

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

**МДК 02.01.Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

Методические рекомендации

по подготовке к экзамену

для обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», рабочей программы ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

Протокол от «16» август 2016 г. № 1

Председатель Н.П.Шпак

Приняты на заседании

Методического Совета

Протокол от «19» август 2016 г. № 1

Председатель С.Н. Болотина

Утверждены

заместителем директора по учебной работе

О.А. Сушко

«30» август 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчик: **Беседина Ольга Владимировна**, преподаватель спецдисциплин 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	15

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 ОГАОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Цель: проверка соответствия уровня освоения МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, т.е. знаний, умений и освоение обучающимися общих компетенции в соответствии с требованиями ФГОС.

Вид контроля: итоговая аттестация.

Форма контроля: экзамен.

Форма заданий: экзаменационные билеты.

Время на проведение: 30 мин.

Оборудование: ручка, экзаменационные билеты, калькуляторы, сборник рецептур.

Материалы экзамена по МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции составлены на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержательный аспект экзамена: 25 билетов, включающих содержание следующих разделов:

- 1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции и холодных соусов.*
- 2. Технологический процесс приготовления канэ, легких и сложных холодных закусок.*
- 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов.*
- 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи.*

В каждом билете 2 теоретических вопроса и 1 вопрос практический - решение задач.

Инструкция для студентов

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин

Основным источником подготовки к зачету являются:

1. Конспект лекций.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. -К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2010.
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: Учебник.- М.: Деловая литература, 2009.

4. *Интернет-ресурсы:*

<http://www.pitportal.ru> -Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, имеющие положительную текущую аттестацию по изучаемым разделам МДК 02.01, выполнившие все практические работы, 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 решения ситуационной задачи

На «отлично» оценивается задание, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выполнит последовательность решения задачи, и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками выполнит последовательность решения задачи с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками решил ситуационную задачу. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами решения, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по решению задач. Допустил существенные ошибки, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Цель- освоение теоретических знаний в области организации и производства сложной холодной кулинарной продукции, приобретения умений их приготовления, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в заявленной области;
- овладение навыками ассортимента, производственных процессов и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции;
- рассмотрение организации технологического процесса приготовления и их влияние на качество сложной холодной кулинарной продукции;
- формирование умений и навыков по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временный режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных холодных закусок; блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, и соусов;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, и соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких закусок, сложных холодных блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких закусок, сложных холодных блюд из мяса, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы и дичи, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных мясных и рыбных блюд, соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы, дичи;
- варианты оформления блюд и тарелок сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных блюд из рыбы, мяса из различных продуктов;
- варианты гармонического сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы и дичи;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готово холодной кулинарной продукции.

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

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК.1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование 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, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

3. Перечень вопросов и задач к экзамену по МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Вопросы:

1. Характеристика сложной холодной кулинарной продукции.
2. Технология приготовления блюд из отварной, заливной рыбы.
3. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд и горячих закусок.
4. Технология приготовления блюд из фаршированной рыбы.
5. Технология приготовления канапе.
6. Подготовка сырья для сложных холодных блюд из рыбы. Характеристика сложных холодных блюд из рыбы.
7. Технология приготовления легких закусок.
8. Подготовка сырья для сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья. Характеристика сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья.
9. Хлебобулочные изделия для приготовления сложной кулинарной продукции.
10. Технология приготовления холодных блюд из двустворчатых моллюсков. Оформление и подача блюд.

