

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.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК 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

1. Вопросы и задания для текущего контроля

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Опишите технологический цикл приготовления горячих блюд. Назовите основные этапы.

2. Дайте классификацию способов тепловой кулинарной обработки продуктов.

3. Каковы требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд?

4. Какие способы нагрева используются при приготовлении горячих блюд?

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

1. Какое оборудование используется для приготовления бульонов и супов?

2. Перечислите правила безопасной эксплуатации варочных котлов и наплитной посуды.

3. Как организовать хранение и отпуск супов с раздачи/прилавка?

4. Каковы санитарно-гигиенические требования к рабочим местам в суповом отделении?

5. Как подготовить супы для отпуска на вынос?

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

1. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления горячих соусов?

2. Как организовать хранение горячих соусов? Каковы сроки хранения?

3. Какие санитарные правила действуют при приготовлении соусов?

4. Как подготовить горячие соусы к отпуску на вынос?

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Опишите организацию рабочего места повара в горячем цехе.

2. Какое оборудование используется для жарки, тушения, запекания блюд?

3. Как организовать хранение готовых горячих блюд перед отпуском?

4. Каковы правила безопасной эксплуатации пароконвектомата, фритюрницы, гриля?

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

1. Дайте классификацию бульонов. Каково их кулинарное назначение?

2. Каковы правила и режимы варки бульонов? Нормы закладки продуктов.

3. Как правильно охлаждать и замораживать бульоны?

4. Каковы требования к качеству бульонов? Температура подачи.

5. Как упаковать бульон для отпуска на вынос?

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

1. Дайте классификацию заправочных супов.

2. Опишите правила пассерования овощей для супов.

3. Какова последовательность закладки продуктов в борщ?

4. Какие особенности приготовления рассольника?

5. Как готовится солянка сборная мясная?

6. Каковы требования к качеству заправочных супов? Сроки хранения.

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов

1. В чём особенность приготовления супов-пюре?

2. Какие продукты используют для загущения супов-пюре?

3. Каковы требования к качеству супов-пюре?

4. Как приготовить молочный суп с макаронными изделиями?

5. Какие супы относятся к диетическим? Особенности приготовления.

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

1. Какие холодные супы вы знаете? Технология приготовления окрошки.

2. Какова температура подачи холодных супов?

3. Какие супы относятся к региональной кухне? Примеры.

4. Каковы сроки хранения холодных супов?

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

1. Дайте классификацию горячих соусов.
2. Каково значение соусов в питании?
3. Какие концентраты и готовые соусы промышленного производства вы знаете?

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

1. Опишите приготовление красного основного соуса. Какие производные от него готовят?
2. Опишите приготовление белого основного соуса. Какие производные от него готовят?
3. Как приготовить молочный соус? Каковы его разновидности?
4. Как приготовить сметанный соус?
5. Как приготовить грибной соус?
6. Каковы требования к качеству соусов? Сроки хранения.

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

1. Как приготовить соус голландский (яично-масляный)?
2. Какие соусы готовят на сливках? Технология приготовления.

Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

1. Какие сладкие соусы готовят? Их кулинарное назначение.
2. Какие диетические соусы вы знаете? Особенности приготовления.

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

1. Какие способы варки овощей существуют? Опишите каждый.
2. Как приготовить картофельное пюре? Требования к качеству.
3. Опишите технологию приготовления овощного рагу.
4. Как приготовить кабачки, баклажаны жареные?
5. Что такое гратен? Технология приготовления запечённых овощей.
6. Как приготовить жульен из грибов?
7. Какие соусы подают к овощным блюдам?

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

1. Какие виды каш готовят? Как рассчитать количество жидкости для каш разной консистенции?
2. Опишите приготовление рассыпчатой, вязкой, жидкой каши.
3. Как приготовить котлеты и биточки из каши?
4. Как готовят бобовые? Особенности варки.
5. Как варят макаронные изделия откидным и неоткидным способом?
6. Какие блюда готовят из макаронных изделий?

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

1. Какие способы варки яиц вы знаете?
2. Как приготовить яйцо-пашот? Технология.
3. Какие виды омлетов готовят? Технология приготовления.
4. Как приготовить сырники? Требования к качеству.
5. Как приготовить запеканку творожную?
6. Какие горячие блюда из сыра вы знаете?

