

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ  
КОЛЛЕДЖ (филиал)**

**ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
ВрИО Директора  **С.П. Сергиенко**  
«31» августа 2022 года



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации  
по профессиональному модулю

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ  
ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

для специальности

**35.02.10 *Обработка водных биоресурсов***

**Санкт-Петербург  
2022**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по профессиональному модулю **ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов** разработан на основе рабочей учебной программы и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

### **35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

Является частью Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Организация-разработчик:  
СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ»

Разработчик (и):  
Антипов Л.И. – преподаватель СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ»

Рецензенты:

Молчанов Ю.С. - преподаватель СПбМРК (филиал) ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Аругтюнян К.Т. – председатель правления р/к «Балтика»

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	4
<b>2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 01.03. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ</b>	12
<b>3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)</b>	37

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Профессионального модуля ПМ.03 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03 «Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов»** по специальности СПО **35.02.10 Обработка водных биоресурсов.**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - **приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППСЗ в целом:

Код	Наименование результата обучения
ВПД.03	ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ
ПК 3.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 3.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

Формой аттестации по профессиональному модулю является **экзамен (квалификационный)**. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена - комплексный экзамен.

- Состав Фонда оценочных средств по профессиональному модулю -
- оценочные средства по междисциплинарным курсам (далее –МДК), в том числе для проведения текущей, рубежной и промежуточной аттестации;
  - оценочные средства по производственной практике (далее - ПП);
  - оценочные средства для экзамена (квалификационного) по ПМ.

#### **Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля**

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01 Технология приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов	Дифференцированный зачет	Устный опрос; Тестирование; Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ; Контроль выполнения домашних и самостоятельных работ;
ПМ.03. Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов	кэ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>

## Оценка освоения профессионального модуля

Код	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1.	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	Текущий контроль в форме:
ПК 3.2.	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	-защиты лабораторных и практических работ;
ПК 3.3.	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.	-тестирования; контрольных работ по темам МДК;
ПК 3.4.	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов.
ПК 3.5.	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.  Зачет по производственной практике Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Заинтересованность, демонстрация понимания значимости своей будущей профессии и проявления к ней устойчивого интереса.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно- воспитательных мероприятий профессиональной направленности («Декада знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения про- фессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированность, обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации технологического процесса производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов Своевременность, правильность оценки их эффективности и качества.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических за- нятиях, при выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и учебной и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Экспертное наблюдение и оцен-ка деятельности студента в про- цессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффектив-ного выполнения профессиональных	Результативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,	Экспертное наблюдение и оцен-ка деятельности студента в про- цессе освоения образовательной программы, на практических за- нятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и

задач, профессионального и личностного развития	использования различных источников информации, включая электронные.	производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях, производственной и учебной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях при работе в малых группах, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и	Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при

осознанно планировать повышение квалификации	осознанно планировать повышение квалификации.	выполнении индивидуальных домашних заданий; работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	9. Проявление интереса к инновациям в области технологии производства пищевой продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций производству пищевой продукции из водных биоресурсов на производственной практике.
ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.	Оценка готовности обучающихся к выполнению правил по обеспечению безопасности труда в профессиональной деятельности.

## **Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля Общие положения**

Основной целью оценки освоения теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

	<b>Результаты обучения (формируемые знания и умения)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:	
У.1.	Взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических работ; -тестирования; контрольных работ по темам МДК; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Защита курсового проекта. Промежуточная
У.2.	Готовить сырье к кулинарной обработке	
У.3.	Разделять рыбу	
У.4.	Разделять беспозвоночных	
У.5.	Формовать полуфабрикаты	
У.6.	Панировать полуфабрикаты	
У.7.	Готовить холодные блюда из рыбы	
У.8.	Готовить горячие блюда из рыбы	
У.9.	Готовить деликатесные блюда из рыбы	
У.10.	Готовить холодные блюда из икры и морепродуктов	

У.11.	Готовить горячие и деликатесные блюда из икры	аттестация - Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам - дифференцированный зачет.
У.12.	Готовить горячие блюда из морепродуктов	
У.13.	Готовить деликатесные блюда из морепродуктов	
У.14.	Укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты	
У.15.	Укладывать в тару и потребительскую упаковку готовую продукцию	
У.16.	Разрабатывать технологические процессы производства кулинарных изделий	
	знать:	
3.1.	О значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из рыбы	Текущий контроль в форме: -устного опроса; -защиты лабораторных и практических работ; -тестирования; контрольных работ по темам МДК; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Защита курсового проекта. Промежуточная аттестация - Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам - дифференцированный зачет.
3.2.	О значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных изделий из нерыбного сырья	
3.3.	Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	
3.4.	Устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования	
3.5.	Правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке	
3.6.	Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
3.7.	Установленные рецептуры приготовления блюд	
3.8.	Правила взвешивания кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	
3.9.	Правила формовки кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	
3.10.	Правила панировки кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	
3.11.	Правила укладки в тару кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	
3.12.	Правила укладки в потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	
3.13.	Нормы порционирования блюд	
3.14.	Способы художественного оформления различных видов кулинарных изделий из водных биоресурсов	
3.15.	Сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий	
3.16.	Режимы транспортировки готовых кулинарных изделий	

Оценка формируемого парактического опыта в ходе лабораторных работ и практических занятий

	<b>Результаты обучения (формируемый практический опыт — в рамках лабораторных работ и практических занятий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:	
ПО.1.	Определять качество сырья.	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических работ; -тестирования; контрольных работ по темам МДК; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Защита курсового проекта. Промежуточная аттестация - Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам – дифференцированный зачет.
ПО.2.	Определять качество полуфабрикатов.	
ПО.3.	Определять качество готовых кулинарных изделий.	
ПО.4.	Приготавливать горячие кулинарные изделия из водных биоресурсов.	
ПО.5.	Приготавливать холодные изделия из водных биоресурсов.	
ПО.6.	Приготавливать деликатесные кулинарные изделия из водных биоресурсов.	
ПО.7.	Сервировать кулинарные блюда из водных биоресурсов.	
ПО.8.	Подавать кулинарные блюда из водных биоресурсов.	
ПО.9.	Разрабатывать рецептуры кулинарных блюд из водных биоресурсов.	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	ОТЛИЧНО
80-89	4	ХОРОШО
70-79	3	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО
МЕНЕЕ 70	2	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО

## **2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 03.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

**Типовые задания для оценки освоения МДК:**

**Тема 1.1. Основные виды сырья и пищевых материалов, используемых в кулинарном производстве:**

**Вопросы для контроля и аттестации:**

1. Ассортимент рыбокулинарной продукции и кулинарной продукции из нерыбных водных биоресурсов.
2. Раскройте принцип линейного размещения производственных линий в рыбокулинарном производстве.
3. Объясните причины, по которым не допускается пересечение потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Объясните причины необходимости улучшения производственного процесса и обслуживания рабочих мест на кулинарном производстве.
5. Организация производства на рыбокулинарном предприятии.
6. Правила внутреннего распорядка на рыбокулинарном предприятии.
7. Организация рабочего места на рыбокулинарном производстве. Правильный выбор инвентаря и оснастки. Рабочая мебель.
8. Устройства, обеспечивающие технику безопасности и приспособления, обеспечивающие нормальные санитарно-гигиенические условия труда на кулинарном производстве.
9. Особенности рыбного сырья, поступающего на кулинарное производство.
10. Особенности полуфабрикатов из водных биоресурсов, поступающих на кулинарное производство.
11. Использование ракообразных, моллюсков и водорослей в кулинарном производстве.
12. Пищевая ценность рыбы, беспозвоночных и водорослей.
13. Использование различных частей тела и органов рыбы для производства кулинарных изделий.
14. Химический состав тела рыбы, используемой для выработки кулинарных изделий и полуфабрикатов..
15. Посмертные изменения в теле рыбы.
16. Вспомогательные материалы для производства кулинарных изделий.
17. Органолептические, бактериологические и теххимические показатели воды.
18. Томатные продукты, растительные масла и жиры в приготовлении кулинарных изделий.
19. Соль, сахар и пряности, мука при изготовлении кулинарной продукции.
20. Оценка качества сырья и полуфабрикатов, поступающих на кулинарную переработку.

**Тест 1.**

### Задание 1.

Укажите, от чего зависит химический состав рыбы:

1. От вида и пола;
2. От возраста и ее питания;
3. От времени года и места улова;
4. Все выше перечисленное.

### Задание 2.

Укажите, содержание, каких питательных веществ в рыбе составляет от 1 до 33%:

1. Белков;
2. Жиров;
3. Минеральных веществ;
4. Воды.

### Задание 3.

Какие вещества при тепловой обработке придают рыбному бульону специфический вкус и аромат:

1. Минеральные вещества ;
2. Экстрактивные вещества;
3. Витамины;
4. Любое из выше перечисленного.

### Задание 4.

Укажите рыбу, содержащую наибольшее количество минеральных веществ:

1. Сом;
2. Судак;
3. Салака;
4. Камбала.

### Задание 5.

Определите группу морепродуктов, к которой относятся креветки, омары, лангусты:

1. Двустворчатые моллюски;
2. Головоногие моллюски;
3. Иглокожие;
4. Ракообразные.

### Задание 6.

Что у кальмара относится к съедобной части:

1. Туловище;
2. Щупальца;
3. Печень;
4. Все выше перечисленное.

Задание 7.

Что относится к наименованию сырья «морской огурец»:

1. Осьминог;
2. Трепанг;
3. Кукумария;
4. Кальмар.

Задание 8.

Определите группу водорослей, в состав которых входит ламинария (морская капуста):

1. Морские травы ;
2. Зеленые водоросли;
3. Бурые водоросли;
4. Красные водоросли.

Задание 9.

Какую рыбу считают наиболее ценным продуктом:

1. Живую;
2. Охлажденную;
3. Мороженую;
4. Соленую.

Задание 10.

Возможно ли поступление рыбы с промышленных предприятий в неразделанном виде:

1. Да;
2. Нет.

Задание 11.

Укажите, из каких видов рыб готовят рыбный фарш:

1. Минтай;
2. Треска;
3. Камбала;
4. Все выше перечисленное.

Задание 12.

Что используют для промывания рыбы предназначенной для производства фарша:

1. Соленый раствор  $t = 20^{\circ}$  ;
2. Чистая морская вода  $t = 10^{\circ}\text{C}$  ;
3. Проточная вода  $t = 20^{\circ}$ ;
4. Любое из выше перечисленного.

**Тест 2.**

Задание 1.

Как называют механизм, отделяющий мясо рыбы от костей и кожи с одновременным его измельчением:

1. Фаршемешалка;
2. Куттер;
3. Сепаратор (неопресс);
4. Нет правильного ответа.

Задание 2.

Укажите, какой процент белковой пасты «Океан» разрешается добавлять в рыбный фарш:

1. 5%;
2. 10%;
3. 30%;
4. 60%.

Задание 3.

Определите, в чем замачивают хлеб, если в рецептуру котлет входят белковая рыбная масса:

1. Вода;
2. Измельченный картофель;
3. Молоко;
4. Все выше перечисленное.

Задание 4.

Какой продукт добавляют для придания котлетной массе нежной и сочной консистенции:

1. Лук;
2. Чеснок;
3. Крахмал;
4. Рыбный бульон.

Задание 5.

Укажите, какую рыбу не рекомендуется использовать при приготовлении рыбной массы для колбас, сосисок:

1. С высоким содержанием жира;
2. С низким содержанием жира;
3. Малокопистую;
4. Мясо которой обладают высокой эластичностью.

Задание 6.

Какое вспомогательное сырье повышает эластичность фарша для рыбных колбасных изделий:

1. Шпик;
2. Яйца;

3. Пряности;
4. Молоко.

Задание 7.

Укажите последующую операцию после «размораживания» основного сырья для приготовления колбасного фарша:

1. Первичное измельчение;
2. Отделение мяса от костей;
3. Мойка;
4. Размораживания.

Задание 8.

В каком порядке добавляют соль при составлении колбасных смесей:

1. В начале перемешивание;
2. В конце перемешивание;
3. Порядок добавления не имеет значения;
4. Любое из вышеперечисленного.

Задание 9.

Какие виды рыб используют для приготовления отварной рыбы под соусами и в маринадах:

1. Треска;
2. Хек;
3. Нототения;
4. Все выше перечисленное.

Задание 10.

Определите последующую операцию подготовки рыбы к варке, после разделки на филе:

1. Размораживание;
2. Погружение в 3% раствор соли;
3. Промывание при  $t=-1^{\circ}\text{C}$  я;
4. Варки при  $t=90-95^{\circ}\text{C}$ .

Задание 11.

Укажите, какой соус можно использовать к рыбе отварной:

1. Луковый;
2. Овощной;
3. Яично-масленный;
4. Все выше перечисленное.

Задание 12.

Какой способ разделки рыбы используют для изделий «Рыба жареная»

1. Тушка;
2. Кусок;

3. В целом виде;
4. Все выше перечисленное.

Тест 1.

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответы	4	2	2	4	4	4	3	3	1	1	4	2

Тест 2.

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответы	2	3	3	4	1	2	2	2	4	22	4	2

### **Тема 1.2. Основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов**

#### **Вопросы для контроля и аттестации:**

1. Охарактеризуйте процесс размораживания рыбы, морепродуктов и полуфабрикатов.
2. Опишите процессы в мясе рыбы при отмачивании. Последствия передерживания рыбы в воде.
3. Опишите основные способы разделки рыбы при производстве кулинарных изделий.
4. Разделывание ракообразных, двустворчатых и головоногих моллюсков.
5. Технология производства натуральных рыбных кулинарных изделий.
6. Приготовление отварной рыбы.
7. Рыба отварная с гарнирами и соусами, особенности приготовления гарниров и фасовки в полимерную тару.
8. Приготовление соусов: яично-масляного, овощного, лукового. Рецепт и технология приготовления.
9. Приготовление жареной рыбы.
10. Технология приготовления жареной рыбы.
11. Опишите основные технологические операции приготовления жареной рыбы: размораживание, сортирование, мойка, разделывание, посол, панирование, обжаривание, охлаждение.
12. Приведите технологию приготовления овощного маринада, кляра и льезона.
13. Технология приготовления печеной рыбы.
14. Технология приготовления заливной рыбы.
15. Технология производства кулинарных изделий из рыбного фарша.
16. Технология приготовления рыбных котлет, биточков, фрикаделей и тефтелей.

17. Приготовление фаршированной рыбы.
18. Технология приготовления рыбных колбас и сосисок.
19. Технология производства рыбомучной кулинарии.
20. Технологические операции приготовления жареных пирожков с рыбным фаршем.
21. Приготовление рыбной начинки для рыбокулинарных изделий.
22. Технологические операции приготовления печеных пирожков и пончиков с рыбным фаршем.
23. Технология приготовления рыбных палочек.
24. Технология приготовления рыбных пельменей.
25. Технология производства вторых замороженных рыбных блюд.
26. Технология рыбного плова.
27. Технология рыбной солянки.
28. Технология производства кулинарных изделий из икры и рыбных масел.
29. Технология приготовления икры закусочной деликатесной.
30. Технология приготовления икорных запеканок.
31. Технология приготовления рыбного, икорного, икорно-креветочного и креветочного масел.
32. Технология производства пастообразных рыбных изделий.
33. Технология приготовления рыбы рубленой и рыбных паст.
34. Технология приготовления паштетов из рыбы и белковой пасты «Океан».
35. Технология производства кулинарных изделий из морепродуктов.
36. Технология приготовления кулинарных изделий из кальмаров.
37. Технология приготовления кулинарной продукции из морской капусты.
38. Роль первых блюд в питании. Технология производства рыбных супов.
39. Классификация рыбных супов.
40. Технология производства соусов, маринадов, гарниров к рыбной кулинарии.

### **Тест 1.**

#### **Задание 1.**

Определите способ панировки, который чаще всего используют для жарки рыбы основным способом:

1. В муке;
2. В жидком тесте;
3. В сухарной кошке;
4. В жидком тесте с последующей обсыпкой мукой.

#### **Задание 2.**

Какова оптимальная температура обжаривания рыбы:

1. 100-150°C;
2. 120-140°C;
3. 160-170°C;

4. 180-200°C.

Задание 3.

Укажите оптимальные условия хранения жареной рыбы

1.  $t=0-6^{\circ}\text{C}$ , 12ч ;
2.  $t=4^{\circ}\text{C}$ , 2ч;
3.  $t=8^{\circ}\text{C}$ , 48ч;
4.  $t=8^{\circ}\text{C}$ , 72ч.

Задание 4.

В каком виде можно приготовить печеную рыбу:

1. С овощным гарниром;
2. С крупяным гарниром ;
3. Под соусом;
4. Все выше перечисленное.

Задание 5.

Укажите вид п/ф для заливной рыбы, который подвергают варке при  $t=90-95$ , в течении 20-30 мин

1. Порционные куски ;
2. Тушка;
3. Филе рыбы целое;
4. Все выше перечисленное.

Задание 6.

Какую продукцию после приготовления подвергают замораживанию для более длительного хранения

1. Отварная рыба;
2. Жареная рыба ;
3. Печеная рыба
4. Все выше перечисленное.

Задание 7.

Укажите способ размораживания икры минтая:

1. На воздухе;
2. В воде;
3. Комбинированный;
4. Любое из выше перечисленного.

Задание 8.

Какое содержание соли допустимо в соленой пробойной икре минтая для изготовления продукции:

1. 12%;
2. 6%;
3. 10%;
4. Нет правильного ответа.

Задание 9.

Назовите предварительную операцию со свежей или охлажденной икрой при производстве икорной продукции:

1. Перемешивание со всеми компонентами
2. Промывание в подсоленной воде
3. Перемешивание с солью
4. Любое из выше перечисленного:

Задание 10.

Укажите режим хранения икорной продукции:

1. 0-12°C, до 36ч;
2. 0-6°C, до 72ч;
3. 0-2°C, до 24ч;
4. 0-4°C, до 12ч.

Задание 11.

В рецептуре какой икорной продукции предусмотрен лук маринованный измельченный:

1. «Деликатесная»;
2. «Закусочная»;
3. «Провансаль»;
4. «Любительская».

Задание 12.

Определите температурный режим запекания икорных запеканок в духовом шкафу:

1. 140-150°C;
2. 160-170°C;
3. 180-190°C;
4. Любое из выше перечисленного.

**Тест 2.**

Задание 1.

Что можно использовать для производства «Икры обжаренной в соусах»:

1. Соус белый;
2. Соус томатный;
3. Овощной маринад;
4. Все выше перечисленное.

Задание 2.

Какие виды рыб используют для приготовления рыбного масла:

1. Сельдь;
2. Скумбрия;
3. Сардина;

4. Все выше перечисленное.

Задание 3.

Какой сорт соли используют для приготовления масла:

1. 1/с;
2. В/с;
3. Экстра;
4. Йодированную.

Задание 4.

Какой компонент сначала растирают в куттере при приготовление икорно-креветочного масла:

1. Мясо креветки;
2. Сливочное масло;
3. Икра минтая;
4. Вспомогательные компоненты.

Задание 5.

Укажите жидкую основу соусов:

1. Бульоны;
2. Молоко;
3. Сметана;
4. Все выше перечисленное.

Задание 6.

Что используют для придания соусам более густой консистенции:

1. Муку;
2. Крахмал;
3. Крупу;
4. Все выше перечисленное.

Задание 7.

Укажите назначение горячих соусов:

1. Для закусочных блюд
2. Для вторых обеденных блюд
3. Для закусочных и обеденных блюд
4. Все выше перечисленное:

Задание 8.

Какие продукты лучше использовать для приготовления соусов, подаваемых к тощей рыбе:

1. Масло сливочное;
2. Сметана;
3. Сливки;
4. Все выше перечисленное.

**Задание 9.**

Укажите виды рыб, которые при варке дают крепкие и ароматные навары:

1. Треска;
2. Макрурус;
3. Хек;
4. Все выше перечисленное.

**Задание 10.**

Определите последовательность пассерования овощей для соусов:

1. Лук – морковь – томат пюре;
2. Томат-пюре – лук – морковь;
3. Морковь – лук – томат пюре;
4. Лук – томат-пюре – морковь.

**Задание 11.**

Какой компонент применяют для подкисления и ароматизации соусов:

1. Кислота уксусная;
2. Огуречный рассол;
3. Томат-пюре;
4. Нет правильного ответа.

**Задание 12.**

Укажите температурный режим соединения пассерованной муки и бульона:

1. В холодном виде ;
2. В горячем виде ;
3. В охлажденном виде;
4. Любое из выше перечисленного.

**Тест 1.**

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответы	1	3	3	4	1	4	1	2	3	4	3	2

**Тест 2.**

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответы	4	4	3	1	4	1	2	4	4	1	2	2

**Тема 1.3. Контроль производства и качества рыбных кулинарных изделий**

### **Вопросы для контроля и аттестации:**

1. Опишите методы контроля в рыбокулинарном производстве.
2. Основы организации теххимического контроля в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов.
3. Правила контроля качества сырья и вспомогательных материалов в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов.
4. Правила контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции в рыбокулинарном производстве.
5. Правила контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции в производстве продукции из водных биоресурсов.
6. Контроль технологических процессов производства кулинарных изделий.
7. Задачи производственной лаборатории.
8. Стандартизация системы управления качеством продукции.
9. Стандарты и объекты стандартизации в кулинарном производстве.
10. Основы санитарии и гигиены на кулинарном производстве продукции из водных биоресурсов.
11. Способы сохранения качества рыбы.
12. Гигиена работников рыбообрабатывающего предприятия.

### **Тест 1.**

#### **Задание 1.**

Какое количество соли должна содержать рыба, предназначенная для жарки:

1. 3%;
2. 10%;
3. 5%;
4. 20%.

#### **Задание 2.**

Укажите виды соленых рыб, которые используют после тепловой обработки

1. Лещ;
2. Окунь;
3. Треска;
4. Все выше перечисленные.

Задание 3. Укажите оптимальную температуру для вымачивания рыбы в сменной воде

- |            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 1. 10-12°C | 3. 18-25°C                      |
| 2. 15-20°C | 4. Любое из выше перечисленного |

#### **Задание 4.**

Продолжительность вымачивания соленой рыбы в проточной воде:

1. 1-2 ч
2. 3-6 ч
3. 2-3 ч
4. 8-12 ч

Задание 5.

Продолжительность вымачивания соленой рыбы в проточной воде:

1. 2-3 час;
2. 6 час;
3. 7-10 суток;
4. любое из выше перечисленного.

Задание 6.

Продолжительность вымачивания соленой рыбы в проточной воде:

1. 1-2 ч
2. 3-6 ч
3. 2-3 ч
4. 8-12 ч

Задание 7.

Укажите режим жарки котлет:

1.  $t=100-120^{\circ}$ , 5 мин ;
2.  $t=120-140^{\circ}$ , 5 мин ;
3.  $t=140-170^{\circ}$ , 10 мин;
4.  $t=160-180^{\circ}$ , 10 мин.

Задание 8.

Для какого способа тепловой обработки «Куски нарезают поперек волокон, при этом держат нож под прямым углом к рыбе и на каждом куске подрезают кожу»:

1. Для варки;
2. Для припускания;
3. Для жарки;
4. Для запекания.

Задание 9.

Укажите по описанию вид панировки «Сухари из пшеничного хлеба с коркой измельченные и просеянные»

1. Мучная; 2. Белая; 3. Красная; 4. Хлебная.

Задание 10.

Чтобы на поверхности рыбы образовалась корочка, уменьшилось вытекание сока и испарение влаги ее:

1. Маринуют; 2. Панируют; 3. Шпигуют; 4. Бланшируют.

Задание 11.

Какой способ тепловой обработки применяют при производстве фрикаделей:

1. Бланширование;
2. Варка в подсоленной воде;

3. Пассерование;
4. Запекание.

Задание 12.

Укажите режим холодного копчения при производстве колбас

1.  $t=60-85^{\circ}$
2.  $t=60-100^{\circ}$
3.  $t=30-45^{\circ}$
4. Любое из выше перечисленного

Тест 2.

Задание 1.

Определите условия хранения жареных рыбных биточков

1.  $t=10^{\circ}\text{C}$ , 2мес;
2.  $t=15^{\circ}\text{C}$ , 2мес;
3.  $t=-25^{\circ}$ , 2мес;
4. Любое из выше перечисленного.

Задание 2.

Для какой рыбы необходим длительный процесс отмочки:

1. Трески
2. Скумбрии
3. Кеты
4. Все выше перечисленные

Задание 3.

Какие изделия из фарша приготавливают с добавлением овощей, круп, муки:

1. Тефтели;
2. Фрикадели;
3. Биточки;
4. Все выше перечисленные.

Задание 4.

Что можно использовать для производства тефтелей рыбных:

1. Томатный соус;
2. Маринад;
3. Овощной маринад;
4. Все выше перечисленное.

Задание 5.

Какой способ тепловой обработки применяют при производстве фрикаделей:

1. Бланширование;
2. Варка в подсоленной воде;
3. Пассерование;
4. Запекание.

Задание 6.

Определите оптимальные условия хранения рыбы рубленой:

1.  $0-4^{\circ}\text{C}$ , 6час;
2.  $0-6^{\circ}\text{C}$ , 24час;
3.  $10-12^{\circ}\text{C}$ , 24час;
4.  $12^{\circ}\text{C}$ , 24час.

Задание 7.

Укажите ассортимент пастообразных рыбных изделий:

1. Рыба рубленая;
2. Рыбные паштеты;
3. Рыбные пасты;
4. Все выше перечисленное.

Задание 8.

Назовите основное сырье, используемое для приготовления рыбных паст:

1. Мороженая рыба
2. Охлажденная рыба
3. Соленая сельдь
4. Все выше перечисленное

Задание 9.

Какая операция предусмотрена после размораживания белковой пасты «Океан» при производстве паст:

- А) отваривание      В) измельчение и протираение  
Б) пассерование      Г) все выше перечисленное

Задание 10.

Укажите пастообразные рыбные изделия, которые при производстве подвергают прогреванию до  $t=105-110^{\circ}\text{C}$ :

1. Сельдь рубленая
2. Пасты рыбные
3. Паштеты рыбные
4. Все выше перечисленное

Задание 11.

Каким методом определяют содержание соли в пастообразных изделиях

1. Органолептическим;
2. Химическим;
3. Микробиологическим;
4. Все выше перечисленное.

Задание 12.

При каких температурных режимах рекомендуют замораживать вторые блюда из рыбы:

1.  $-8^{\circ}$ ;
2.  $-12^{\circ}$ ;
3.  $-18^{\circ}$ ;
4.  $-25^{\circ}$ .

Тест 1.

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответы	1	4	1	4	1	4	3	1	3	2	2	3

Тест 2.

Задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответы	3	3	3	4	2	2	4	3	3	3	2	3

#### **Тема 1.4. Технологическое оборудование и линии для производства кулинарной продукции:**

##### **Вопросы для контроля и аттестации:**

1. Охарактеризуйте оборудование для первичной обработки рыбы.
2. Устройство и принцип действия аппаратов для размораживания. Достоинства и недостатки.
3. Моечные машины. Классификация. Устройство и принцип действия.
4. Машины для сортировки рыбы.
5. Машины для разделки рыбы в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов.
6. Машины для измельчения, перемешивания и протирания в рыбокулинарном производстве.
7. Классификация оборудования для подготовки сырья и вспомогательных материалов к производству.
8. Аппараты для приготовления теста.
9. Опишите применение машины для панирования в рыбокулинарном производстве.
10. Машины для подготовки овощей.
11. Оборудование для посола рыбы.
12. Дозировочно-наполнительные машины.
13. Приведите классификацию оборудования для термической обработки.
14. Опишите устройство и принцип действия варочных котлов и аппаратов.
15. Аппараты для производства жареной и печеной рыбы.
16. Пекарские шкафы и аппараты.
17. Аппараты для замораживания и охлаждения.
18. Классификация комплексных механизированных линий приготовления кулинарной продукции из водных биоресурсов.
19. Линия подготовки сырья и полуфабрикатов.
20. Линия обжаривания рыбы.
21. Линия по производству заливной и замороженной продукции.
22. Линии по производству белковой зернистой икры.
23. Дайте классификацию упаковочно-фасовочного и вспомогательного оборудования.
24. Упаковочно-фасовочные машины.
25. Линии для упаковывания и взвешивания штучных изделий.
26. Линии для фасования гастрономических товаров.

27. Транспортные устройства в кулинарном производстве и их роль в создании высокопроизводительных линий.

28. Машины для санитарной обработки тары.

Задание 1.

Выберите верные утверждения:

- А. Размер блока поступающего мороженого сырья 800 x 250 65 мм;
- Б. Три блока укладываются в картонные ящики;
- В. Крупная рыба замораживается поштучно.

1. Верны утверждения А и Б;
2. Верны утверждения А и В;
3. Все утверждения верны.

Задание 2.

Температура среды при размораживании составляет:

1. +20°C
2. +40 °C
3. 0 °C
4. -5 °C

Задание 3.

Линия для изготовления заливной рыбы в мелкой фасовке:

А. Разделена на две части, установленные в разных помещениях: одна – для тепловой обработки продуктов, вторая – для работы с охлажденной продукцией.

Б. Для предварительного охлаждения ланспига используется двутельный котел с мешалкой.

1. Верно только утверждение А.
2. Верно только утверждение Б.
3. Оба утверждения верны.
4. Оба утверждения неверны.

Задание 4.

Определите, в какой последовательности Вы проведете приготовление заливной рыбы в мелкой фасовке, начиная с операции филетирования:

- (1). Заполнение формочек ланспигом.
- (2). Разделка рыбы на филе.
- (3). На стеллаж помещают до 16 противней.
- (4). Продукт варится и охлаждается в противнях.
- (5). Закрепление филе в растворе соли.
- (6). Формочки укладываются в транспортную тару.
- (7). Протвینی устанавливаются в стеллаж с полками, снабженный рольгангом и тормозом.
- (8). Подсоленное филе ополаскивается, производится стекание влаги (стечка).

- (9). Подсоленное филе укладывается в один слой кожей вниз в перфорированные противни.
- (10). Формочка укупоривается. Температура сварки 190-230°C. Время сварки 1-1,5 с.
- (11). После варки тележка подвозится к аппарату для варки. Стеллаж с горячей рыбой передвигается на рольганг тележки.
- (12). Рольганг тележки совмещается с рольгангом аппарата. Стеллаж перемещается в рабочую камеру.
- (13). Формочки снимают с подготовительного конвейера и заполняют их на столах с весами порционированной рыбой.
- (14). Охлажденная рыба подвозится на стеллаже, установленном на тележке, к фасовочным столам.
- (15). Тележка с противнями вручную подвозится к открытому аппарату для варки.

#### Задание № 5.

Из предложенного списка выберите верные утверждения: Рыба, отправляемая на обработку, сортируется по:

- А. Виду;
  - Б. Качеству;
  - В. Размерам.
1. Верны утверждения А и В;
  2. Верны утверждения Б и В;
  3. Верны все три утверждения.

#### Задание № 6.

Из предложенного списка выберите верные утверждения:

- А. Сортирование рыбы по длине производится прямым либо косвенным методом;
  - Б. Наиболее точный — прямой метод (измеряется длина каждой рыбы);
  - В. Косвенный способ заключается в сортировании по толщине;
  - Г. Наиболее распространены машины, основанные на точном способе;
  - Д. Точный способ малопроизводителен, большинство машин основано на косвенном способе..
1. Верны утверждения А, Б и В;
  2. Верны утверждения А,Б,В и Г;
  3. Верны утверждения А,Б,В и Д.

#### Задание № 7.

Из предложенного списка выберите верные утверждения, относящиеся к панировочной машине барабанного типа:

- А. Основой барабанной панировочной машины является вращающийся усеченный конусный барабан;
- Б. Рыба при движении вдоль барабана переворачивается и обволакивается мукой;

В. Тесто, образующееся от влаги, срезается с внутренней поверхности барабана ножом;

Г. Не срезанное ножом тесто забивает поры барабана.

1. Верны утверждения А, Б и В;
2. Верны утверждения А,Б,В и Г;
3. Верны утверждения Б,В и Д;
4. 5. Верны все утверждения.

Задание № 8.

Удаление внутренностей рыбы производится:

1. Подрезанием брюшка с дисковыми ножами;
2. При помощи вакуума;
3. Гидровымывом;
4. Выдавливанием;
5. Головорубом;
6. Плавникорезкой;
7. На чешуеъемной машине.

Задание № 9.

Какую последовательность технологических операций приготовления фарша Вы установите. Каждой операции сопоставьте аппаратное обеспечение.

Результаты занесите в таблицу:

А. Дополнительное измельчение мяса - мясо требуемой консистенции;  
Б. Перемешивание фарша с компонентами, предусмотренными рецептурой – фарш перед охлаждением, замораживанием, передачей на следующую технологическую линию.

В. Отделение мяса от костей – грубоизмельченное мясо;

1 - волчки (мясорубки), куттеры, протирочные машины, коллоидные мельницы; 2 – сепараторы; 3 - (фаршемешалки)

	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ		
ОПЕРАЦИИ			
АППАРАТНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ			

	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ		
ОПЕРАЦИИ	В	А	Б
АППАРАТНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	2	1	3

Задание № 10.

Значение операции просеивания муки (Выберите три правильных варианта):

1. Отделение посторонних включений;
2. Смачивание поверхности;
3. Подсушка;
4. Рыхление;
5. Аэрация;
6. Панирование рыбы.

Задание № 11.

Сопоставьте наименования транспортного оборудования их укрупненной группе, каждому наименованию, обозначенному буквой, соотнесите укрупненную группу, обозначенную цифрой. Ответ занесите в таблицу:

А. Ленточные конвейеры	1. Периодически действующее оборудование
Б. Элеваторы	2. Оборудование непрерывного действия
В. Напольные тележки	
Г. Электротали	
Д. Сетчатые конвейеры	
Е. Электрокары	
Ж. Подъемники	
З. Насосы	

Задание № 12.

Назовите технологическую операцию:

Технологическая операция	Описание
Жарение	Вид тепловой обработки. Заключается в нагреве продуктов без жидкости в жире или нагретом воздухе с целью доведения их до готовности
	Нанесение сухой муки или смеси муки, яичного порошка и других компонентов в воде перед обжариванием

Технологическая операция	Описание
Жарение	Вид тепловой обработки. Заключается в нагреве продуктов без жидкости в жире или нагретом воздухе с целью доведения их до готовности

Панирование	Нанесение сухой муки или смеси муки, яичного порошка и других компонентов в воде перед обжариванием
-------------	---

## Тест 2

### Задание 1.

Размораживание заканчивают, когда температура в тканях рыбы составит:

1. -1 °С
2. +5 °С
3. +10 °С
4. +15 °С

### Задание 2.

Выберите верные утверждения:

- А. Размер блока поступающего мороженого сырья 800 x 250 x 200 мм;
  - Б. Три блока укладываются в картонные ящики;
  - В. Крупная рыба замораживается поштучно.
1. Верны утверждения А и В;
  2. Верны утверждения Б и В;
  3. Все утверждения верны.

### Задание 3.

Линия для изготовления заливной рыбы в мелкой фасовке:

- А. Включает пищеварочные котлы для приготовления ланспига и гарнира.
  - Б. Для предварительного охлаждения ланспига используется пищеварочный котел.
1. Верно только утверждение А.
  2. Верно только утверждение Б.
  3. Оба утверждения верны.
  4. Оба утверждения неверны.

### Задание 4.

Определите, в какой последовательности Вы проведете приготовление заливной рыбы в мелкой фасовке, начиная с операции филетирования:

- (1). Формочки с зажелированным заливным отправляются в укупорочную машину.
- (2). Формочки укладываются в транспортную тару.
- (3). Разделка рыбы на филе.
- (4). Закрепление филе в растворе соли.
- (5). Формочка укупоривается. Температура сварки 190-230°С. Время сварки 1-1,5 с.
- (6). Заполненные формочки устанавливают на цепной скребковый конвейер, ведущий к устройству для заливки ланспигом.

- (7). Заполнение формочек ланспигом.
- (8). Продукт варится и охлаждается в противнях.
- (9). Укупоренная формочка охлаждается и перемещается к штампу.
- (10). После варки тележка подвозится к аппарату для варки. Стеллаж с горячей рыбой передвигается на рольганг тележки.
- (11). Охлаждение ланспига холодным воздухом.
- (12). Предварительно прошедшие санитарную обработку формочки с уложенным гарниром устанавливаются на подготовительный конвейер.
- (13). Формочки снимают с подготовительного конвейера и заполняют их на столах с весами порционированной рыбой.
- (14). Охлажденная рыба подвозится на стеллаже, установленном на тележке, к фасовочным столам.

#### Задание 5.

Укажите, какие элементы из списка не применяются в фаршемешалках.

1. Месильное корыто;
2. ТЭНы;
3. Винтовые лопасти;
4. Абразивная чаша;
5. Защитная крышка;
6. Ось опрокидывателя корыта.

#### Задание 6.

Вода и растительное масло являются:

- А. Теплоносителями.
  - Б. Технологическими средами.
1. Верно утверждение А.
  2. Верно утверждение Б.
  3. Верны оба утверждения.

#### Задание № 7.

Термическая обработка продукта в рыбокулинарном производстве производится для:

- А. Прекращения жизнедеятельности микроорганизмов.
  - Б. Придания продукту определенного вкуса и цвета;
  - В. Удаления из продукта частиц влаги.
1. Верны утверждения А и Б.
  2. Верны утверждения А и В.
  3. Верны все утверждения.

#### Задание № 8.

В рыбокулинарном производстве дозировочно-наполнительные машины применяются для производства:

1. Котлет;

2. Пельменей;
3. Сосисок;
4. Колбас;
5. Жареной рыбы;
6. Суповых наборов;
7. Филе.

Задание № 9.

Какую последовательность технологических операций приготовления фарша Вы установите. Каждой операции сопоставьте получаемый продукт.

Результаты занесите в таблицу:

- А. Дополнительное измельчение мяса;
- Б. Перемешивание фарша с компонентами, предусмотренными рецептурой;
- В. Отделение мяса от костей.

1 - мясо требуемой консистенции; 2 – грубоизмельченное мясо; 3 - фарш перед охлаждением, замораживанием, передачей на следующую технологическую линию.

	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ		
ОПЕРАЦИИ			
ПОЛУЧАЕМЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ			

	ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОПЕРАЦИЙ		
ОПЕРАЦИИ	В	А	Б
ПОЛУЧАЕМЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ	2	1	3

Задание № 10.

Рыба на ориентирующем устройстве сортировочной машины (Выберите все подходящие варианты):

1. Подается навалом;
2. Под действием вибрации располагается продольно;
3. Разделяется поштучно;
4. Попадает в щели между направляющими;
5. Обезглавливается;
6. Потрошится
7. Обесшкуривается.

Задание № 11.

