


Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матушак

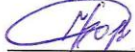
« 27 » апреля 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

заместитель директора

по учебно - производственной работе

 Н.Ф. Борзенко

« 27 » апреля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля: ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии
Пекарь

профессия Повар судовой, Пекарь

Тюмень 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Пекарь разработана для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации на основании профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 914н.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация – разработчик: ГАПОУ ТО «ТКТТС»

Разработчики:

Мишукова Елена Яковлевна, преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС»,

Цинн Н.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Пекарь

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности - Производство хлебобулочной продукции в организациях питания в соответствии с профессиональным стандартом 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 914н.

Обобщенная трудовая функция:

Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря

Трудовые функции:

- Выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;
- Выполнения заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14

1.2. В результате освоения междисциплинарного курса студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- Изготовления хлебобулочных изделий под руководством пекаря;- Выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;- Выполнения заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
Уметь	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.</p> <p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.</p>
Знать	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства.</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями.</p>

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля. ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Пекарь

Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем модуля во взаимодействии с преподавателем, час.				
		Обучение по МДК		Практики		Консультации
		Теоретические занятия	В том числе: лабораторных и практических занятий	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. МДК.01.01. Изготовление хлебобулочных изделий	474	256	218		-	-
Раздел 2. МДК.01.02. Технологическая документация и технологии расчетов	60	40	20		-	-
УП.01.01. Учебная практика	192			192		
ПП.01.01. Производственная практика	468				468	
Промежуточная аттестация		В форме квалификационного экзамена				
Всего:	1194					

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.02. Профессиональный модуль по профессии Пекарь

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1.		
МДК. 01. 01. Изготовление хлебобулочных изделий		
Тема 1.1 Нормативная документация	Содержание учебного материала	
	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2
Тема 1.2. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	
	Общая технологическая схема производства. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен.	2
Тема 1.3. Основное сырье хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Виды хлебных злаков.	2
	Строение и химический состав зерна.	2
	Виды и сорта муки.	2
	Химический состав пшеничной и ржаной муки.	2
	Хлебопекарные свойства пшеничной муки.	2
	Хлебопекарные свойства ржаной муки.	2
	Хлебопекарные свойства муки из некондиционного зерна.	2
1.3.8. Вода. Пищевая поваренная соль. Дрожжи.	2	
Тема 1.4. Дополнительное сырье хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Сахар и сахаросодержащие продукты.	2
	Жиры и масла.	2
	Молоко и молочные продукты.	2
	Яйца и яичные продукты.	2
	Солод. Плодово-ягодные продукты.	2

	Орехи. Пряности.	2
	Эссенции ароматические пищевые и химические разрыхлители.	2
	Улучшители и пищевые добавки.	2
	Взаимозаменяемость дополнительного сырья.	2
Тема 1.5. Прием, хранение и подготовка сырья к производству	Содержание учебного материала	
	Прием основного и дополнительного сырья. Хранение и подготовка основного сырья.	2
	Хранение и подготовка дополнительного сырья.	2
	Процессы, происходящие при хранении муки.	2
Тема 1.6. Технологические операции приготовления теста	Содержание учебного материала	
	Общие сведения. Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия.	2
	Замес и образование теста.	2
	Способы разрыхления и брожения теста.	2
	Приготовление жидких дрожжей.	2
	Приготовление заварок.	2
Тема 1.7. Способы приготовления пшеничного теста	Содержание учебного материала	
	Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	2
	Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	2
	Лабораторные работы	18
	Лабораторная работа №1.1. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	6
	Лабораторная работа №1.2. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	6
	Лабораторная работа №1.3. Приготовление пшеничного теста на густой опаре.	6
	Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	2
	Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	2
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа №2.1. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	6
	Лабораторная работа №2.2. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	6
	Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	2
Лабораторные работы	48	

Лабораторная работа №3.1. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.2. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.3. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.4. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.5. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №3.6. Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №4.1. Приготовление пшеничного теста с отсдобкой для сдобных изделий.	6
Лабораторная работа №4.2. Приготовление пшеничного теста с отсдобкой для сдобных изделий.	6
Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	2
Лабораторные работы	24
Лабораторная работа №5.1. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №5.2. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №5.3. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Лабораторная работа №5.4. Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий.	6
Приготовление пшеничного теста на жидких опарах.	2
Приготовление пшеничного теста на жидких заквасках.	2
Приготовление пшеничного теста на диспергированной фазе.	2
Приготовление пшеничного теста однофазным способом на диспергированной фазе, на п/ф из цельного зерна, на сухих смесях.	2
Лабораторные работы	18

Лабораторная работа №6.1. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	6
Лабораторная работа №6.2. Приготовление пшеничного теста однофазным способом.	6
Лабораторная работа №7. Приготовление пшеничного теста ускоренным безопасным способом.	6
Разделка теста.	2
Разделка теста.	2
Разделка теста для формового хлеба.	2
Разделка теста для формового хлеба.	2
Разделка теста для подового хлеба.	2
Разделка теста для подового хлеба.	2
Разделка теста для булочных изделий.	2
Разделка теста для булочных изделий.	2
Разделка теста для сдобных плетеных изделий.	2
Разделка теста для сдобных плетеных изделий.	2
Разделка теста для сдобных неплетеных изделий.	2
Разделка теста для сдобных неплетеных изделий.	2
Разделка теста для булочной мелочи.	2
Разделка теста для булочной мелочи.	2
Разделка теста для булочной мелочи.	2
Разделка теста для булочной мелочи.	2
Разделка теста для булочной мелочи.	2
Разделка теста для слоеных мелкоштучных изделий.	2
Разделка теста для слоеных мелкоштучных изделий.	2
Разделка теста для слоеных мелкоштучных изделий.	2
Окончательная расстойка.	2
Окончательная расстойка.	2
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	2

	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	2
Тема 1.8. Способы приготовления ржаного теста	Содержание учебного материала	
	Приготовление ржаных заквасок.	2
	Приготовление ржаных заквасок.	2
	Приготовление жидких ржаных заквасок.	2
	Приготовление жидких ржаных заквасок.	2
	Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках.	2
	Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках.	2
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа №8.1. Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках.	6
	Лабораторная работа №8.2. Приготовление ржаного теста на жидких ржаных заквасках.	6
	Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках.	2
	Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках.	2
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа №9.1. Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках.	6
	Лабораторная работа №9.2. Приготовление ржаного теста на густых ржаных заквасках.	6
	Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	2
	Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	2
	Лабораторные работы	14
	Лабораторная работа №10.1. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	6
	Лабораторная работа №10.2. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	4
	Лабораторная работа №10.3. Приготовление ржаного теста на заварке и закваске.	4
	Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	2
Зачет	2	
Лабораторные работы		
Лабораторная работа №11.1. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки.	6	

	Разделка теста. Окончательная расстойка.	2
	Разделка теста. Окончательная расстойка.	2
	Особенности выпечки хлебобулочных изделий из ржаной муки.	2
	Особенности выпечки хлебобулочных изделий из ржаной муки.	2
Тема 1.9. Сокращение издержек хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Использование п/ф хлебопекарного производства, идущих на переработку.	2
	Приготовление теста из муки с пониженными хлебопекарными свойствами.	2
	Способы, ускоряющие и замедляющие брожение и созревание теста.	2
	Определение готовности теста.	2
	Безопасные условия труда на рабочем месте тестовода	2
	Расчет производственных рецептур	2
	Расчет производственных рецептур	2
Тема 1.10. Хранение и транспортирование хлеба	Содержание учебного материала	
	Условия и сроки хранения и транспортирования.	2
	Остывание и усушка хлеба.	2
	Черствение хлеба и способы сохранения его свежести.	2
	Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий.	2
	Технологический расчет количества вагонеток и контейнеров для хранения и охлаждения хлеба.	2
	Безопасные условия труда при производстве погрузочно-разгрузочных работ.	2
Тема 1.11. Выход хлеба	Содержание учебного материала	
	Понятие о выходе хлеба.	2
	Расчет выхода хлеба.	2
	Расчет выхода хлеба.	2
	Факторы, влияющие на выход хлеба.	2
	Факторы, влияющие на выход хлеба.	2
	Контроль выхода хлеба.	2
	Контроль выхода хлеба.	2
Тема 1.12. Дефекты и болезни хлеба	Содержание учебного материала	
	Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья.	2
	Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья.	2
	Дефекты хлеба, вызванные неправильным ведением технологического	2

	процесса.	
	Дефекты хлеба, вызванные неправильным ведением технологического процесса.	2
	Болезни хлеба.	2
	Болезни хлеба.	2
Тема 1.13. Ассортимент хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий.	2
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий.	2
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий.	2
	Характеристика группового ассортимента хлебобулочных изделий.	2
	Классификация и приготовление отдельных групп изделий.	2
	Классификация и приготовление отдельных групп изделий.	2
	Классификация и приготовление отдельных групп изделий.	2
	Классификация и приготовление отдельных групп изделий.	2
	Классификация и приготовление отдельных групп изделий.	2
	Лабораторные работы	54
	Лабораторная работа №12.1. Приготовление булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №12.2. Приготовление булочных изделий.	6
	Лабораторная работа №13.1. Приготовление мелкоштучных булочных изделий.	6
Лабораторная работа №13.2. Приготовление мелкоштучных булочных изделий.	6	
Лабораторная работа №14.1. Приготовление сдобных булочных изделий.	6	
Лабораторная работа №14.2. Приготовление сдобных булочных изделий.	6	
Лабораторная работа №15.1. Приготовление диетических изделий.	6	
Лабораторная работа №15.2. Приготовление диетических изделий.	6	
Лабораторная работа №15.3. Приготовление диетических изделий.	6	
Тема 1.14. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения	Содержание учебного материала	
	Качество хлеба и факторы, его определяющие.	2
	Повышение пищевой ценности хлеба.	2
	Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.	2
	Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.	2
Тема 1.15. Технохимический контроль хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	
	Основы стандартизации и виды стандартов на хлебобулочные изделия.	2

