

Департамент образования, культуры и спорта Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по организации и выполнению самостоятельной работы
по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов пригото-
вления, оформления и подготовки к реализации сложного ассортимента с учетом по-
требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
для обучающихся очной формы обучения
специальности 43.02.03 Поварское и кондитерское дело

Нарьян-Мар
2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Профессиональный модуль ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл

Изучение профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в программе специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает не только теоретическое и практическое осмысление ее разделов и тем на учебных занятиях, но и выполнение самостоятельных работ, связанных с развитием мышления будущего профессионала.

В результате освоения модуля студент должен:
иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ППССЗ по данному направлению подготовки:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

всего - 304 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 280 часов, включая:

из них на освоение МДК 04.01- 54 часов

МДК 04.02-54 часов

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

учебной практики – 36 часов;

производственной практики – 144 часов.

Задания для аудиторной самостоятельной работы разработаны по некоторым темам модуля с учетом предусмотренного рабочей программой и календарно-тематическим планом количества часов и содержат основное задание, рекомендованное программой и дополнительные задания.

ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Наименование разделов и тем	Вид самостоятельной деятельности и тема работы	Кол-во часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Составление схем «Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков»	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Подготовка докладов тема «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков»	2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассорти-		

мента		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Подготовка презентаций тема «Приготовле- ние, хранение горячих десертов сложного ас- сортимента»	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих напит- ков сложного ассортимента	Подготовка докладов на тему Варианты пода- чи горячих напитков сложного ассортимента	2
Всего		8

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Задание. Составление схем. Подготовка докладов

Метод контроля: проверка тетрадей по каждой теме.

Рекомендуемый источник информации:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования/ Бурчакова И.Ю. - 2-е изд., стер.- М.: Изд. Центр «Академия», 2021.

2.Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений средн. проф. образования/ А.В.Синицина, Е.И.Соколова.- 3-е изд., стер.- М.: Изд. Центр «Академия», 2019

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Задание. Подготовка презентаций. Подготовка докладов.

Метод контроля: проверка тетрадей по каждой теме.

Рекомендуемый источник информации:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник для студ. учрежд. средн. проф. образования/ Бурчакова И.Ю. - 2-е изд., стер.- М.: Изд. Центр «Академия», 2021.

2.Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учрежд. средн. проф. образования/ А.В.Синицина, Е.И.Соколова.- 3-е изд., стер.- М.: Изд. Центр «Академия», 2019.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.Арий, 2018. -680 с.

5. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2018. – 415 с.

Список используемых источников

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник для студ. учрежд. средн. проф. образования/ Бурчакова И.Ю. - 2-е изд., стер.- М.: Изд. Центр «Академия», 2021.

2.Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учрежд. средн. проф. образования/ А.В.Синицина, Е.И.Соколова.- 3-е изд., стер.- М.: Изд. Центр «Академия», 2019