11. Характеристика фуршетных закусок. Технология приготовления фуршетных закусок.
12. Подготовка сырья для сложных холодных блюд из мяса. Характеристика сложных холодных блюд из мяса.
13. Технология приготовления масляных смесей.
14. Подготовка сырья для сложных холодных блюд из птицы и дичи. Характеристика сложных холодных блюд из птицы и дичи.
15. Характеристика сложных холодных закусок.
16. Технология приготовления холодных блюд из ракообразных. Оформление и подача блюд.
17. Технология приготовления сложных холодных закусок из плодоовощного сырья: огурцов малосольных, острых солений из различных овощей, маринованных грибов, консервированных фруктов и ягод.
18. Технология приготовления холодных блюд из заливного мяса.
19. Технология приготовления сложных холодных закусок из грибов.
20. Технология приготовления фаршированных блюд из птицы.
21. Технология приготовления сложных салатов.
22. Технология приготовления порционных холодных блюд из птицы.
23. Технология приготовления закусок из яиц и сыра.
24. Технология приготовления холодных блюд из дичи, утиной и гусиной печени. Оформление и подача блюд из дичи, утиной и гусиной печени.
25. Технология приготовления сложных холодных закусок из рыбы.
26. Технология приготовления сложных холодных блюд из шпигованного мяса.
27. Технология приготовления сложных холодных закусок из мяса.
28. Технология приготовления сложных холодных блюд из фаршированного мяса.
29. Технология приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи.
30. Технология приготовления украшений для сложных холодных блюд.
31. Характеристика сложных холодных соусов. Методы приготовления.
32. Технология приготовления легких закусок. Понятие, назначение, характеристика, ассортимент.
33. Технология приготовления соусов на основе молочного сырья.
34. Кулинарное использование, требования к качеству масляных смесей: масла зеленого, ракового (крабового), креветочного, анчоусного, селечного. Способы сервировки и, варианты оформления и подачи.
35. Технология приготовления соусов на основе плодоовощного сырья (соусы на основе фруктовых, ягодных, овощных отваров).
36. Технология приготовления масляных смесей. Кулинарное использование, требования к качеству масляных смесей: масла сырного, грибного, чесночного; желтковой и сырной пасты. Способы сервировки и, варианты оформления и подачи.
37. Технология приготовления соусов на основе горчицы, уксуса и яиц.
38. Технология приготовления гарниров к холодным блюдам и закускам. Технология приготовления рыбного и мясного желе, сложного овощного гарнира. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
39. Характеристика сложной холодной кулинарной продукции. Основные понятия, назначение, ассортимент, характеристика, классификация.
40. Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных салатов-коктейлей. Требования к качеству, современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску. Условия и сроки хранения.
41. Соусы промышленного производства.

42. Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных закусок из мяса: муссов. Рекомендуемые заправки и соусы для отдельных холодных закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
43. Нормативно - технологическая документация. Методы контроля качества и безопасности сырья. Технологические процессы приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
44. Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных закусок из мяса: паштетов. Рекомендуемые заправки и соусы для отдельных холодных закусок. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
45. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов приготовления, отпуска и хранения сложных холодных блюд и заготовок к ним. Температурный и санитарный режим приготовления сложных холодных блюд и закусок.
46. Технология приготовления сложных холодных закусок из птицы и дичи. Технология приготовления, требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных закусок: террина из гусиной печени.
47. Организация процесса приготовления сложных холодных блюд. Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Безопасное использование оборудования. Требование к производственным помещениям для организации процесса приготовления сложных холодных блюд и соусов.
48. Технология приготовления блюд из отварной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд из рыбы отварной целиком (крупная рыба). Органолептические показатели для определения готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы отварной. Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.
49. Организация рабочего места для приготовления сложных холодных блюд. Виды производственного инвентаря. Организация рабочих мест, предусматривающая соблюдение последовательности технологического процесса и требований охраны труда.
50. Технология приготовления холодных блюд из мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных холодных блюд : поросенка фаршированного заливного, поросенка фаршированного запеченного. Органолептические показатели для определения готовности и качества сложных холодных блюд из мяса. Рекомендуемые гарниры, заправки, соусы. Способы сервировки, варианты оформления и подачи.

Задачи:

1. Рассчитать массу нетто продуктов для приготовления 132 порции блюда «Канapé с сыром и окороком»
2. Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать количество продуктов (вес брутто и нетто) для приготовления блюда «Канapé с паштетом» на 24 порции.
3. Рассчитать количество сырья весом брутто и нетто, для приготовления 111 порций закуски «Валованы с салатом» в октябре месяце.
4. Рассчитать количество сырья для приготовления 92 порций закуски «Валованы с окороком», соуса майонез с хреном.
5. Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать массу брутто и нетто для приготовления соуса майонез с корнишонамина на 120 порций, выход 1 порции 15 г.

6. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюда «Яйца под майонезом с гарниром» на 64 порции.
7. Рассчитать необходимое количество продуктов весом нетто для приготовления блюда «Салат-коктейль рыбный» на 89 порций.
8. Определить закладку сырья для приготовления соуса хрен со сметаной, который подается к 54 порциям блюда «Поросенок заливной».
9. Рассчитать количество сырья (вес брутто и нетто) для приготовления холодного блюда «Дичь жареная с гарниром» 36 порций, I колонка. На предприятие общественного питания поступил тетерев.
10. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления блюда «Рыба заливная с гарниром» на 145 порций по II колонке.
11. Рассчитать необходимое количество продуктов весом брутто для приготовления закуска «Оригинальной» на 25 порций (сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности, 2002 г. № 189).
12. Определить набор продуктов для приготовления 78 порций холодной закуска «Крабы заливные».
13. Определить закладку продуктов брутто и нетто для приготовления 50 порций холодного блюда «Курица фаршированная (галантин). В наличии имеется только сухое молоко.
14. Определить закладку овощей для приготовления 56 порций паштета из птицы в декабре месяце.
15. Рассчитать массу брутто продуктов для приготовления 30 порций блюда «Филе из дичи фаршированное», на предприятие общественного питания поступила дичь рябчик.
16. Рассчитать количество сырья для приготовления желе к блюду «Язык заливной» по I колонке.
17. Рассчитать количество сырья для приготовления 39 порций блюда «Крабы со сметаной», пользуясь таблицей «Расчет расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» определить процент отходов и потерь при холодной обработке лука зеленого.
18. Рассчитать количество сырья для приготовления холодного гарнира к блюду «Рыба отварная с гарниром и хреном» на 45 порций.
19. Рассчитать количество сырья для приготовления холодной закуска «Морепродукты под майонезом» на 99 порций, на предприятие поступило филе морского гребешка.
20. Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать количество сырья для приготовления салатной заправки (вес брутто и нетто) к блюду «Помидоры, фаршированные грибами» на 15 порций.
21. Рассчитать количество сырья для приготовления сложного салата «Салат с рыбой горячего копчения» на 33 порции.
22. Определить потери при тепловой обработке говядины для приготовления 28 порций салата «Рассолс».
23. Рассчитать количество сырья, весом брутто и нетто, для приготовления холодного блюда «Филе перепела фаршированное» на 82 порции.
24. Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий определить количество цыплят-бройлеров I категории для приготовления холодного блюда «Птица отварная с гарниром» весом брутто и нетто на 53 порции.
25. Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий определить количество сырья для приготовления смеси масляной «Масло раковое» на 3 кг.

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

Нормативные документы:

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29.
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».
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2013.
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Экономика, 2010.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2011.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2010.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: Учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2010
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011
3. Ермакович Д.И. 100 самых вкусных блюд на земле.- Минск: Харвест, 2010.
4. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учеб. пособие. -М., 2007
5. Кухни народов мира (31 том). - Издательство «Директ-Медиа» ПО ЗАКАЗУ ЗАО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2011.
6. Мальчикова И.Г. (и др.) Кулинария: Учеб. Пособие.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011
7. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания. - М.гДеЛи плюс, 2011
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. АТ. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2009
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-5 изд., испр. и доп. - СПб.: Профи, 2010
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. -К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2010

11. Сборник рецептур на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс. 2011
 12. Семенова Т.В., Озерова Л.П. Обработка и приготовление наиболее распространенных морепродуктов. Учебное пособие. - М.: ОЦПКРТ, 2012
 13. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. - М.: Форум, 2010
 14. Отечественные журналы:
 - «Питание и общество»
 - «Вы и Ваш ресторан»
 - «Ресторанные ведомости»
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
<http://www.pitportal.ru> - Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов.