

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Анадырь
2026

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д.Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 06 от «13» января 2026 г.

Утвержден Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них

1. Перечислите этапы технологического цикла обработки сырья.
2. Что такое «контрольные точки» в системе ХАССП? Приведите 2 примера для овощного цеха.
3. Как правильно составить заявку на сырьё? Какие данные обязательно указываются?
4. Какие требования предъявляются к упаковке полуфабрикатов на вынос?

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

5. Опишите организацию рабочего места в овощном цехе.
6. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для обработки овощей.
7. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к содержанию овощного цеха?
8. Какие способы хранения обработанных овощей существуют?

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

9. Как организован процесс механической обработки рыбы?
10. Какие инструменты используются для филетирования рыбы?
11. Перечислите правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.
12. Как хранить обработанную рыбу в охлаждённом виде?

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

13. Опишите последовательность механической кулинарной обработки мяса.
14. Что такое «обвалка», «зачистка», «жиловка» мяса?
15. Какие части туши говядины используются для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов?
16. Как организовать хранение полуфабрикатов из мяса?

**МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

17. Назовите основные формы нарезки картофеля и их кулинарное назначение.

18. Как предотвратить потемнение обработанного картофеля?

19. Какие способы минимизации отходов при обработке овощей вы знаете?

20. Как удалить излишнюю горечь у баклажанов?

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

21. Перечислите способы размораживания замороженной рыбы.

22. Как разделать рыбу на филе с кожей без костей?

23. Как обрабатывать солёную рыбу?

24. Какие виды нерыбного водного сырья вы знаете?

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

25. Назовите ассортимент полуфабрикатов из рыбы.

26. Как приготовить рыбную котлетную массу?

27. Какие виды панировок используются для полуфабрикатов из рыбы?

28. Что такое полуфабрикат «бабочка»?

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

29. Как размораживают мясо? Какой способ считается оптимальным?

30. Опишите кулинарный разруб говяжьей туши.

31. Какие части туши свинины используются для жарки?

32. Что такое «жиловка» мяса?

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

33. Назовите ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

34. Какие порционные полуфабрикаты готовят из свинины?

35. Как приготовить мясную рубленую массу с хлебом?

36. Каковы требования к качеству котлет?

**Тема 2.6–2.7. Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы,
дичи, кролика**

37. Опишите последовательность обработки домашней птицы.

38. Какие виды заправки тушек птицы вы знаете.

39. Как приготовить котлетную массу из птицы?

40. Каковы сроки хранения полуфабрикатов из птицы?

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы

1. Виды рыбы, которые используются для приготовления блюд на

предприятиях общественного питания.

2. Причины, из-за которых мясо, поступающее на предприятия общественного питания, необходимо разделявать в мясном цехе, температура в котором не должна превышать 10°C.

3. Пищевые вещества, содержащиеся в рыбе.

4. Признаки сортировки мяса.

5. Технологическая последовательность оттаивания мороженой рыбы.

6. «Дефростированное мясо». Определение.

7. Технологическая последовательность вымачивания соленой рыбы.

8. Причины, по которым не следует оттаивать мясо в воде.

9. Особенности обработки наваги, камбалы, трески.

10. «Разделка туши, отруб, обвалка, жиловка, зачистка». Определение.

11. Виды панировок. Значение панировки.

12. Зависимость частей говядины для кулинарного использования.

13. Технологическая последовательность разделки омаров.

14. «Полуфабрикат». Определение.

15. Факторы, определяющие рыбу как один из важнейших продуктов питания человека.

16. Подразделение полуфабрикатов в зависимости от их размеров.

17. Категории рыба по содержанию жира.

18. Характеристика и назначение операций: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование, рыхление.

19. Процессы механической кулинарной обработки рыбы.

20. Классификация полуфабрикатов по способу приготовления.

21. Факторы, влияющие на способ разделки рыбы.

22. Значение воды при приготовлении фарша из рубленого мяса.

23. Способы удаления трудноудаляемой чешуи у некоторых видов рыб.

24. «Сырье». Определение.

25. После удаления чешуи у рыбы удаляют плавники. Случаи, при которых возможно этот порядок может не соблюдаться.

26. «Полуфабрикат высокой степени готовности». Определение.

27. Повреждение желчного пузыря, влияние этого фактора на качество приготовляемого блюда.

28. «Кулинарное изделие». Определение.

29. Способы для предотвращения плохого качества готовых рыбных

блюд, при повреждении желчного пузыря при потрошении рыбы.

30. «Блюдо». Определение.

31. Причины снятия кожи у некоторых видов бесчешуйчатых рыб.

32. «Панирование». Определение.

33. Выбор условий и режима размораживания рыбы, при условии: рыба осетровых пород, за исключением стерляди, поступает мороженой и полностью потрошенной.

34. «Льезон». Определение.

35. Полуфабрикаты из осетровой рыбы. Характеристика.

