

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.08 Выполнение работ по профессии рабочего
16472 Пекарь
для обучающихся очной формы обучения
специальности 43.02.03 Поварское и кондитерское дело

Нарьян-Мар
2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Профессиональный модуль ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь входит в профессиональный цикл

Изучение профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь 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: -подготовка, уборка рабочего места;

-подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-ведение расчетов с потребителями

- оценить наличие ресурсов;

- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, изделий различного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;

- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов

-подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, изделий

-распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска.

уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

- оценить наличие ресурсов;

- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, изделий различного ассортимента по количеству и качеству, в соответствии с заказом;

- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, изделий.

-организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентам

знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- Виды, назначение упаковочных материалов,

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО и ППСЗ 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.

Объем образовательной нагрузки – 240 часов, в том числе:

учебные занятия – 74 часов, включая:

лабораторные и практические работы-10 часов;

самостоятельную учебную работу – 10 часов;

производственную практику -144 часа

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. Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь | | |
| Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента | Проработка конспекта лекций и учебной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | 2 |
| Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента | Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента | 2 |
| Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента | Проработка конспекта лекций и учебной литературы. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. | 2 |
| Тема 1.6. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой | Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента. | 2 |
| Тема 1.7. Технология приготовления сдобных изделий | Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента. | 2 |
| | Всего | 10 |

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь

Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.

Задание. Составление схем. Подготовка докладов. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

Метод контроля: проверка тетрадей по каждой теме.

Тема 1.2. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.

Задание. Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента

Метод контроля: проверка тетрадей по каждой теме.

Тема 1.3. Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.

Задание. Проработка конспекта лекций и учебной литературы.

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

Метод контроля: проверка тетрадей по каждой теме.

Тема 1.6. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой

Задание. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента.

Метод контроля: проверка тетрадей по каждой теме.

Тема 1.7. Технология приготовления сдобных изделий.

Задание. Разработка и составление технико - технологических карт на хлебобулочных изделий различного ассортимента.

Метод контроля: проверка тетрадей по каждой теме.

Рекомендуемый источник информации:

1. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий. – М.: Академия, 2015.
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015.
4. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В.Ермилова. – М.: Академия, 2017.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В Ермилова., Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015
6. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.:

Список используемых источников

1. Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.
 2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий. – М.: Академия, 2015.
 3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015.
 4. Бурчакова И. Ю., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий / И. Ю. Бурчакова, С. В.Ермилова. – М.: Академия, 2017.
 5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С. В Ермилова., Е.И. Соколова. – М.: Академия, 2015
 6. Шумилкина, М. Н. Кондитер: учебное пособие / М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - 4-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 315 с.
 7. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.:
1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
 2. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента: учеб.для студ. сред. проф. образования/ Г.П. Семичева. – 4-е изд., стер. –М.:Издательский центр «Академия», 2017 – 240с.
 3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.