовых изделий из бисквитного теста.

Программа разработана в соответствии с:

спецификацией стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications).

2.2 Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель совершенствуется и (или) получает новую компетенцию в области изготовления бисквита и изделий из него, необходимую для профессиональной деятельности, и (или) повышает профессиональный уровень в рамках имеющейся квалификации.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, имеющие или получающие среднее профессиональное образование по специальностям «Технология хранения и переработки зерна», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология продукции общественного питания»,

профессии «Повар, кондитер», и имеющие практический опыт приготовления бисквитного теста и простых изделий.

Трудоемкость обучения: 90 академических часа.

Форма обучения: очная

При освоении программы могут быть использованы ДОТ, элементы электронного обучения.

3.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с примен. ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение». Требования охраны труда и техники безопасности.	4	4	-	-	зачет
2.	Модуль 1. Основные виды бисквитов.	14	12	2	-	зачет
3	Модуль 2. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.	62	26	36	-	зачет
4	Модуль 3. Санитарные требования к изделиям из бисквитного теста.	4	4	-	-	зачет
5	Итоговая аттестация: зачет	6			6	зачет
	ИТОГО	90				

3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование модулей	Всего, часов, в том числе с примен. ДОТ	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение». Требования охраны труда и техники безопасности.	4	4	-	-	зачет
1.1	История, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International (WSI) и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы»)		2	-	-	

1.2	Требования охраны труда и техники безопасности		2	-	-	
2.	Модуль 1. Основные виды бисквитов.	14	12	2		зачет
2.1	Тема 1. Подготовка продуктов для бисквитного теста.		4	-		
2.2	Тема 2. Технология приготовления бисквитного теста.		8	-		
2.3	Практическое занятие 1. Создание собственных рецептов, и вариаций с различными добавками.		-	2		
3	Модуль 2. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.	62	26	36		зачет
	Тема 3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.		2	-		
	Тема 4. Отделочные полуфабрикаты.		10	-		
	Тема 5. Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста.		14	-		
	Лабораторная работа 1. Технология приготовления бисквитных нарезных пирожных		-	6		
	Лабораторная работа 2. Технология приготовления бисквитных пирожных «Буше» со штучно-выпеченным полуфабрикатом.		-	6		
	Лабораторная работа 3. Технология приготовления капкейков, кейкпопсов и кексов из бисквитного теста.		-	6		
	Лабораторная работа 4. Технология приготовления фруктовых и кремовых бисквитных рулетов.		-	6		
	Лабораторная работа 5-6. Технология приготовления бисквитных тортов из разных видов бисквитного теста и отделочных полуфабрикатов.		-	12		
4	Модуль 3. Санитарные требования к изделиям из бисквитного теста.	4	4	-		зачет
	Тема 6. Санитарные требования к приготовлению и хранению изделий из бисквитного теста.		4	-		
5	Итоговая аттестация: зачет	6			6	зачет

	ИТОГО	90				
--	--------------	-----------	--	--	--	--

3.3. Учебная программа

Модуль 1. Основные виды бисквитов.

Тема 1. Подготовка продуктов для бисквитного теста.

Тема 1.1. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления бисквитного теста.

Тема 1.2. Роль ингредиентов и возможность их замены для приготовления бисквитного теста.

Тема 2. Технология приготовления бисквитного теста.

Тема 2.1. Технология приготовления бисквитного теста. Правила и особенности приготовления: бисквит классический, масляный бисквит, бисквит «Буше». Характеристика качества и технология выпечки данных видов бисквитов.

Тема 2.2. Технология приготовления бисквитного теста. Правила и особенности приготовления: шифоновый бисквит, заварной бисквит, геновский бисквит (Génoise). Характеристика качества и технология выпечки данных видов бисквитов.

Тема 2.3. Технология приготовления бисквитного теста. Правила и особенности приготовления: бисквит Мадлен, бисквит Эммануэль, бисквит Джоконда (Joconde). Характеристика качества и технология выпечки данных видов бисквитов.

Тема 2.4. Технология приготовления бисквитного теста. Правила и особенности приготовления: бисквит A-la Cuillere, бисквит Pain de gènes, бисквит Дакуаз (Dacquoise). Характеристика качества и технология выпечки данных видов бисквитов.

Практическое занятие 1. Создание собственных рецептов, и вариаций с различными добавками.

Модуль 2. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.

Тема 3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Тема 3.1. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Технология приготовления бисквитных пирожных, рулетов, тортов.

Тема 4. Отделочные полуфабрикаты.

Тема 4.1.1. Пропитки для бисквитов. Сахарные сиропы, алкогольные пропитки, правила температур.

Тема 4.1.2. Кремы и курды. Ганаш. Основные виды кремов. Правила приготовления. Хранение и подготовка для использования в изделиях из бисквитного теста.

Тема 4.1.3. Меренги (Французская, Итальянская, Швейцарская). Правила приготовления и выпечки. Возможности использования в изделиях из бисквитного теста.

Тема 4.1.4. Ягодные и фруктовые конфи и желе. Базовые рецепты. Работа с желатином и с пектином. Сливочная карамель. Технология приготовления. Карамель как ингредиент и начинка для изделий из бисквитного теста.

Тема 4.1.5. Ароматы, специи, добавки. Способы ароматизации (холодная и горячая). Использование специй, цедры и правила их использования. Фруктовые и ягодные пюре, какао и шоколад. Сочетание вкусов и текстур для создания изделий из бисквитного теста.

Тема 5. Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста.

Тема 5.1. Технологический процесс приготовления классических бисквитных нарезных пирожных.

Тема 5.2. Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных со штучно-выпеченным полуфабрикатом.

Тема 5.3. Технологический процесс приготовления кексов и капкейков из масляного бисквита.

Тема 5.4. Технологический процесс приготовления рулетов из заварного бисквитного теста и бисквита Джоконда.

Тема 5.5. Технологический процесс приготовления сложных кондитерских изделий из бисквита Дакуаз.

Тема 5.6. Сочетание вкусов и текстур для создания идеальных бисквитных изделий.

Тема 5.7. Правила сборки бисквитных тортов. Базовые приемы украшения и декорирования.

Лабораторная работа 1. Технология приготовления классических бисквитных нарезных пирожных (глазированных, с кремом, фруктово-желейные). Выпечка и оформление изделия. Требование к качеству.

Лабораторная работа 2. Технология приготовления бисквитных пирожных «Буше» со штучно-выпеченным полуфабрикатом. Выпечка и оформление изделия. Требование к качеству.

Лабораторная работа 3. Технология приготовления капкейков, кейкпопсов и кексов из бисквитного теста. Выпечка и оформление изделия. Требование к качеству.

Лабораторная работа 4. Технология приготовления фруктовых и кремовых бисквитных рулетов. Выпечка и оформление изделия. Требование к качеству.

Лабораторная работа 5-6. Технология приготовления бисквитных тортов из разных видов бисквитного теста и отделочных полуфабрикатов. Выпечка и оформление изделия. Требование к качеству.

Модуль 3. Санитарные требования к изделиям из бисквитного теста.

Тема 6. Санитарные требования к приготовлению и хранению изделий из бисквитного теста.

Тема 6.1. Требования к качеству полуфабрикатов и изделий из готового бисквитного теста. Условия и сроки хранения. Требования, предъявляемые к упаковочным материалам для реализации готовой продукции.

Тема 6.2. Санитарные требования, предъявляемые к кондитерскому цеху, оборудованию и инвентарю для производства изделий из бисквитного теста. Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.

3.4. Календарный учебный график (порядок освоения модулей)

Период обучения (недели, месяцы)	Наименование раздела, модуля
1 неделя	Ознакомление с WSI и Ворлдскиллс Россия. Стандарт компетенции WSSS «Хлебопечение». Требования охраны труда и техники безопасности. Модуль 1. Основные виды бисквитов. Модуль 2. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.
2 неделя	Модуль 2. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.
3 неделя	Модуль 2. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.
4 неделя	Модуль 2. Технология приготовления изделий из бисквитного теста.
5 неделя	Модуль 3. Санитарные требования к изделиям из бисквитного теста.
Итоговая аттестация (зачет)	

4. Материально-технические условия реализации программы

Реализация рабочей программы модуля осуществляется в учебном кабинете «Технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, лаборатории «Хлебопечение».

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции, практические работы	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Лаборатория (5 рабочих мест)	Лабораторная работа	Оборудование, посуда, инструменты, инвентарь. Сырье, полуфабрикаты
Компьютерный класс	Практические занятия, тестирование	Компьютеры
Лаборатория	Зачет	Оборудование, посуда, инструменты,

(5 рабочих мест)	инвентарь. Сырье, полуфабрикаты
------------------	---------------------------------

Оборудование и инвентарь, необходимые для оснащения лаборатории «Хлебопечение»

№	Наименование
1	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения
2	Противень алюминиевый
3	Стол производственный разделочный
4	Весы для простого взвешивания
5	Плита индукционная
6	Планетарный миксер
7	Блендер
8	Холодильный шкаф
9	Стол с моечной ванной
10	Смеситель для холодной и горячей воды
11	Тележка-шпилька сварная, нержавеющая
12	Презентационный стол
13	Стеллаж сплошной разборный
14	Пластиковые контейнеры
15	Миска глубокая из нержавеющей стали
16	Мусорная корзина
17	Нож универсальный
18	Поднос столовый
19	Доски разделочные пластиковые
20	Пластмассовый скребок
21	Рукавица для пекарей с длинной манжетой
22	Тазы пластиковые для пищевых продуктов
23	Сотейник с крышкой
24	Ложки столовые
25	Совки для сыпучих продуктов
26	Контейнер с крышкой
27	Лопатки силиконовые
28	Сито металлическое
29	Ножницы
30	Скалка
31	Кисти пекарские из натуральной щетины
32	Венчик
33	Кружка мерная
34	Формы для выпечки круглые разъемные (разного диаметра)
35	Формы для выпечки кексов и капкейков гофрированные.
36	Мешки кондитерские
37	Насадки для кондитерских мешков
38	Термометр

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Официальный сайт оператора международного некоммерческого движения WorldSkills International - Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» - Режим доступа: <https://worldskills.ru>;

Единая система актуальных требований Ворлдскиллс - Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru>.

Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, должностей служащих.

О качестве и безопасности пищевых продуктов [Текст]: федер. закон от 02 янв. 2000 г. 29-ФЗ // Общественное питание. Сборник нормативных документов. – М.: Гросс Медиа, 2006. – 192 с.

ГОСТ 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения [Текст]: Введ. 2008-15-12. – М.: Издательство стандартов, 2008. – 9 с.

СанПин 42 – 123 – 4117 – 86. Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

СанПин 2. 3. 560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

ОСТ 10-060-95. Торты и пирожные. Технические условия.

Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2017. – 384 с.

Драгилев А., Маршалкин Г., Основы кондитерского производства. Учебник. Учебники для вузов. Специальная литература. Лань Спб., - 2017

Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 12-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи: сырье, технология, оборудование, рецепты. Книга предназначена для специалистов пищевой промышленности, студентов вузов и колледжей, Профессия, 2011.

Могильный М. П. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов, ДелиПлюс, 2019.

Могильный М. П., Шрамко Е. В. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. – ДеЛи принт, 2006

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (2-е изд.), учебное пособие Бурчакова И.Ю. –М., 2017.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник Ермилова С.В. – М., 2018.

Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия [Текст]: - М.: Хлебпродинформ, 2000. – 250 с.

Соколова, Е.И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования по специальности технология продукции общественного питания / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

Шестокова Т.И. Кондитер-профессионал: учебное пособие. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014.

Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – изд. 4-е. – Ростов н/Д: Феникс, - 2015. – 325 с.

<http://www.hlebform.ru>

<http://baker-group.net>

<http://www.ytechnolog.ru>

<http://zametkipovara.ru>

<http://www.patee.ru>

6. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей (разделов) программы, проводится в виде зачетов и экзаменов.

Модуль 1. Основные виды бисквитов – зачет;

Модуль 2. Технология приготовления изделий из бисквитного теста – зачет;

Модуль 3. Санитарные требования к изделиям из бисквитного теста – зачет.

По окончании обучения: Итоговая аттестация: зачет.

По результатам любого из видов промежуточных и итоговых испытаний выставляются отметки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

7. Составители программы

Потапова Ольга Викторовна, преподаватель ГАПОУ ПО ПКСТПБ.