

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное образовательное учреждение
Мурманской области
среднего профессионального образования
"Оленегорский горно-промышленный колледж"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 58D3B0795E921492BD477DB29464B2F3
Владелец: Панас Наталья Викторовна
Действителен: с 30.09.2024 до 24.12.2025

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

МДК 04.02

*«Технология приготовления полуфабрикатов
высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов»
по профессии «повар, кондитер»*

Разработчик:
преподаватель высшей категории
Гурова Елена Павловна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	3
2. Тематическое содержание рабочей тетради	4
3. Задания для выполнения	5 – 20
4. Список использованных материалов	21
5. Приложение	22-23

1. ВВЕДЕНИЕ

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена в помощь учащимся НПО при изучении профессионального модуля «Технология приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и морепродуктов»

Структура рабочей тетради соответствует программе профессионального модуля на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер.

Уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым государственным образовательным стандартом начального профессионального образования по профессии «Повар».

Рабочая тетрадь включает следующие разделы:

- способы обработки рыбного сырья;
- приготовление полуфабрикатов из рыбы;
- приготовление полуфабрикатов из морепродуктов;
- обработка пищевых рыбных отходов;
- охлаждение и замораживание пищевых продуктов;
- организация рыбного цеха;
- оборудование для приготовления полуфабрикатов;
- хранение рыбных полуфабрикатов и морепродуктов.

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления.

Предлагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний обучающихся по каждой теме, а также для контроля знаний обучающихся (тематического и итогового) преподавателями.

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ТЕТРАДИ

Тема 1.1. Введение

1. Индустриализация пищевой промышленности при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности
2. Виды рыб и морепродуктов для приготовления полуфабрикатов
3. Химический состав сырья. Способы обработки рыбы и морепродуктов.

Тема 1.2. Механическая обработка рыбного сырья

1. Обработка рыбных пищевых продуктов
2. Механическая кулинарная обработка рыбы
3. Механическая кулинарная обработка морепродуктов
4. Приготовление полуфабрикатов

Тема 1.3. Организация работы по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

1. Организация рыбного цеха
2. Организация работы цеха по производству рыбных консервов
3. Организация работы фабрики-кухни
4. Техника безопасности при работе в цехах по обработке рыбного сырья
- 5.

Тема 1.4. Охлаждение и замораживание рыбных пищевых продуктов

1. Способы охлаждения и способы замораживания
2. Холодильное хранение рыбных пищевых продуктов
3. Микрофлора рыбных пищевых продуктов при холодильном хранении
4. Оборудование для приготовления полуфабрикатов
- 5.

Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы
2. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов

Тема: Индустриализация пищевой промышленности при приготовлении полуфабрикатов высокой степени готовности



1. Ответить на контрольные вопросы

1. На каких науках базируется рыбная технология?

2. Что изучает рыбная технология?

3. На какие отделы подразделяется рыбная технология?

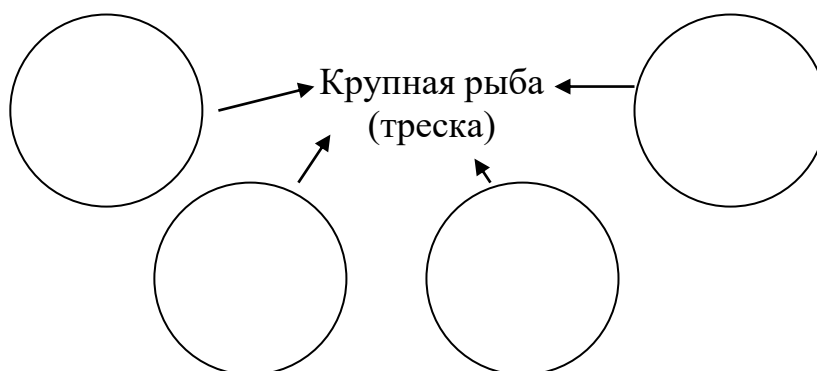
4. Какие виды рыб вылавливают Мурманские рыбаки?

5. Что такое рыбный полуфабрикат?



2. Заполнить схему:

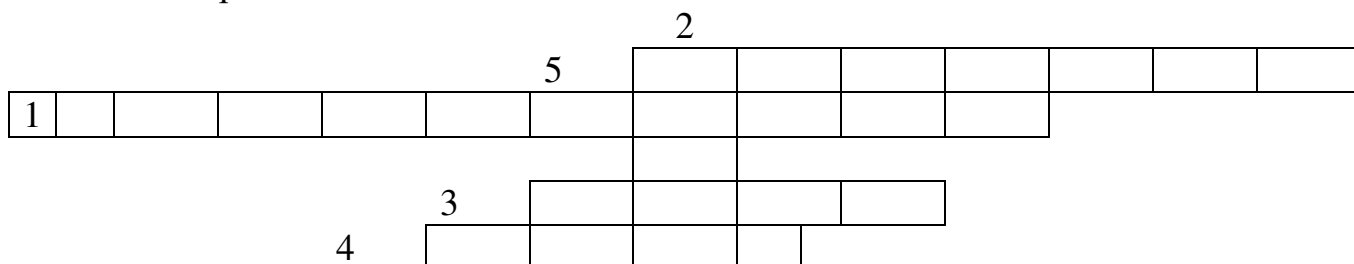
Перечислите полуфабрикаты, приготовленные из крупной рыбы





3. Решить кроссворд по теме: индустриализация пищевой промышленности

1. Совокупность приемов и способов обработки и получения полуфабрикатов
2. Способ переработки рыбы солью
3. Водоем для рыбы
4. Пластованная рыба
5. Часть рыбы



4. Тест на соответствие

Привести в соответствие вопросы с ответами

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Что относят к полуфабрикатам? | 1. Рыба треска |
| 2. Что относят к рыбному сырью? | 2. Рыбный фарш |
| | 3. Филе рыбное |
| | 4. Кусок рыбы |
| | 5. Звено рыбы |
| | 6. Рыба зубатка |
| | 7. Котлеты и рыбные палочки |
| | 8. Рулет с яйцом |



5. Выберите правильный ответ

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| 1. Что относят к морепродуктам? | А) рыбные консервы |
| | Б) рыбное филе |
| | В) моллюски |
| | Г) морские водоросли |
| | Д) икра |

Тема: Виды рыб и морепродуктов для приготовления полуфабрикатов



1. Ответить на контрольные вопросы

1. Что называется массовым составом рыбы?

2. Как используют мелкую рыбу?

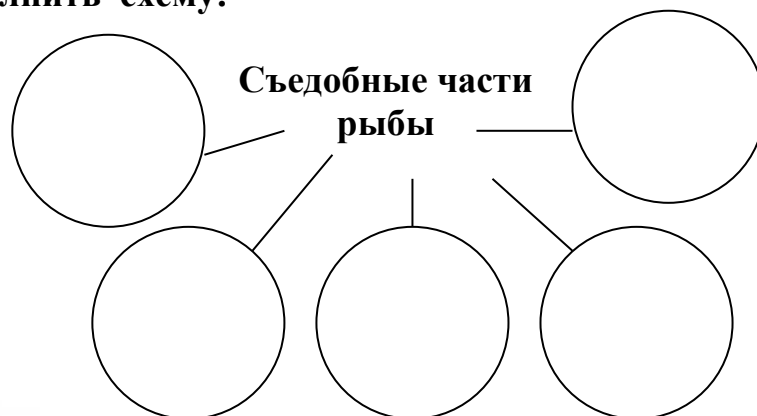
3. От чего зависит массовый состав рыбы?

4. Что относят к половым продуктам рыб?

5. Сколько процентов составляют внутренности рыбы от массы рыбы?

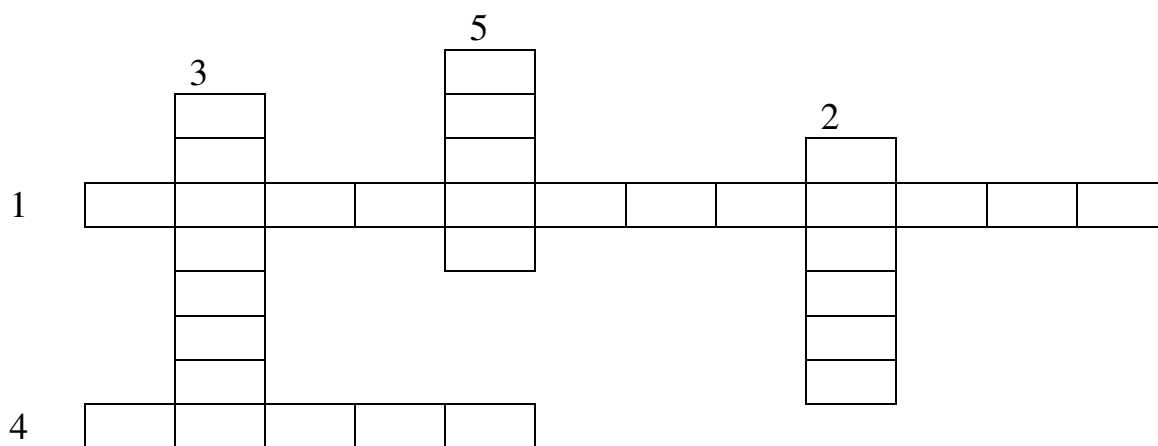


2. Заполнить схему:



3. Решить кроссворд по теме: Виды рыб и морепродуктов для приготовления полуфабрикатов

1. Несъедобная часть рыбы
2. Половой продукт самца рыбы
3. Рыба в банках
4. Как называется мясо рыбы
5. Дыхательный орган рыбы



4. Тест на соответствие

Привести в соответствие вопросы с ответами

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 1. Съедобные части рыбы | 1. Мышцы |
| 2. Несъедобные части рыбы | 2. Внутренности |
| | 3. Головы |
| | 4. Чешуя |
| | 5. Печень |
| | 6. Молоки |
| | 7. Икра |
| | 8. Хрящи |
| | 9. Плавники |
| | 10. Кости |



5. Выберите правильный ответ

- | | |
|--|-----------|
| 1. Содержание мяса у промысловых видов рыб | А) 25-29% |
| | Б) 30-40% |
| | В) 45-55% |
| | Г) 55-60% |

Тема: Химический состав сырья. Способы обработки рыбы и морепродуктов



1. Ответить на контрольные вопросы

1. От чего зависит химический состав рыбы?

2. Что придают рыбе экстрактивные вещества?

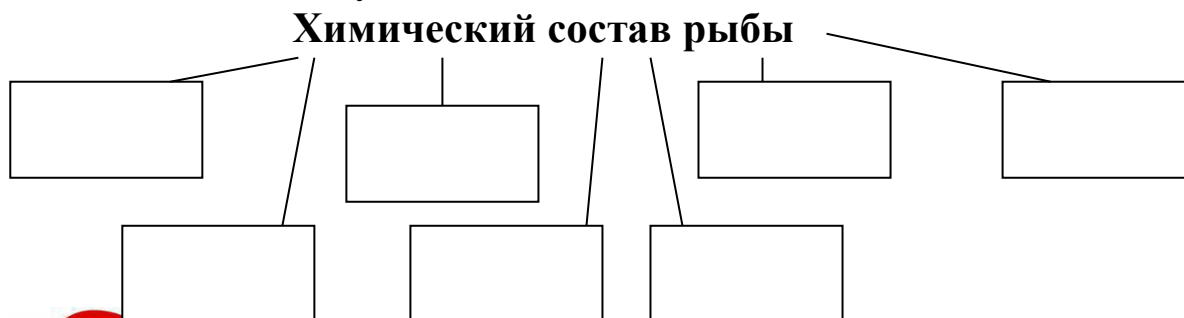
3. Какая рыба ценнее морская или речная?

4. Чем отличается рыба осетровых пород от лососевых?

5. Как жир рыбы влияет на качество рыбы?



2. Заполнить схему:



3. Решить кроссворд по теме: способы обработки рыбы и морепродуктов

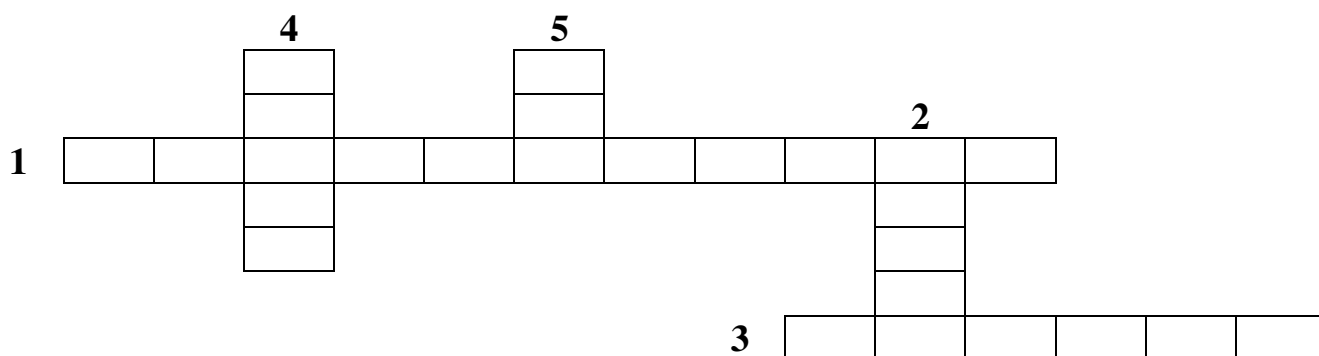
1. Рыба с температурой в толще мышц +4 градуса называют.....

2. Рыба, имеющая жучки на поверхности кожи

3. Название морской рыбы

4. Название озерной рыбы, с покрытием слизи

5. Чем охлаждают рыбу?



4. Тест на соответствие

Привести в соответствие вопросы с ответами

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Химический состав рыбы, влияющий на пищевую ценность рыбы | 1. Минеральные вещества |
| | 2. Белки |
| | 3. Витамины |
| | 4. Жиры |
| | 5. Углеводы |
| | 6. Фитонциды |
| | 7. Экстрактивные вещества |



5. Выберите правильный ответ

- | | |
|----------------------|------------|
| 1. Виды морской рыбы | А) Карп |
| | Б) Окунь |
| | В) Сом |
| | Г) Осетр |
| | Д) Зубатка |
| | Е) Треска |

Тема: Механическая обработка рыбного сырья



1. Ответить на контрольные вопросы

1. Какая рыба поступает на ПОП?

2. Как подразделяют рыбу по содержанию жира?

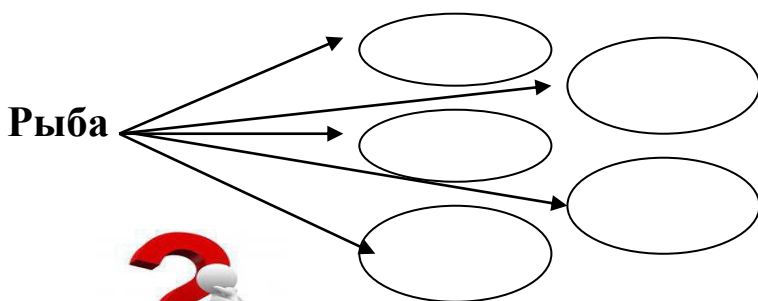
3. Как делят рыбу по размеру?

4. Как делят рыбу по виду промышленной обработки?

5. При какой температуре хранят замороженную рыбу?

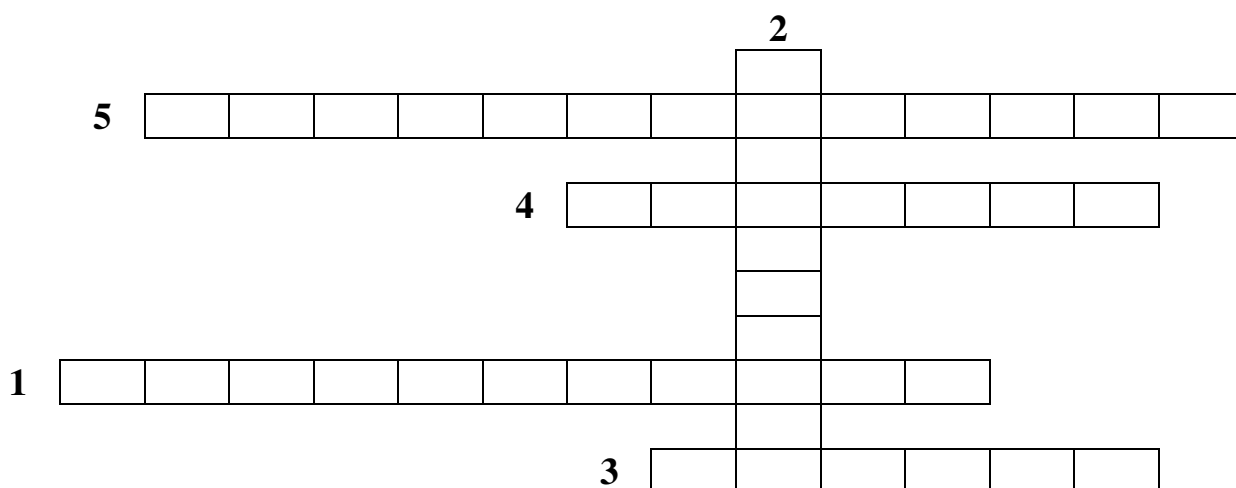


2. Заполнить схему: механическая кулинарная обработка рыбы



3. Решить кроссворд по теме: механическая кулинарная обработка рыбы

1. Как называется процесс удаление соли из рыбы?
2. Как называется процесс удаление внутренностей?
3. Как называется рыба, созревающая при посоле?
4. Оборудование или приспособление для очистки рыбы
5. Как называется процесс получения филе?



4. Тест на соответствие

Привести в соответствие вопросы с ответами

1. Крупная рыба
2. Средняя рыба
3. Мелкая рыба

1. В целом виде
2. Кругляши
3. Кусок
4. Звено
5. Филе
6. Потрошенная с головой
7. Потрошенная без головы



5. Выберите правильный ответ

1. Для варки и припускания используют	А) В целом виде Б) Кругляши В) Филе с кожей и костями Г) Чистое филе Д) Звено
---------------------------------------	---

Тема 5. Механическая кулинарная обработка морепродуктов



1. Ответить на контрольные вопросы

1. Какие морепродукты относят к ракообразным?
2. Какие морепродукты относят к иглокожим?
3. Какие морепродукты относят к двустворчатым моллюскам?
4. Чем отличаются омары от лангустов?
5. Сколько хранят мороженые морепродукты?

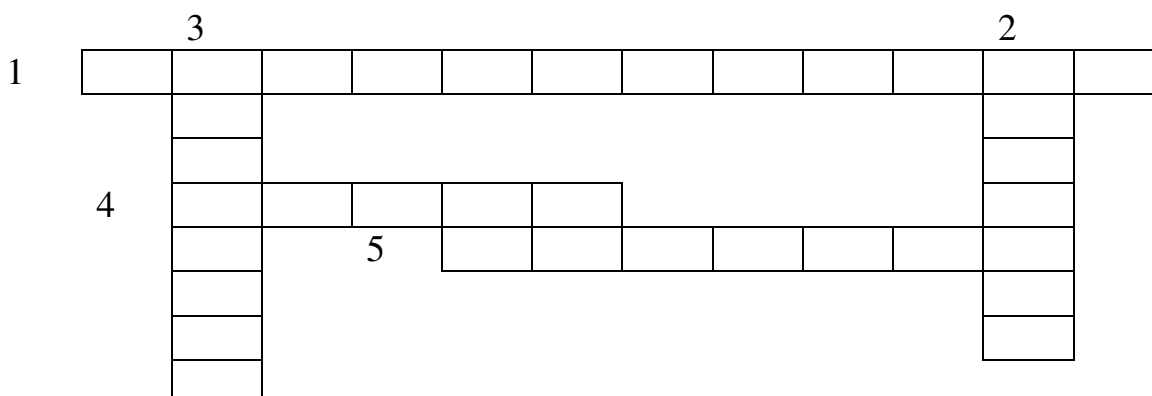


2. Подпишите названия представленных морепродуктов:



