

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

**МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной
продукции массового спроса и ее отпуск**

Методические рекомендации

по подготовке к экзамену

для обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочей программы ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей
и мастеров производственного
обучения кулинарного профиля

Протокол от «26» августа 2016 г. № 1

Председатель Шпак Н.П. Шпак

Приняты на заседании

Методического Совета

Протокол от «19» августа 2016 г. № 1

Председатель Болотина С.Н. Болотина

Утверждены
заместителем директора
по учебной работе

Сушко О.А. Сушко

«30» августа 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»

Разработчик: **Беседина Ольга Владимировна**, преподаватель
специальных дисциплин ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	6
3.	Перечень вопросов к экзамену	9
4.	Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	12

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Цель: формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса, т.е. знаний, умений и освоенные обучающимися общие компетенции в соответствии с требованиями ФГОС.

Вид контроля: итоговая аттестация.

Форма контроля: экзамен.

Форма заданий: билеты.

Время на проведение: 30 мин.

Оборудование: ручка, экзаменационные билеты, калькуляторы, сборники рецептов.

Материалы экзамена по МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск составлены на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

На экзамене 20 билетов, в каждом билете 2 вопроса теоретических и 3 вопрос практический.

Содержательный аспект экзамена: 20 билетов, включающих содержание следующих разделов:

1. Технологический процесс приготовления основных супов.
2. Технологический процесс приготовления основных соусов.
3. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых кукурузы, макаронных изделий
4. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из рыбы.
5. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из мяса и субпродуктов.
6. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из домашней птицы, кролика.
7. Технологический процесс приготовления и оформления основных блюд из яиц и творога.
8. Технологический процесс приготовления основных холодных блюд и закусок, основных горячих закусок.
9. Технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков массового спроса.
10. Технологический процесс приготовления основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.

Инструкция для студентов

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин.

Основным источником подготовки к экзамену являются:

1. Конспект лекций.

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи». М.: Деловая культура, 2012.
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».- М.: АСАДЕМА, 2009.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на-Дону, Феникс, 2013.
5. *Интернет-ресурсы:*
 1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
 2. http://prigotovim.org/main/r_myas/
 3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
 4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>
 5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>
 6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>
 7. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, имеющие положительную текущую аттестацию по изучаемым разделам МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск, задания по самостоятельной внеаудиторной работе.

Результаты экзамена фиксируются в зачетной ведомости, переносятся в журнал и выставляется в зачетную книжку обучающегося.

Результаты экзамена объявляются в день сдачи экзамена.

Критерии оценивания экзаменационных заданий

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
балл (отметка)	вербальный аналог
5	Отлично
4	Хорошо
3	Удовлетворительно
2	неудовлетворительно

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Целью овладения является формирование умений и навыков приготовления продукции общественного питания массового спроса, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи профессионального модуля:

- закрепление теоретических знаний по первичной обработке продовольственного сырья;
- овладение умениями приготовления и оформления обеденных блюд, холодных закусок, основных мучных изделий и диетических блюд.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:

- подготовки сырья, приготовления основных блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления супов и соусов массового спроса;
- приготовления основных блюд и гарниров из овощей и грибов; блюд из рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов;
- подготовка гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок массового спроса;
- приготовления основных сладких блюд и напитков;
- приготовления основных мучных и хлебобулочных изделий, хлеба.

Уметь:

- органолептически проверять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям к основным блюдам и гарнирам из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога, теста; основным супам и соусам, основным холодным блюдам и закускам; сладким блюдам и напиткам массового спроса; основным мучным и хлебобулочным изделиям;
- выбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса из овощей, рыбы мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, теста; для приготовления основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд, напитков, изделий;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции массового спроса.

Знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству традиционных видов овощей, грибов, плодов; круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; характеристику пряностей и приправ;
- виды, основные характеристики, пищевую ценность и требования к качеству рыбного и мясного сырья, домашней птицы, кроликов, основных полуфабрикатов из них; температурный режим и правила охлаждения,

замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов;

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд и гарниров массового спроса из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; основных блюд из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении основных блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-температурный режим, правила приготовления основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий; блюд массового спроса из яиц, творога, теста, рыбы, мяса и субпродуктов, домашней птицы, кроликов; основных супов и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, мучных и хлебобулочных изделий, хлеба;

-правила проведения бракеража готовой продукции;

-способы сервировки и варианты оформления готовых блюд, напитков, изделий;

-температура подачи и правила хранения готовых блюд, напитков, изделий; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Освоить профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленных овощей.

ПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ПК 7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

3. Перечень вопросов к экзамену по МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.

1. Технология приготовления бульонов и отваров, их разновидности.
2. Особенности приготовления и общие правила варки заправочных супов.
3. Технология приготовления и правила отпуска основных щей и борщей.
4. Технология приготовления и правила отпуска рассольников и солянок.
5. Технология приготовления и правила отпуска основных супов без картофеля, картофельных с овощами и крупами.
6. Технология приготовления основных супов картофельных с бобовыми и макаронными изделиями.
7. Технология приготовления и правила отпуска основных супов-пюре и молочных супов.
8. Технология приготовления и правила отпуска основных супов сладких и холодных.
9. Сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.
10. Технология приготовления мясных, рыбных соусов и их производных.
11. Технология приготовления грибных, сметанных соусов и их производных.
12. Технология приготовления молочных, яично-масляных соусов и их производных.
13. Технология приготовления холодных соусов.
14. Классификация блюд и гарниров из овощей и грибов.
15. Приготовление отварных и припущенных блюд из овощей и грибов.