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

1. Как замесить дрожжевое тесто? Этапы и режимы.
2. Как приготовить блины и блинчики? Технология.
3. Как приготовить пельмени и вареники?
4. Как приготовить лапшу домашнюю?
5. Какие соусы и приправы подают к мучным блюдам?

Тема 6.1–6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Какие способы варки рыбы существуют?
2. Как приготовить рыбу припущенную?
3. Опишите технологию приготовления жареной рыбы (основным способом и во фритюре).
4. Как приготовить рыбу, запечённую с соусом?
5. Как готовят блюда из креветок, мидий, кальмаров?
6. Какие гарниры и соусы подают к рыбе?

Тема 7.1–7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1. Как приготовить отварное мясо? Правила варки.
2. Опишите технологию приготовления жареного мяса (крупным, порционным, мелким куском).
3. Как приготовить бефстроганов? Требования к качеству.
4. Опишите технологию приготовления гуляша.

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

5. Как приготовить мясо, запечённое с соусом?
6. Опишите технологию приготовления отварной курицы.
7. Как приготовить курицу, жаренную целиком?
8. Как приготовить плов из птицы?
9. Какие гарниры и соусы подают к мясным блюдам и блюдам из птицы?

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы

1. Опишите технологический цикл приготовления горячих блюд.

Характеристика этапов.

2. Дайте классификацию способов тепловой кулинарной обработки.
3. Организация рабочего места повара в горячем цехе.
4. Оборудование, инвентарь и посуда для варки бульонов и супов.

Правила безопасности.

5. Организация хранения и отпуска супов с раздачи/прилавка. Упаковка на вынос.

6. Оборудование и инвентарь для приготовления горячих соусов.

Правила безопасной эксплуатации.

7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию горячего цеха и уходу за оборудованием.

8. Организация хранения готовых горячих блюд. Правила охлаждения, замораживания, разогрева.

9. Правила безопасной эксплуатации пароконвектомата, фритюрницы, жарочного шкафа.

10. Требования к личной гигиене персонала при работе в горячем цехе.

11. Классификация, правила и режимы варки бульонов. Требования к качеству.

12. Ассортимент и технология приготовления заправочных супов (борщ, щи, рассольник, солянка).

13. Особенности приготовления супов-пюре, молочных и холодных супов.

14. Классификация горячих соусов. Технология приготовления красного и белого основного соуса.

15. Приготовление производных соусов от красного и белого (не менее 3 примеров).

16. Технология приготовления молочных, сметанных, грибных соусов.

17. Яично-масляные соусы (голландский). Технология приготовления.

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

18. Способы варки овощей. Ассортимент блюд из отварных и припущенных овощей.

19. Технология приготовления жареных и тушёных овощных блюд. Запечённые овощи (гратен).

20. Блюда из грибов (жюльен, грибной жульен). Технология приготовления.

21. Приготовление каш различной консистенции. Расчёт жидкости и крупы.

22. Блюда из каш (котлеты, биточки, запеканки, пудинги). Технология.

23. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления.

24. Блюда из яиц (варёные, яичницы, омлеты). Технология, требования к качеству.

25. Блюда из творога (сырники, запеканки, вареники, пудинги). Технология.

26. Блюда из муки (блины, блинчики, оладьи, пельмени, вареники, лапша домашняя).

27. Способы тепловой обработки рыбы. Блюда из отварной, припущенной, жареной, запечённой рыбы.

28. Блюда из нерыбного водного сырья (креветки, мидии, кальмары). Технология.

29. Блюда из мяса: отварные, жареные, тушёные, запечённые. Технология приготовления.

30. Блюда из домашней птицы, дичи, кролика. Технология приготовления, подача, гарниры.

Практические задания

Задание 1. Рассчитать, сколько потребуется продуктов для приготовления 50, 75 и 100 г соуса. Зная количество продуктов на 1000 г соуса майонез.

Задание 2. Рассчитать, сколько необходимо взять картофеля массой нетто, чтобы получить 100 порций жареного картофеля, если масса одной порции 200 г, а у жарка составляет 31 %.

Задание 3. Заполнить таблицу, указав способ определения степени готовности таких блюд, как ростбиф и бифштекс, по внешним признакам.

Степень готовности блюда	Внешние признаки	Способ определения
С кровью		
Полупрожаренное		
Прожаренное		

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

Задание 4. Определить гарнир рекомендуемый подавать к жареному мясу в зависимости от вида мяса.