	Основы стандартизации и виды стандартов на хлебобулочные изделия.	2
	Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	2
	Контроль качества сырья.	2
	Контроль качества сырья.	2
	Контроль качества полуфабрикатов.	2
	Контроль качества готовой продукции.	2
Раздел 2.		
МДК.01.02. Технологическая документация и технологии расчетов		
Тема 2.1 Нормативная документация	Содержание учебного материала	
	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	4
	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	4
	Практические занятия	6
	Практическое занятие №1. Изучение Федерального законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Практическое занятие №2. Изучение Регионального законодательства Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	2
	Практическое занятие №3. Изучение нормативно-правовых актов, регулирующие деятельность организаций питания	2
Тема 2.2. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства	Содержание учебного материала	
	Правила работы со Сборником рецептов на сдобные булочные изделия.	2
	Правила работы со Сборником рецептов (разделы сборника).	2
	Правила работы со Сборником рецептов (нормы вложения).	2
	Правила работы со Сборником рецептов (рецептуры).	2
	Правила работы со Сборником рецептов (рецептуры).	2
	Правила работы со Сборником рецептов (нормы взаимозаменяемости).	2
	Правила работы со Сборником рецептов (нормы взаимозаменяемости).	2
	Правила работы со Сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	10
	Практические занятия	
	Практическое занятие №4. Составление производственных рецептов.	10
Тема 2.3. Первичный учет производства	Содержание учебного материала	

	Сущность первичного учета.	2
	Порядок составления производственных документов	2
	Практические занятия	
	Практическое занятие №5. Учет остатков сырья и материалов.	2
	Практическое занятие №6. Учет брака и готовых изделий.	2
Тема 2.4. Правила и технологии расчетов с потребителями.	Содержание учебного материала	
	Правила и технологии расчетов с потребителями.	2
Учебная практика		192
Виды работ: - Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места. - Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства. - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. - Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. - Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. - Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. - Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. - Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.		
Производственная практика		468
Виды работ: –Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. –Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции. –Замешивание и формование теста. –Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. –Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. –Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий. –Определение готовности изделий при выпечке.		
Всего часов		1194

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля имеются следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины имеется:

Кабинет «Технологии кондитерского и кулинарного производства», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- классная доска;
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

- рабочие места обучающихся;
- конвекционные печи;
- тестораскаточная машина;
- производственные столы;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- весы настольные;
- инструменты, инвентарь.

Оснащенные базы практики-

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и где есть оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, для реализации программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 33.014 Пекарь для выпускников школ, освоивших общеобразовательные программы основного общего образования.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Для квалификационного экзамена по «ПМ.01. Профессиональный модуль по профессии Пекарь» оснащены рабочие места, исходя из выбранной образовательной организацией технологии их проведения и содержания заданий.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе:

Дополнительные источники:

- Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 5-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.
- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015.- 336с.

- Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий.- М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000.-720 с.
- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2000.-720 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
- Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.
- Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.
- СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Электронные издания (электронные ресурсы)

- Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopek.by
- Сайт хлебопечков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>
- «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
- Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
- Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
По завершении освоения профессионального модуля обучающийся должен знать		
Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Формулирует основные пункты	Текущий контроль в форме тестовых заданий
Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.	Демонстрирует умения применения рецептур и технологий приготовления хлебобулочной продукции	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.	Даёт товароведную характеристику пищевых продуктов. Демонстрирует умение определения доброкачественности пищевых продуктов.	Текущий контроль в форме тестовых заданий по темам 1.3., 1.4. Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	Демонстрирует умения использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	Демонстрирует умения соблюдения требований охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.	Даёт товароведную характеристику пищевых продуктов. Демонстрирует умение определения доброкачественности пищевых продуктов.	Текущий контроль в форме тестовых заданий по темам 1.3., 1.4. Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства.	Точно перечисляет и применяет правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного	Текущий контроль в форме практических занятий по теме 2.2.

	производства	
Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	Применяет принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Правила и технологии расчетов с потребителями.	Демонстрирует знания расчетов с потребителями	Текущий контроль в форме тестовых заданий по теме 2.4.
По завершении освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь		
Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.	Демонстрирует применение стандартов чистоты на рабочем месте	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	Применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Демонстрирует умения отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	Соблюдает безопасное использование технологического оборудования для приготовления хлебобулочной продукции	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.	Демонстрирует умения аккуратного и экономного использования сырья в процессе производства хлебобулочной продукции.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.	Демонстрирует умения расчетов расчеты с потребителями с использованием различных	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.	Эстетично и безопасно упаковывает готовую хлебобулочную продукцию на вынос.	Текущий контроль в форме: лабораторных работ по темам 1.7, 1.8, 1.13; учебной практики.
ЛР 13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Способен принимать решения в условиях риска и неопределенности	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик
ЛР 14. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	Демонстрирует самостоятельность, организованность в решении профессиональных задач.	Наблюдение и оценка в ходе прохождения учебной и производственной практик