

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.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

1. Опишите технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
2. Как комбинируются различные способы приготовления сладких блюд?
3. Каковы требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых десертов?
4. Какие способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов применяются?

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

1. Какое оборудование используется для приготовления холодных и горячих сладких блюд?
2. Перечислите правила безопасной эксплуатации взбивальных машин, миксеров, блендеров.
3. Какое оборудование необходимо для приготовления мороженого и сорбетов?
4. Как организовать хранение и отпуск десертов с раздачи/прилавка?
5. Каковы санитарно-гигиенические требования к рабочим местам в кондитерском цехе?
6. Как подготовить десерты и напитки для отпуска на вынос?
7. Какая посуда и инвентарь используются для оформления и подачи десертов?

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

1. Дайте классификацию холодных сладких блюд и десертов.
2. Какие желирующие вещества используются для приготовления желе, муссов, самбука?

3. Опишите технологию приготовления желе. Каковы требования к качеству?
4. Как приготовить мусс? В чём отличие мусса от самбука?
5. Как приготовить крем? Какие виды кремов вы знаете?
6. Опишите технологию приготовления компота из свежих и сушёных фруктов.
7. Как приготовить кисель? Какие виды киселя бывают по консистенции?
8. Что такое сорбет и парфе? Технология приготовления.
9. Каковы требования к качеству желированных десертов? Сроки хранения.
10. Какова температура подачи холодных сладких блюд?

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

1. Дайте классификацию горячих сладких блюд и десертов.
2. Как приготовить суфле? Опишите технологию.
3. Опишите технологию приготовления пудинга. Какие виды пудингов бывают?
4. Как приготовить шарлотку яблочную? Требования к качеству.
5. Опишите технологию приготовления штруделя.
6. Как приготовить блинчики с начинкой (творогом, ягодами, фруктами)?
7. Что такое фламбирование? Для каких десертов оно применяется?
8. Как приготовить яблоки в тесте (жареные)?
9. Опишите технологию приготовления тирамису.
10. Какие сладкие соусы подают к горячим десертам? Технология приготовления.
11. Какова температура подачи горячих сладких блюд?

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

1. Дайте классификацию холодных напитков.
2. Как приготовить свежееотжатые соки? Какие правила безопасности соблюдать?
3. Опишите технологию приготовления лимонада.
4. Что такое смузи? Технология приготовления.
5. Как приготовить морс и квас?
6. Опишите технологию приготовления холодного чая и кофе.

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

7. Какие безалкогольные коктейли вы знаете? Технология приготовления.

8. Какова температура подачи холодных напитков? Какие требования к посуде?

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1. Дайте классификацию горячих напитков.
2. Что такое организация работы бариста? Основные обязанности.
3. Какие способы варки кофе вы знаете? Опишите каждый.
4. Как приготовить кофе по-восточному?
5. Опишите технологию приготовления кофе эспрессо, американо, капучино, латте.
6. Как приготовить какао и горячий шоколад?
7. Какие способы заваривания чая существуют?
8. Как приготовить глинтвейн и сбитень?
9. Что такое взвар? Технология приготовления.
10. Какова температура подачи горячих напитков? Какая посуда используется?

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические задания:

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.
3. Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов.
4. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
6. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
7. Технология приготовления сложных холодного десерта: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
8. Технология приготовления сложного холодного десерта: мусс.
9. Технология приготовления сложного холодного десерта: суфле.
10. Технология приготовления сложного холодного десерта: парфе.
11. Технология приготовления сложного холодного десерта: террин.

12. Технология приготовления сложного холодного десерта: щербет.
13. Технология приготовления сложного холодного десерта: пай.
14. Технология приготовления сложного холодного десерта: тирамису.
15. Технология приготовления сложного холодного десерта: чизкейк.
16. Технология приготовления сложного холодного десерта: бланманже.
17. Технология приготовления сложного горячего десерта: суфле.
18. Технология приготовления сложного горячего десерта: пудинг.
19. Технология приготовления сложного горячего десерта: овощной кекс.
20. Технология приготовления сложного горячего десерта: гурьевская каша.
21. Технология приготовления сложного горячего десерта: снежок из шоколада.
22. Технология приготовления сложного горячего десерта: шоколадно-фруктового фондю.
23. Технология приготовления сложного горячего десерта: фламбе.
24. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
25. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
26. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
27. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
28. Сервировка и подача сложных горячих десертов.
29. Сервировка и подача сложных холодных десертов.
30. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
31. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
32. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.
33. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
34. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.