36. «Кулинарная готовность». Определение.

37. Признаки, характеризующие полуфабрикат, которые будут способствовать сохранению формы и более равномерному прогреванию.

38. «Кулинарная обработка». Определение.

39. Значение панировки для рыбы перед жарением.

40. Последовательность механической кулинарной обработки мяса.

41. «Механическая кулинарная обработка». Определение.

42. Части, на которые делится передняя и задняя четвертины говядины.

43. «Отходы при кулинарной обработке». Определение.

44. Виды мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

45. Виды рыбы для приготовления котлетной массы.

46. Механическая кулинарная обработка баранины.

47. Санитарные требования к процессам приготовления и хранения полуфабрикатов из рыбы.

48. Состав натуральной рубленой массы.

49. Значение льезона для панировки полуфабрикатов.

50. Отличия котлетной массы от натуральной рубленой массы.

Практические задания

Задание 1. Составить технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.

Задание 2. Составить технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования порционными кусками с кожей и костями.

Задание 3. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из рыбы.

Задание 4. Описать санитарные требования, которые необходимо соблюдать в процессе приготовления и хранения полуфабрикатов из рыбы.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Задание 5. С помощью рисунка указать номера частей туши говядины, из которых готовят следующие полуфабрикаты: ростбиф ____; мясо тушеное крупным куском ____; мясо отварное ____; мясо тушеное шпигованное ____; антрекот ____; ромштекс ____; филе ____; лангет ____; говядина духовая ____; бифштекс с насечкой ____; азу ____; гуляш ____; зразы отбивные ____; бефстроганов ____ . (Приложение 1)

Задание 6. Указать ингредиенты и составить технологическую последовательность приготовления рубленой массы.

Задание 7. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления котлетной массы из мяса.

Задание 8. Указать технологическую последовательность подготовки костей для варки.

Задание 9. Указать технологическую последовательность обработки субпродуктов печень, почки, мозги, языки.

Задание 10. Перечислить способы использования следующих пищевых отходов:

головы осетровых пород рыб - _____
кожа и кости - _____
икра, молоки - _____
хрящи - _____
визига - _____

Задание 11. Дополнить отсутствующие операции предварительной обработки мороженого мяса.

Приемка.	Обсушивание.
Взвешивание.	_____
_____	_____
Размораживание.	Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов.
_____	Приготовление полуфабрикатов.
Обмывание.	

Задание 12. Указать зачищенные части говядины в зависимости от их кулинарного назначения.

Кулинарное назначение	Зачищенная часть туши
Жарение (при минимальном содержании соединительной ткани)	_____
Варка и тушение (при значительном содержании	_____

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

соединительной ткани) _____

Получение котлетного мяса
(содержании соединительной ткани
более 80%) _____

Приготовление бульонов и студней _____

Задание 13. Перечислить отруба, получаемые при разделки туш мелкого скота.

Баранья полутуша

Свиная полутуша

Задание 14. Указать технологическую последовательность обработки следующих видов рыбы с костным скелетом: судак, камбала, навага.

Задание 15. Рассчитать количество отходов, полученное при разделке 65 кг хека накругляши.

Задание 16. Рассчитать количество отходов полученных при разделке 17 кг наваги для жарки в целом виде.

Задание 17. Определить количество чистого филе можно получить при разделке 15 кг неразделанного судака.

Задание 18. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рубленой массы из мяса.

Задание 19. Рассчитать массу говядины необходимой для приготовления 120 порций антрекота, если масса одной порции брутто равна 170 г.

Задание 20. Рассчитать, сколько порций полуфабриката получится из вырезки, масса которой 1200 г, для блюда «Мясо, жареное крупным куском», если масса брутто на одну порцию равна 115г.

Задание 21. Рассчитать массу мяса баранины необходимой для приготовления 55 порций блюда «Грудинка фаршированная», если масса брутто баранины на одну порцию равна 166 г.

Задание 22. В мясном цехе приготовлено 90 кг рубленой массы из баранины для приготовления рубленых котлет. На одну порцию расходуется 85 г мяса, 14 г жира-сырца, 10 мл воды. Рассчитать количество порций данного полуфабриката.

Задание 23. Рассчитать массу необходимого сырья для приготовления

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2026
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

котлетной массы на 150 порций котлет с учетом того, что масса нетто говядины 56 г, хлеба пшеничного 14 г, воды или молока 17 мл.

Задание 24. Рассчитать количество порций рагу, которое можно приготовить из 15 кг баранины, если масса одной порции брутто равна 144 г.

Задание 25. Указать в таблице зачищенные части туш мелкого скота в зависимости от их кулинарного назначения.

Кулинарное назначение	Зачищенная часть туши	
	у баранины	у свинины
Жарение		
Варка и тушение		

Приложение 1.

Рисунок к билету № 5, вопрос № 3 (цифры – номера частей туши)

