

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.

20 19 г.

УТВЕРЖДЕНО

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



Шпак Т.Е.

« 12 » декабря 2019 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**«ИЗГОТОВИТЕЛЬ ФРАНЦУЗСКИХ КРУАССАНОВ»**

г. Тюмень, 2019 год

# ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

## «ИЗГОТОВИТЕЛЬ ФРАНЦУЗСКИХ КРУАССАНОВ»

### 1. Цели реализации программы

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

### 2. Требования к результатам программы

#### 2.1. Характеристика программы

Программа разработана в соответствии с:

- профессиональным стандартом «Пекарь» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н);
- спецификацией стандартов WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Хлебопечение».

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

#### 2.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы – сертификат.

#### 2.3. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

##### **знать:**

3-1 Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления булочной продукции разнообразного ассортимента

3-2 Технологии замеса и изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, булочной продукции разнообразного ассортимента

##### **уметь:**

У-1 Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции

У-2 Соблюдать технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий

У-3 Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции

### **Содержание программы**

Категория слушателей: дети в возрасте 6-10 лет.

Трудоемкость обучения: 16 ак. часов.

Форма обучения: очная.

### 3.1. Учебный план

№	Наименование разделов	Всего, академических часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль
			Теоретические занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Разделка теста	6	2	–	4	–
2.	Раздел 2. Выпечка круассанов	6	2	–	4	–
3.	Итоговая аттестация: зачет	4	–	–	–	4
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>–</b>	<b>8</b>	<b>4</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

№	Наименование, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия	Объем часов (аудиторно)	Формируемые умения/ знания/ТД	
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Разделка теста</b>		<b>6</b>		
1.1.	Тема 1.1. Разделка теста на тестораскаточной машине. Формование французских круассанов	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2	
		Назначение разделки теста			
		Правила техники безопасности при разделке теста			
		Особенности формования слоеного теста			
			<b>Лабораторное занятие 1</b>	4	У-1
			Слоение теста на тестораскаточной машине		
	Формование французских круассанов				
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Выпечка круассанов</b>		<b>6</b>		
2.1	Тема 2.1 Выпечка круассанов	<b>Содержание</b>	2	3-1, 3-2	
		Окончательная расстойка полуфабрикатов. Параметры расстойки			
			<b>Лабораторное занятие 2</b>	4	У-6, У-7
			Выпечка французских круассанов.		
<b>3.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	Зачет	<b>4</b>	У-2, У-3	
		<b>Всего</b>	<b>16</b>		

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

Период обучения (дни, недели) *	Наименование раздела, модуля, темы
1 день	Раздел 1. Разделка теста
2 день	Раздел 2. Выпечка круассанов
3 день	Итоговая аттестация – зачет
* Точный порядок реализации разделов, тем обучения определяется в расписании занятий.	

## 4. Условия реализации программы

### 4.1. Материально-технические условия реализации программы

Наименование помещения	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
1	2	3
Учебный кабинет «Технологии производства хлебобулочных изделий»	Теоретические занятия	Рабочее место преподавателя рабочие места обучающихся компьютер, МФУ маркерная доска
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Лабораторные занятия	Общее оснащение рабочих мест <u>Оборудование:</u> аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P тестораскаточная машина блендер ручной Braun 4200-MQ9005X весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5 машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30 микроволновая печь миксеры планетарные плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5 тестомесильные машины шкафы пекарские шкафы расстоечные шкафы холодильные шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P <u>Инструменты:</u> производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, сотейники, скребки <u>Расходные материалы:</u> губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для

		мытья посуды, салфетки
Лаборатория по компетенции «Хлебопечение»	Итоговая аттестация - зачет	<p>Общее оснащение рабочих мест</p> <p><u>Оборудование:</u></p> <p>аппарат шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P  тестораскаточная машина  блендер ручной Braun 4200-MQ9005X  весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5  машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30  микроволновая печь  миксеры планетарные  плита индукционная т.м. EKSI серии IPD, мод. IPD 3,5  тестомесильные машины  шкафы пекарские  шкафы расстоечные  шкафы холодильные  шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P</p> <p><u>Инструменты:</u></p> <p>производственные столы, емкости для сырья, контейнеры, ножи поварские, ложки столовые, ножницы кухонные, кисти пекарские, ситейники, скребки</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>губки для мытья посуды, полотенца бумажные, пленка пищевая, пергамент силиконизированный, средство для мытья посуды, салфетки</p>

#### 4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

##### Основные источники

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015

##### Дополнительные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2012.- 160с.
3. Хромеевков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник для студентов СПО. – М: «Академия», 2014.

## Электронные ресурсы:

1. Национальный стандарт РФ «Мука пшеничная» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 01.11..2019).
2. Национальный стандарт РФ «Соль пищевая. Общие технические условия» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 01.11.2019).
3. Межгосударственный стандарт «Сахар белый. Технические условия» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123909>(дата обращения 01.11.2019).
4. Национальный стандарт РФ «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения 01.11.2019).
5. Страна рецептов «Кулинария» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://recepty-kulinariya.ru/index.php/vypечka/688-kruassany-s-nachinkoj> (дата обращения 01.11.2019).
6. Круассаны в домашних условиях. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://pirogeevo.ru/sloenoe-testo/kruassany-v-domashnix-usloviyax.html> (дата обращения 01.11.2019).

## 5. Оценка качества освоения программы

Итоговая аттестация по программе предназначена для оценки результатов освоения слушателем разделов программы и проводится в виде зачета в форме выполнения практического задания. По результатам итоговой аттестации выставляются отметки по двухбалльной системе: «зачтено»/ «не зачтено».

### Типовое задание для зачета:

1. Произвести разделку теста и формование круассанов, предварительные и окончательные расстойки.
  2. Произвести выпечку круассанов.
  3. Провести органолептическую оценку качества круассанов.
- Время выполнения задания: 4 часа.  
Вес: 50–60г. после выпечки

## 6. Составители программы

Константинова Гульнара Ташплатовна, мастер производственного обучения  
ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Чайкина Ольга Юрьевна, старший методист ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»