

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.05 Организация и ведение процессов пригото-
вления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитер-
ских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей 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.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания входит в профессиональный цикл

Изучение профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей,
- опыт 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 кондитера, пекаря, 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 кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

всего - 270 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 250 часов, включая:

из них на освоение МДК 05.01- 34 часов

МДК 05.02-36 часов

самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;

лабораторные работы и практические занятия - 14 часов

учебной практики – 72 часов;

производственной практики – 108 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 модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практиче-	2

	<p>ским занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. б</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
Всего		8

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Задание. Подготовка докладов тема «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков»
«Классификация современных видов сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»

Метод контроля: проверка тетрадей.

Рекомендуемый источник информации:

1. Сологубова.Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания :учебник для среднего профессионального образования.- 3-е изд.,испр.и доп.-Москва: Издательство Юрайт ,2020.-332с.

2. Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум– 2-е изд. стер. -М.: Издательский дом «Академия», 2002. - 240 с.

3. Бурчакова И., Ермилова С. 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. Учебник– М.: Издательский дом «Академия», 2018. - 384 с.

4. Т.А.Якутина.,Т.И.Турова.,Н.Н.Клименко. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба .-Ростов н/Д:Феникс,2018.-268с.

5. Н.Г.Бутейкис.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования.-12-е изд.,стер.- М.: Издательский дом «Академия», 2012. - 336 с.

6.Дж. Хамельман. Хлеб. Технология и рецептуры. – 2-е изд. стер. -М.: Издательство «Профессия», 2017. - 544 с.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Задание. Подготовка презентации тема «Отделочные полуфабрикаты». Проработка конспекта лекций и учебной литературы.

Расчет сырья и составление технологических схем приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

Метод контроля: проверка тетрадей.

Рекомендуемый источник информации:

1. Сологубова.Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования.- 3-е изд.,испр.и доп.-Москва: Издательство Юрайт ,2020.-332с.

2. Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум– 2-е изд. стер. -М.: Издательский дом «Академия», 2002. - 240 с.

3. Бурчакова И., Ермилова С. 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. Учебник– М.: Издательский дом «Академия», 2018. - 384 с.

4. Т.А.Якутина.,Т.И.Турова.,Н.Н.Клименко. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба .-Ростов н/Д:Феникс,2018.-268с.

5. Н.Г.Бутейкис.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования.-12-е изд.,стер.- М.: Издательский дом «Академия», 2012. - 336 с.

6.Дж. Хамельман. Хлеб. Технология и рецептуры. – 2-е изд. стер. -М.: Издательство «Профессия», 2017. - 544 с.

Список используемых источников

1. Сологубова.Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественно-го питания :учебник для среднего профессионального образования.- 3-е изд.,испр.и доп.-Москва: Издательство Юрайт ,2020.-332с.

2. Бурчакова И.Ю.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум– 2-е изд. стер. -М.: Издательский дом «Академия», 2002. - 240 с.

3. Бурчакова И., Ермилова С. 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. Учебник– М.: Издательский дом «Академия», 2018. - 384 с.

4. Т.А.Якутина.,Т.И.Турова.,Н.Н.Клименко. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба .-Ростов н/Д:Феникс,2018.-268с.

5. Н.Г.Бутейкис.Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования.-12-е изд.,стер.- М.: Издательский дом «Академия», 2012. - 336 с.

6.Дж. Хамельман. Хлеб. Технология и рецептуры. – 2-е изд. стер. -М.: Издательство «Профессия», 2017. - 544 с.