Жареное мясо	Рекомендуемые гарниры
Говядина	_____
Телятина	_____
Свинина	_____
Баранина	_____
	Дополнительный гарнир

Задание 5. Определить массу отварного мяса, если масса полуфабриката говядины 3 кг.

Задание 6. В таблице указать условия, температуру и продолжительность хранения горячих рыбных блюд в зависимости от способа тепловой обработки.

Рыба разной тепловой обработки	Условия хранения	Температура хранения, °С	Продолжительность хранения, ч (мин)
Отварная			
Припущенная			
Жаренная основным способом			
Жаренная во фритюре			
Запеченная			

Задание 7. Заполнить таблицу, указав показатели качества рыбных блюд.

Блюдо из рыбы	Разделка	Внешний вид	Вкус	Запах	Гарнир	Соус
Отварной						
Припущенной						
Жареной						
В тесте						
Запеченной						
В виде котлетной						

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

массы						
-------	--	--	--	--	--	--

Задание 8. В таблице отметить знаком «+» способ размещения соуса при отпуске горячих рыбных блюд из рыбы разной тепловой обработки.

Рыба	Подача с соусом		
	отдельно	сбоку	сверху
Отварная			
Припущенная			
Жаренная основным способом			
Жаренная во фритюре			

Задание 9. Заполнить таблицу, указав гарниры и соусы, используемые при отпуске блюд из рыбной котлетной массы.

Блюдо	Гарнир	Соус
Котлеты, биточки рыбные		
Тельное из рыбы		
Фрикадельки рыбные		
Тефтели рыбные		

Задание 10. Описать соус, который рекомендуется подавать к запеченной рыбе в зависимости от предварительной подготовки рыбы перед запеканием.

Рыба	Рекомендуемый соус
Сырая	_____
Припущенная	_____
Обжаренная	_____

Задание 11. Описать условия приготовления рыбы, жаренной с луком по-ленинградски:

вид полуфабриката: _____

отпуск: _____

Задание 12. Рассчитать, сколько картофеля массой брутто потребуется в январе для приготовления 75 порций картофельных котлет.

Решение: _____

Ответ: _____

Задание 13. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рыбы, припущенной порционным куском:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления: _____

помещают в сотейник полуфабрикат→_____

Задание 14. Продолжить технологическую последовательность приготовления отварной птицы:

заправляют птицу→_____

Задание 15. Продолжить технологическую последовательность приготовления цыплят табака:

распластовать тушку→_____

Задание 16. Продолжить технологическую последовательность приготовления котлет натуральных из филе птицы или дичи:

приготавливают полуфабрикат→_____

Задание 17. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рубленых котлет из птицы или дичи:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

приготавливают полуфабрикат→_____

Задание 18. Заполнить таблицу, указав показатели качества блюд из птицы и дичи.

Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Порционные куски отварной птицы					
Жареная птица					
Котлеты панированные из филе кур					
Котлеты рубленые из кур					

Задание 19. Заполнить таблицу, указав условия, температуру и продолжительность хранения горячих блюд из птицы и дичи.

Блюдо	Условия хранения	Температура хранения, °С	Продолжительность хранения, ч
Вареные и жареные целые тушки птицы			
Из котлетной массы			
Тушеное			

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

Задание 20. Составить схему классификации соусов.

Задание 21. Продолжить технологическую последовательность приготовления тефтелей:

полуфабрикат обжаривают→ _____

Задание 22. Заполнить столбцы. Ассортимент соусов и гарниров для тефтелей.

Соусы	Гарниры
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Задание 23. Заполнить таблицу, указав наличие или отсутствие технологических операций, при приготовлении перечисленных в ней блюд.

Блюдо	Тепловая обработка полуфабриката перед запеканием	Запекание		Доведение до готовности в соусе	Подача с соусом	
		в соусе	без соуса		вместе	полив
Голубцы овощные						
Помидоры фаршированные						
Кабачки фаршированные						
Перец фаршированный						
Баклажаны фаршированные						

Задание 24. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления грибов в сметанном соусе:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

нарезают грибы→ _____

Задание 25. Заполнить таблицу, указав показатели качества блюд из овощей.

Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
-------	-------------	--------------	------	-------	------

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

Вареные овощи					
Картофельное пюре					
Припущенные овощи					
Жареные овощи					
Тушеные овощи					
Запеченные овощи					
Гарниры из овощей					