

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

**МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов  
для сложной 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, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

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

Протокол от «16» 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 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	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 ОГАОУ «Белгородский техникум общественного питания».

*Цель:* проверка соответствия уровня освоения МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, т.е. знаний, умений и освоенные обучающимися общих компетенции в соответствии с требованиям 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 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции составлены на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

1. *Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.*

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

*Инструкция для студентов*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин

*Основным источником подготовки к экзамену 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. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Учебник.- М.: Деловая литература, 2009.
4. Самородова И.П. Технология приготовления пищи: Учебник.- М.: АСАДЕМА, 2014.

*5. 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 01.01, 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**

Целью овладения **профессионального модуля** является освоение теоретических знаний в области приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретения умений их приготовления, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в заявленной области;
- изучение ассортимента полуфабрикатов;
- рассмотрение организации технологического процесса приготовления;
- полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- овладение умениями приготовления полуфабрикатов;
- проводить органолептическую оценку полуфабрикатов.

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

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и домашней птицы для полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд на основе современных методов производства, оборудования, инвентаря;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд, готовить эти полуфабрикаты;
- проводить расчеты по формулам;

— выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

— выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;

— обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени.

**знать:**

— ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы гусиной и утиной печени для сложных блюд;

— правила оформления заказа на продукты со склада на продукты со склада и приема продуктов со склада от поставщиков, методы определения их качества;

— виды рыб для приготовления сложных блюд и требования к их качеству;

— основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, гусиной и утиной печени;

— требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

— требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят, поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном, мороженном виде;

— способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

— методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

— виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

— технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

— варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

— способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

— актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в 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.

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



**3. Перечень вопросов и задач к экзамену по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

1. Механическая кулинарная обработка мяса и использование мяса диких животных.
2. Технология приготовления начинок для фарширования птицы.
3. Механическая кулинарная обработка и использование дичи.
4. Оценка качества сложных полуфабрикатов из птицы.
5. Качество и безопасность мясного сырья.
6. Сырье. Способы, приемы обработки нерыбного водного сырья.
7. Технология обработки мяса, тушек ягнят, поросят.
8. Требования к качеству нерыбного водного сырья. Минимизация отходов.
9. Способы и приемы приготовления сложных крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
10. Технологический процесс приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы для банкетных блюд.
11. Технология приготовления начинок для фарширования мяса.
12. Характеристика, пищевая ценность, качество рыбы.
13. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
14. Оборудование для обработки, хранения нерыбного водного сырья.
15. Приготовление сложных порционных полуфабрикатов из говядины и баранины.
16. Классификация нерыбного водного сырья.
17. Приготовление сложных крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.
18. Ассортимент, кулинарное использование сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.
19. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов.
20. Оценка качества, хранение сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.
21. Технология обработки птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству.
22. Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья (двустворчатые и головоногие моллюски).
23. Способы подготовки птицы, дичи для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
24. Оценка качества рыбного сырья.
25. Приготовление сложных фаршированных полуфабрикатов из птицы.
26. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы: понятие, назначение. Способы и приемы обработки и подготовки рыбы: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи. Кулинарное использование сложных полуфабрикатов.
27. Оценка качества сложных полуфабрикатов из птицы.
28. Сложные полуфабрикаты из мяса: классификация, ассортимент, способы и приемы обработки и подготовки мясного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции: размораживание, обвалка, жиловка, зачистка, маринование.

29. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени.
30. Технология приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы: понятие, назначение. Способы и приемы обработки и подготовки рыбы: фарширование, виды начинок, сворачивание рулетом. Кулинарное использование сложных полуфабрикатов.
31. Оценка качества мясного сырья, ингредиентов для сложных полуфабрикатов (специи, маринады).
32. Технология приготовления начинок для фарширования, сложных полуфабрикатов из мяса, в том числе диких животных.
33. Технологический процесс обработки птицы и дичи.
34. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Основные показатели органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из мясного сырья.
35. Способы подготовки птицы, дичи для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
36. Сложные полуфабрикаты из мяса: ассортимент, способы и приемы обработки и подготовки мясного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции: сворачивание рулетом, фарширование, перевязывание, шпигование.
37. Характеристика нерыбного водного сырья (омары, лангусты, креветки, раки).
38. Сложные полуфабрикаты из мяса: ассортимент, способы и приемы обработки и подготовки мясного сырья для приготовления сложной кулинарной продукции: панирование, измельчение мяса, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
39. Разделка, использование мяса диких животных, дичи.
40. Крупнокусковые полуфабрикаты из птицы: фаршированные тушки целиком, галантин.

### **Задачи и технологические схемы.**

1. Рассчитать количество отходов при разделке на филе с кожей и рёберными костями 80 кг окуня морского крупного потрошеного с головой.
2. Рассчитать массу брутто для котлет, приготовленных из мякоти с кожей индейки полупотрошенной и потрошенной, выход которых в готовом виде составляет 50г, 75 г, 100 г, 150 г.
3. Определить массу брутто для карася морского неразделанного, припущенного непластованными кусками, если выход готового продукта составляет 75,100 и 125 г.
4. Определить массу нетто при разделке на филе с кожей без костей 60 кг судака мелкого неразделанного.
5. Определить массу нетто филе с кожей без костей из 55 кг карпа неразделанного.
6. Рассчитать массу брутто свинины обрезной для гуляша, если масса одной порции составляет 50, 75, 100г.
7. Сколько порций котлет натуральных можно приготовить из полутуши мясной свинины массой 95 кг, и полутуши жирной свинины массой 40 кг.
8. Рассчитать количество отходов при разделке 50 кг трески на филе без кожи и костей, если она поступила в неразделанном виде? Для каких полуфабрикатов можно использовать неразделанную треску?
9. Сколько порций бефстроганов можно приготовить из 40 кг говядины 2 категории по 2-й колонке сборника рецептур?

10. Рассчитать массу сырья брутто для уток, потрошенных отварных целиком, выход которых в готовом виде составляет 25 г, 50 г, 75 г.
11. Определить количество отходов, полученных при разделке 40 кг свинины мясной.
12. Определить сырье массой нетто индейки полупотрошенной 2 категории, если количество сырья массой брутто составляет 300 кг.
13. Определить количество отходов при разделке 200 кг свинины, 100 кг баранины 1 категории и 30 кг телятины молочной, какие порционные и крупнокусковые полуфабрикаты нарезают из свиной и бараньей лопатки и грудинки?
14. Рассчитать количество крупнокусковых полуфабрикатов, которое можно приготовить из 182 кг говядины 1-й категории.
15. Рассчитать количество отходов при разделе на порционные куски с кожей без костей 60 кг горбуши?
16. Рассчитать, сколько порций натуральных котлет по III колонке рецептуры № 413 можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).
17. Составить схему механической кулинарной обработки сырья (гусей).
18. Составить технологическую схему приготовления курицы фаршированной без костей.
19. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката карпаччо из говядины.
20. Составить схему механической кулинарной обработки птицы.

#### **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 рецептов 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, 2009.
2. Самородова И.П. Технология приготовления пищи: Учебник.- М.: АСАДЕМА, 2014.

3. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Экономика, 2010.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2011.
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2010.

*Дополнительные источники:*

1. Богущева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов - на-Дону: Феникс, 2007.
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.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:  
<http://www.pitportal.ru> -Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов.