

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(12 недель, 432 часа, 2 курс, 3, 4 семестр)
ПМ.02 Профессиональный модуль по профессии Пекарь

Профессия: 16472 Пекарь

Квалификация: Пекарь – 4разряд

Форма обучения: Очная

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»

Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.



Тюмень 2023


Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссией дисциплин профессионального цикла Технологий сервиса и водного транспорта
Протокол заседания № 9
от «19» апреля 2023 г.
Президент ПЦК



/Ковалева И.Г

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора
по учебно-производственной
работе



Н.Ф. Борзенко
«19» апреля 2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Пекарь 4 разряд, профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 года N 914н, и положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса».

Разработчики:

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

Содержание

1. Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2. Результаты освоения программы учебной практики	4
3. Тематический план и содержание учебной практики	6
4. Условия реализации программы учебной практики	20
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и разработана в соответствии с квалификационной характеристикой по рабочей профессии ЕТКС пекарь 4 разряда, профессиональным стандартом по профессии Пекарь, в части освоения основного вида деятельности: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по освоению обобщенных трудовых функций по профессии пекарь.

В результате прохождения учебной практики при освоении профессии пекарь обучающийся должен уметь:

Вид деятельности	Требования к умениям
Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего:

- количество недель: **12**

- количество часов: **432 часа.**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по виду деятельности (ВД) Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- 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>

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Содержание учебной практики	Кол-во часов
ПМ 02 Профессиональный модуль по профессии Пекарь						
	ПМ02	432	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Тема 1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	Проведение инструктажа по технике безопасности. Оценка качества сырья по органолептическим показателям; освоение операций подготовки сырья к производству	6
				Тема 2. Приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов	Оценка качества сырья по органолептическим показателям; приготовление полуфабрикатов отделочных, фаршей, начинок	6
				Тема 3. Производство хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки		132
				Тема 3.1. Изготовление хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (на густой опаре)	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
				Тема 3.2. Изготовление хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (на густой опаре)	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества	6

			приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.		хлеба по органолептическим показателям.	
			- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.	Тема 3.3.Изготовление хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (спелом тесте)	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
			- Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	Тема 3.4.Изготовление хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (спелом тесте)	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
			- Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	Тема 3.5.Изготовление пшеничного хлеба на заквасках	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
			-Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.	Тема 3.6.Изготовление пшеничного хлеба на заквасках	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
			- Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	Тема 3.7.Изготовление пшеничного хлеба на заквасках	Технология изготовления хлеба. Замес теста, броже-	6

					ние, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	
				Тема 3.8.Изготовление пшеничного хлеба на заквасках	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
				Тема 3.9.Изготовление хлеба безопарным способом	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
				Тема 3.10.Изготовление хлеба безопарным способом	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
				Тема 3.11.Изготовление хлеба безопарным способом	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6

				Тема 3.12.Изготовление хлеба безопарным способом	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
				Тема 3.13.Изготовление хлебных булочек	Технология изготовления хлебных булочек. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
				Тема 3.14.Изготовление хлебных булочек	Технология изготовления хлебных булочек. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
				Тема 3.15.Изготовление хлебных булочек	Технология изготовления хлебных булочек. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
				Тема 3.16.Изготовление хлебных булочек	Технология изготовления хлебных булочек. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6

				Тема 3.17.Изготовление булочных изделий из пшеничной муки (батонов простых)	Технология изготовления батонов. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества батонов по органолептическим показателям	6
				Тема 3.18.Изготовление булочных изделий из пшеничной муки (батонов простых)	Технология изготовления батонов. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества батонов по органолептическим показателям	6
				Тема 3.19.Изготовление булочных изделий из пшеничной муки (батонов нарезных)	Технология изготовления батонов. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества батонов по органолептическим показателям	6
				Тема 3.20.Изготовление булочных изделий из пшеничной муки (батонов нарезных)	Технология изготовления батонов. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества батонов по органолептическим показателям	6
				Тема 3.21.Изготовление национальных хлебобулочных изделий	Технология изготовления Национальных хлебобулочных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6

			Тема 3.22.Изготовление национальных хлебобулочных изделий	Технология изготовления Национальных хлебобулочных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
			Тема 4. Производство хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки		72
			Тема 4.1.Изготовление хлеба ржаного простого	Технология изготовления ржаного хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
			Тема 4.2.Изготовление хлеба ржаного простого	Технология изготовления ржаного хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
			Тема 4.3.Изготовление хлеба ржанопшеничного простого закваске	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
			Тема 4.4.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 40% ржаной муки	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
			Тема 4.5.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 40% ржа-	Технология изготовления хлеба. Замес теста, броже-	6

				ной муки	ние, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	
				Тема 4.6.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 50% ржаной муки	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 4.7.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 50% ржаной муки	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 4.8.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 60% ржаной муки	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 4.9.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 60% ржаной муки	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 4.10.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 65% ржаной муки	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение	6

					ние, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	
				Тема 4.11.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 65% ржаной муки	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 4.12.Изготовление ржаного хлеба на закваске, с дозировкой 70% ржаной муки	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 5.Производство сдобных булочных изделий		132
				Тема 5.1.Изготовление сдобного хлеба	Технология изготовления хлеба. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 5.2.Изготовление плетеных изделий (техника плетения 2 жгута)	Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
				Тема 5.3.Изготовление плетеных изделий (техника плетения 3 жгута)	Технология изготовления плетеных изделий. Замес	6

				теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	
			Тема 5.4.Изготовление плетеных изделий (техника плетения 4 жгута)	Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
			Тема 5.5.Изготовление плетеных изделий (техника плетения 5 жгутов)	Технология изготовления плетеных изделий. Замес теста, брожение, формование, расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
			Тема 5.6.Изготовление бриоши классической	Технология изготовления бриоши. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
			Тема 5.7.Изготовление бриоши с гастрономической начинкой	Технология изготовления бриоши. Оценка качества по органолептическим показателям	6
			Тема 5.8.Изготовление бриоши со сладкой начинкой	Технология изготовления бриоши. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
			Тема 5.9.Изготовление булочки Домашней	Технология изготовления булочки домашней. Оценка качества по органолептическим показателям	6

				Тема 5.10.Изготовление булочки Дорожной	Технология изготовления булочки дорожной. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.11.Изготовление булочки Ромашка	Технология изготовления булочки Ромашка. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.12.Изготовление любительских изделий	Технология изготовления булочки Тюменской. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.13.Изготовление булочки Тюменской	Технология изготовления булочки дорожной. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.14.Изготовление печеных пирожков с гастрономической начинкой	Технология изготовления пирожков печеных. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.15.Изготовление печеных пирожков со сладкой начинкой	Технология изготовления пирожков печеных. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.16.Изготовление шаньги Сибирской	Технология изготовления шаньги сибирской. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.17.Изготовление булочки с маком	Технология изготовления булочки с маком. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.18.Изготовление булочки Детской	Изготовление булочки детской. Оценка качества по органолептическим показателям	6

				Тема 5.19. Изготовление ватрушки	Технология изготовления ватрушки. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.20.Изготовление плюшки Новомосковской	Технология изготовления плюшки Новомосковской. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.21.Изготовление сдобной мелочи	Технология изготовления сдобной мелочи. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 5.22.Изготовление сдобной мелочи	Технология изготовления сдобной мелочи. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 6.Производство слоеных изделий из дрожжевого теста		24
				Тема 6.1.Изготовление дрожжевого слоеного теста	Технология изготовления теста. Подготовка жира для слоения, замес теста, методы слоения теста, способы разделки. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 6.2.Изготовление круассанов	Технология изготовления круассанов. Подготовка жира для слоения, замес теста, слоение теста, разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 6.3.Изготовление круассанов	Технология изготовления круассанов .Подготовка	6

					жира для слоения, заместеста, слоение теста, разделка круассанов, расстойка, выпечка, оформление	
				Тема 6.4.Изготовление датской слойки	Технология изготовления датской слойки. Подготовка жира для слоения, замес теста, слоение теста, разделка, расстойка, выпечка, оформление.	6
				Тема 7.Производство изделий из бездрожжевого теста		54
				Тема 7.1.Изготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Разделка, выпечка. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 7.2.Изготовление изделий из песочного теста: печенье масляное	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Замес теста, разделка, выпечка. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 7.3.Изготовление изделий из песочного теста: рожок песочный с маком	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Замес теста, разделка, выпечка. Оценка качества по органолептическим показателям	6

				Тема 7.4.Изготовление изделий из песочного теста: кексы	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Замес теста, разделка, выпечка. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 7.5.Изготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Замес теста, разделка, выпечка. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 7.6.Изготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Замес теста, разделка, выпечка. Оценка качества по органолептическим показателям Технология изготовления	6
				Тема 7.7.Изготовление полуфабрикатов из бисквитного теста	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Замес теста, разделка, выпечка. Оценка качества по органолептическим показателям Технология изготовления	6
				Тема 7.8.Изготовление изделий из сдобного пресного теста.	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Замес теста, разделка, выпечка.	6

					Оценка качества по органолептическим показателям Технология изготовления	
				Тема 7.9.Изготовление ватрушки из сдобного пресного теста	Технология изготовления полуфабрикатов и изделий из песочного теста. Замес теста, разделка, выпечка. Оценка качества по органолептическим показателям Технология изготовления	6
				Дифференцированный зачет.	Самостоятельное изготовление хлеба и хлебобулочных изделий по заданию.	6
					Всего:	432

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения: учебный кулинарный, кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

- индукционные плиты
- конвекционные печи
- пароконвектомат
- тестораскаточная машина
- производственные столы
- холодильный шкаф
- шкаф шоковой заморозки
- весы настольные
- мясорубки, миксеры
- инструменты, инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.

Законодательные и нормативные документы

1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель: П.С. Ершов.
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб: ГИОРД, 2004. – 92 с.

4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tsf2000.ru>
3. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopek.by
4. Сайт хлебопечков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>
5. «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
6. Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
7. Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

4.2.3. Дополнительная литература

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с.
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник – М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.

3.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.

4.Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточенно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> – Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; – Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; – Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. – Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; – Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; – Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>Экспертная оценка и наблюдение за выполнением практических заданий и интерпретация результатов.</p> <p>Экспертная оценка видов работ на занятии.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <p>Дифференцированный зачет</p>

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">– Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;– Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;– Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос. | |
|--|--|