16. Технология приготовления основных блюд из жареных и тушёных овощей и грибов.
17. Технология приготовления основных блюд из запеченных овощей и грибов.
18. Классификация блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.
19. Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из круп.
20. Приготовление и оформление основных блюд и гарниров из бобовых, кукурузы и макаронных изделий.
21. Значение, пищевая ценность, классификация, характеристика основных блюд из рыбы.
22. Технология приготовления основных блюд из отварной и припущенной рыбы.
23. Технология приготовления основных блюд из жареной рыбы.
24. Технология приготовления основных блюд из запечённой рыбы.
25. Технология приготовления основных блюд из тушёной и рубленой рыбы.
26. Классификация, характеристика основных блюд из мяса и субпродуктов.
27. Технология приготовления основных блюд из отварного, припущенного мяса и субпродуктов.
28. Технология приготовления основных блюд из жареного мяса крупным куском, порционными кусками и панированными.
29. Технология приготовления блюд массового спроса из мяса, жаренного мелкими кусками.
30. Технология приготовления блюд из тушёного мяса крупными и порционными кусками.
31. Технология приготовления блюд из тушёного мяса мелкими кусками и субпродуктов.
32. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.
33. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.
34. Классификация, характеристика основных блюд из домашней птицы, кролика.
35. Технология приготовления основных блюд из отварной и припущенной птицы, кролика.
36. Приготовление и оформление основных блюд из жареной птицы целыми тушками и порционными кусками.
37. Приготовление и оформление основных блюд из филе птицы и кролика.
38. Технология приготовления основных блюд из тушёной птицы и кролика.
39. Технология приготовления основных блюд из рубленой птицы и кролика.
40. Ассортимент, характеристика основных блюд из яиц и творога, используемое оборудование.
41. Технология приготовления основных блюд из яиц и творога.
42. Классификация, характеристика основных холодных блюд и закусок, виды технологического оборудования.
43. Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов.
44. Технология приготовления салатов.
45. Технология приготовления винегретов.

46. Технология приготовления холодных блюд из овощей, грибов и яиц.
47. Технология приготовления холодных блюд из мяса и мясных продуктов.
48. Технология приготовления холодных блюд и закусок из птицы и кролика.
49. Технология приготовления и оформление горячих закусок.
50. Классификация, характеристика основных сладких блюд и напитков, приготовление полуфабрикатов.
51. Технология приготовления соусов, начинок, глазури для сладких блюд.
52. Технология приготовления холодных сладких блюд, варианты оформления и подачи.
53. Технология приготовления горячих сладких блюд, варианты оформления и подачи.
54. Технология приготовления напитков массового спроса.
55. Классификация и характеристика основных мучных блюд, мучных и хлебобулочных изделий.
56. Характеристика сырья. Способы разрыхления и виды теста.
57. Технология приготовления мучных блюд (гарниров) из пресного теста.
58. Технология приготовления фаршей и начинок для мучных блюд.
59. Технология приготовления мучных блюд из дрожжевого теста, устранение дефектов.

Типовые ситуационные задачи

1. Рассчитайте энергетическую ценность блюда «Суп лапша домашняя».
2. Рассчитать массу брутто моркови в мае для получения 80 кг моркови очищенной.
3. Рассчитать массу брутто грибов белых свежих для приготовления 150 порций грибов мелко рубленых жареных, если выход 1 порции составляет 100 г.
4. Составить технологическую схему блюда Борщ сибирский.
5. Рассчитать количество порций картофеля отварного, которое можно приготовить из 30 кг картофеля в сентябре.
6. Определить массу нетто при разделке на филе с кожей и реберными костями 200 кг трески крупной потрошенной без головы.
7. Определить массу нетто при разделке на филе без кожи и костей 60 кг рыбы ледяной неразделанной.
8. Определить выход котлетной массы при разделке 45 кг говядины 2 категории.
9. Сколько порций бефстроганов можно приготовить из 40 кг говядины 2 категории по 2 колонке Сборника рецептов?
10. Рассчитать энергетическую ценность блюда «Жаркое по-домашнему из говядины».
11. Рассчитать массу брутто говяжьей печени охлажденной и мороженной, если масса нетто 1 порции составляет 120 г.
12. Рассчитать массу брутто говядины 2 категории для приготовления 130 порций гуляша, если масса полуфабриката составляет 115 грамм.
13. Составьте технологическую схему приготовления блюда антрекот с луком (Рец. № 560)

14. Определить количество отходов при обработке 70 кг кур полупотрошенных и потрошенных 1 категории.
15. Сколько порций бефстроганов можно приготовить из 40 кг говядины 2 категории по 2 колонке Сборника рецептур?
16. Рассчитать количество отходов при приготовлении котлет рубленых из 100 кг трески крупного размера.
17. Рассчитать количество пищевых обработанных отходов при разделке на филе с кожей без костей 150 кг трески неразделанной с головой.
18. Определить массу брутто для камбалы дальневосточной неразделанной, жаренной во фритюре, если выход готового продукта составляет 75 г, 100 г, 125 г
19. Составить технологическую схему приготовления блюда Рулет с луком и яйцом (Рец. №617)
20. Рассчитать количество отходов при механической кулинарной обработке 40 кг кабачков для фарширования.

4. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
- 2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 6.ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2009
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2010.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2010.

Дополнительная литература:

- 1 Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2013.
2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- .- М.: Мастерство,2002
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на-Дону.: Феникс,2003

4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на-Дону Феникс,2005

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2007

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»

2. «Ресторанные ведомости»

3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>

2. http://prigotovim.org/main/r_myas/

3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html

4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>

5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>

6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>

7. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>