Практические задания

Задание 1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 76 порций по технологической карте приложение 1.

Задание 2. Рассчитать количество продуктов для приготовления 99 порций по технологической карте приложение 2.

Задание 3. Рассчитать количество продуктов для приготовления 67 порций по технологической карте приложение 3.

Задание 4. Рассчитать количество продуктов для приготовления 56 порций по технологической карте приложение 4.

Задание 5. Рассчитать количество продуктов для приготовления 36 порций по технологической карте приложение 5.

Задание 6. Рассчитать количество продуктов для приготовления 68 порций по технологической карте приложение 6.

Задание 7. Рассчитать количество продуктов для приготовления 93 порций по технологической карте приложение 7.

Задание 8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 25 порций по технологической карте приложение 8.

Задание 9. Рассчитать количество продуктов для приготовления 206 порций по технологической карте приложение 9.

Задание 10. Рассчитать количество продуктов для приготовления 56 порций по технологической карте приложение 10.

Задание 11. Рассчитать количество продуктов для приготовления 45 порций по технологической карте приложение 1.

Задание 12. Рассчитать количество продуктов для приготовления 88 порций по технологической карте приложение 2.

Задание 13. Рассчитать количество продуктов для приготовления 90 порций по технологической карте приложение 3.

Задание 14. Рассчитать количество продуктов для приготовления 63 порций по технологической карте приложение 4.

Задание 15. Рассчитать количество продуктов для приготовления 34 порций по технологической карте приложение 5.

Задание 16. Рассчитать количество продуктов для приготовления 38 порций по технологической карте приложение 6.

Задание 17. Рассчитать количество продуктов для приготовления 49 порций по технологической карте приложение 7.

Задание 18. Рассчитать количество продуктов для приготовления 57 порций по технологической карте приложение 8.

Задание 19. Рассчитать количество продуктов для приготовления 85 порций по технологической карте приложение 9.

Задание 20. Рассчитать количество продуктов для приготовления 93 порций по технологической карте приложение 10.

Задание 21. Рассчитать количество продуктов для приготовления 71 порций по технологической карте приложение 1.

Задание 22. Рассчитать количество продуктов для приготовления 45 порций по технологической карте приложение 2.

Задание 23. Рассчитать количество продуктов для приготовления 61 порций по технологической карте приложение 3.

Задание 24. Рассчитать количество продуктов для приготовления 39 порций по технологической карте приложение 4.

Задание 25. Рассчитать количество продуктов для приготовления 54 порций по технологической карте приложение 5.

Задание 26. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 97 порций приложение 2

Задание 27. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 91 порций приложение 3

Задание 28. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 84 порций приложение 9

Задание 29. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 77 порций приложение

Задание 30. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 73 порций приложение 3

Задание 31. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 69 порций приложение 9

Задание 32. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 66 порций приложение 2

Задание 33. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 60 порций приложение 3

Задание 34. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 57 порций приложение 9

Задание 35. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 54 порций приложение 2

Задание 36. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 49 порций приложение 3

Задание 37. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 46 порций приложение 9

Задание 38. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 41 порций приложение 2

Задание 39. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 38 порций приложение 3

Задание 40. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 98 порций приложение 9

Задание 41. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 36 порций приложение 2

Задание 42. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 32 порций приложение 3

Задание 43. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 28 порций приложение 9

Задание 44. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 26 порций приложение 2

Задание 45. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 21 порций приложение 3

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

Задание 46. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 56 порций приложение 9

Задание 47. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 19 порций приложение 2

Задание 48. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 47 порций приложение 3

Задание 49. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 81 порций приложение 9

Задание 50. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 77 порций приложение 2