3. Решить кроссворд по теме: морепродукты

1. Нерыбное сырье
2. Представитель иглокожих
3. Представитель головоногих моллюсков
4. Представитель двустворчатых моллюсков
5. Представитель морских водорослей





4. Тест на соответствие

Привести в соответствие вопросы с ответами

1. Ракообразные
2. Головоногие моллюски
3. Двустворчатые моллюски
4. Иголокожие
5. Морские водоросли

1. Крабы
2. Ламинарий
3. Омары
4. Мидии
5. Раки
6. Морская капуста
7. Трепанг
8. Креветки
9. Лангусты
10. Кальмары
11. Гребешки
12. Осьминоги



5. Выберите правильный ответ

1. Кулинарное использование ракообразных

- А) для первых блюд
- Б) для салатов и закусок
- В) для украшения
- Г) для замораживания
- Д) для полуфабрикатов

Тема: Организация работы по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов



1. Ответить на контрольные вопросы

1. Для чего необходимо холодильное оборудование?

2. Какие холодильники используют на ПОП?

3. Где используются базисные холодильники?

4. Чем отличаются холодильники для хранения овощей от хранения рыбы?

5. Какая температура необходима для мороженой рыбы?

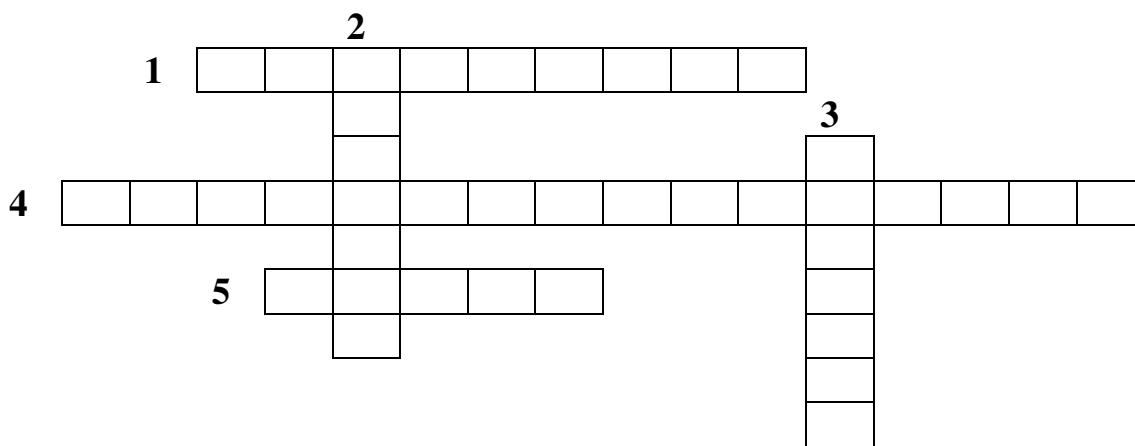


2. Дайте название инструментам и оборудованию для обработки рыбы и морепродуктов



3. Решить кроссворд по теме: организация работы рыбного цеха

1. Оборудование для приготовления фарша
2. Приспособление для очистки рыбы
3. Инвентарь для удаления плавников
4. Оборудование для приготовления п/ф из фарша
5. Инвентарь для нарезки п/ф



4. Тест на соответствие

Привести в соответствие вопросы с ответами

1. Перечислите виды холодильников, которые используются на ПОП

1. Производственные
2. Заготовительные
3. Распределительные
4. Холодильники розничной торговли
5. Перевалочные и транспортные
6. Холодильники для хранения овощей и фруктов
7. Портовые
8. Холодильники смешанного значения



5. Выберите правильный ответ

1. Условия хранения рыбы и полуфабрикатов

- А) Температура
- Б) Влажность
- В) Маркировка инвентаря и оборудования
- Г) Рыбный цех
- Д) Санитарная обработка помещения
- Е) Санитарная книжка повара
- Ж) Холодильники

Тема: Охлаждение и замораживание рыбных пищевых продуктов



1. Ответить на контрольные вопросы

1. Что включает низкотемпературная обработка рыбы?

2. Как называется начальное замерзание клеточного сока?

3. Какая температура замораживания у переработанной рыбы?

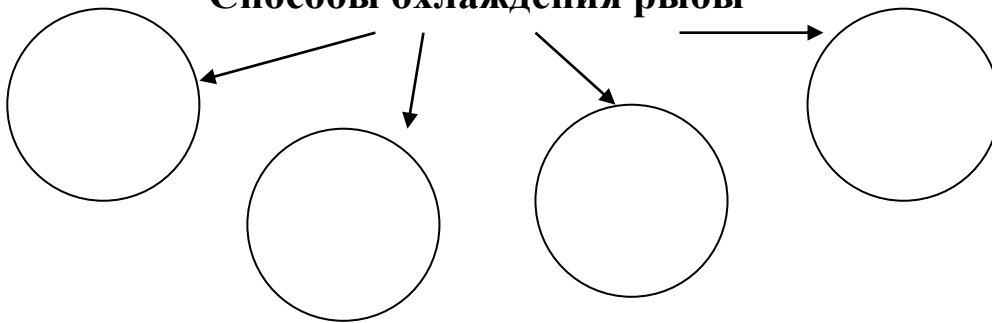
4. Как делят микроорганизмы по температуре охлаждения?

5. При какой температуре замедляется деятельность микроорганизмов?



2. Заполнить схему:

Способы охлаждения рыбы



3. Решить кроссворд по теме: охлажденная рыба

1. Рыба, имеющая температуру в толще мышц $+2 - 0$ называется
2. Способ охлаждения рыбы
3. Вид рыбы тресковых пород
4. где применяется холодная морская вода при охлаждении рыбы?
5. Вид рыбы лососевых пород рыб

	2											
1												
3												
4												
5												



4. Тест на соответствие

Привести в соответствие вопросы с ответами

- | | |
|------------------------------|--|
| 1. Способ замораживания рыбы | 1. Холодная морская вода |
| | 2. Кипящий хладогент |
| | 3. Льдосолевое |
| | 4. Замораживание естественным холодом |
| | 5. Жидкостное |
| | 6. Воздушное |
| | 7. Замораживание искусственным холодом |



5. Выберите правильный ответ

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1. На высший и первый сорт рыбу делят | А) Мороженую |
| | Б) Живую |
| | В) Охлажденную |
| | Г) Замороженное рыбное филе |
| | Д) Тушки рыбы |
| | Е) Звенья |

Тема: Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов



1. Ответить на контрольные вопросы

1. Какой вид полуфабриката из рыбы является основным?

2. Как различают полуфабрикаты в зависимости от использования?

3. Какие полуфабрикаты используются для варки?

4. Какие полуфабрикаты используются для жарки?

5. К каким полуфабрикатам относят рыбные котлеты?



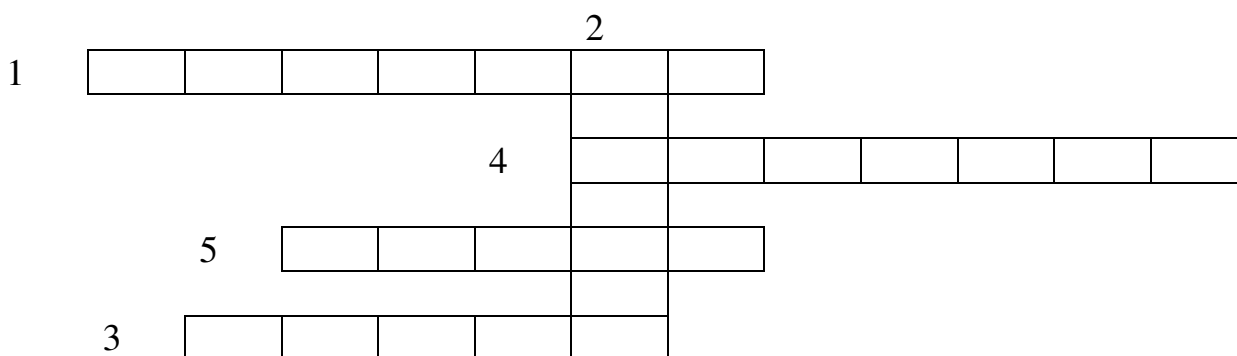
2. Заполнить таблицу:

Вид полуфабриката	Форма полуфабриката	Гарнир	Соус
1. Котлета			
2. Тельное			
3. Зразы			
4. Тефтели			



3. Решить кроссворд по теме: полуфабрикаты из рыбы

1. Изделие из котлетной массы округлой формы
2. Изделие, имеющее заостренный конец
3. Фаршированное изделие
4. Изделие в виде шариков
5. Изделие с проколами на поверхности



4. Тест на соответствие

Привести в соответствие вопросы с ответами

1. кулинарное использование рыбного филе	1. Для варки 2. Для припускания 3. Для жарки основным способом 4. Для жарки во фритюре 5. Для тушения 6. Для запекания
--	---



5. Выберите правильный ответ

1. Для блюда Рыба жареная, основным способом со сложным гарниром и соусом	1. Картофельное пюре 2. Тушеная капуста 3. Свежие огурцы 4. Зелень 5. Лимон 6. Соус томатный 7. Картофель жареный 8. Отварные макароны 9. Соус белый на рыбном бульоне 10. Салат из свежей капусты
---	---

4. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ МАТЕРИАЛОВ

1. Переработка рыбы и морепродуктов: Учебное пособие / А.Т. Васюкова.-2-е изд. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2012.
2. Производственное обучение профессии «Повар». в 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
4. Кулинария: Рабочая тетрадь для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.- М.: Издательский центр «Академия», 2005.
5. Отечественные журналы:
«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru.](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru), [http:// vkus.by.](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ОТВЕТЫ К КРОССВОРДАМ

Тема: Индустриализация пищевой промышленности

						2							
						5	П	Л	А	В	Н	И	К
1	Т	Е	Х	Н	О	Л	О	Г	И	Я			
							С						
						3	М	О	Р	Е			
						4	Ф	И	Л	Е			

Тема: Виды рыб и морепродуктов для приготовления полуфабрикатов

												5																			
												3		Ж																	
												К		А																	
												О		Б																	
																2		м													
1	В	Н	У	Т	Р	Е	Н	Н	О	С	Т	И																			
												С		Ы																	
												Е																			
												Р																			
												В																			
																		Л													
																		О													
																		К													
																		И													
4	М	Ы	Ш	Ц	Ы																										

Тема: Химический состав сырья. Способы обработки рыбы и морепродуктов

											4		5																						
											н		л																						
											а		ё																						
1	о		х		л		а		ж		д		е		н		н		о		й		2												
											и													с											
											м													ё											
																								т											
																						3		т		р		е		с		к		а	

Тема: Морепродукты

1	3									2	
	м	о	р	е	п	р	о	д	у	к	т
4	с									р	
	ь									е	
	м	и	д	и	и					п	
	и	5		к	а	п	у	с	т	а	
	н									н	
	о									г	
	г										

Тема: Организация работы рыбного цеха

1	2												
	м	я	с	о	р	у	б	к	а				
4			к							3			
			р							н			
	к	о	т	л	е	ф	о	р	м	о	в	о	ч
			б							ж	н	а	я
	5		д	о	с	к	а						
			к							и	ц	ы	

Тема: Охлажденная рыбы

	2										
1	о	Х	л	а	ж	д	е	н	н	а	я
		Л									
3	с	А	й	р	а						
		Д									
4	к	О	р	а	б	л	ь				
		Г									
5	с	Е	м	г	а						
		Н									
		т									

Тема: Полуфабрикаты из рыбы

					2											
1	б	и	т	о	ч	к	и									
	4					О										
						Т	е						ф	т	е	л
						Л										
5			р	у	л	Е	т									
						Т										
3	з	р	а	з	ы											