Назовите технологическую операцию:

Технологическая операция	Описание
Жарение	Вид тепловой обработки. Заключается в нагреве продуктов без жидкости в жире или нагретом воздухе с целью доведения их до готовности
	Нанесение сухой муки или смеси муки, яичного порошка и других компонентов в воде перед обжариванием

Технологическая операция	Описание
Жарение	Вид тепловой обработки. Заключается в нагреве продуктов без жидкости в жире или нагретом воздухе с целью доведения их до готовности
Обжаривание	Технологический прием, вид жарения. Заключается в кратковременной тепловой обработке без доведения продукта до готовности. Цель – создание корочки, защитного покрытия на поверхности продукта.

Задание № 12.

Выберите правильное утверждение. Во время работы панировочной машины запрещается:

- А. Производить чистку машины от налипшего теста;
- Б. Извлекать деформированные куски из движущейся части рольганга.
- В. Нельзя работать на панировочной машине без включенной местной вентиляции.

1. Верно только утверждение А.
2. Верны утверждения А и В.
3. Верны все утверждения.

## Тест 1.

Задания	1	2	3	4	5	6
Ответы	3	1	3	2589473(15)(12)(11)(14)(13)1(10)6	3	3
Задания	7	8	9	10	11	12
Ответы	4	1234	ВАН-213	145	221122122	Панирование

## Тест 2.

Задания	1	2	3	4	5	6
Ответы	1	2	1	348(10)(14)(12)(13)6751(11)92	24	3
Задания	7	8	9	10	11	12
Ответы	3	1234	ВАН-213	1234	Обжаривание	3

### **3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

#### **Билет № 1**

1. Рыбное сырье и полуфабрикаты для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов. (Мороженая рыба категорий ПСГ и ПБГ, мелкая рыба, охлажденная рыба, рыбный фарш и рыбное филе).

2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы при производстве рыбы печеной с гарниром в количестве 250 кг. Гарнир овощной.

#### **Билет № 2**

1. Соленый и копченый полуфабрикаты рыб, а также икра рыб в мороженном или соленом виде для производства кулинарных изделий из рыбы.

2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы, опишите технологию приготовления рыбы печеной с гарниром из круп в количестве 150 кг.

#### **Билет № 3**

1. Использование ракообразных, моллюсков и водорослей в производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов.

2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы при производстве скумбрии печеной под соусом в количестве 200 кг. Укажите особенности хранения готовой продукции.

#### **Билет № 4**

1. Опишите особенности использования различных частей тела и органов рыб, как сырья для приготовления рыбокулинарных изделий.

2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы при производстве 200 кг котлет рыбных. Укажите сроки хранения для приготовленной продукции.

#### **Билет № 5**

1. Опишите приготовление отварной рыбы, направление сырья в производство, технологическую схему производства.

2. Задача . Рассчитайте сырье и материалы, необходимые при производстве фарша и томатного соуса при производстве «Тефтелей рыбных в томатном соусе» в объеме производственного задания – 200 кг в смену.

#### **Билет № 6**

1. Опишите технологию приготовления рыбной солянки.

2. Задача. Укажите технологическую схему и рассчитайте расход сырья и материалов для приготовления овощного соуса в количестве 250 кг.

#### Билет № 7

1. Опишите технологию приготовления кулинарных изделий из икры минтая.
2. Задача. Укажите технологическую схему и рассчитайте расход сырья и материалов для приготовления лукового соуса на 500 кг готовой продукции.

#### Билет № 8

1. Опишите технологию приготовления икорных запеканок.
2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы для приготовления 150 кг рыбы отварной с гарниром под яично-масляным соусом. Вид сырья: треска «потр. б/г», гарнир: капуста тушеная.

#### Билет № 9

1. Опишите операции приемки и размораживания при производстве жареной рыбы.
2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы для производства масла икорно-креветочного в количестве 250 кг.

#### Билет № 10

1. Опишите операции сортирования, мойки и разделывания при производстве жареной рыбы.
2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы при производстве масла креветочного «Острого» в количестве 150 кг. Укажите, в чем отличия рецептур масла креветочного «Острого» и масла креветочного.

#### Билет № 11

1. Опишите операции посола при производстве жареной рыбы. (Плотность тузлука, температура посола, соотношение рыба:тузлук, конечное содержание соли в мясе рыбы, влияние посола на свойства готового продукта).
2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы при производстве рыбы рубленой в количестве 250 кг. Укажите, какие изменения Вы введете в рецептуру при производстве данного ассортимента с добавлением яблок.

#### Билет № 12

1. Опишите операции панирования при производстве жареной рыбы. (Назначение панирования, значение образования карамелизированной корочки и ее толщины).
2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы при производстве 300 кг паштета «Острого» из рыбы и белковой пасты «Океан».

#### Билет № 13

1. Опишите операцию обжаривания (Вид масла, температуру обжарки, два периода прогрева, влияние панировочного слоя на теплопередачу и влагообмен, размер потерь влаги от испарения, значение масла при прожарке, влияние масла на изменение массы продукта, процент у жарки, охлаждение)

2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы при производстве 200 кг «Кальмара фаршированного». Опишите технологию приготовления

#### Билет № 14

1. Опишите операцию охлаждения после обжаривания (Влияние охлаждения на консистенцию и прочность рыбы, изменения коллагена, специальные охлаждающие устройства, процент уменьшения массы рыбы).

2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы при производстве 250 кг салата из морской капусты и кальмара «Островного».

#### Билет № 15

1. Сроки хранения жареной рыбы. Пути увеличения продолжительности хранения.

2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы для производства сухого «Супа рыбного «Пикантного» в количестве 400 кг.

#### Билет № 16

1. Опишите технологию приготовления икры из морской капусты «Дары моря».

2. Задача. Рассчитайте сырье и материалы для приготовления овощного маринада в количестве 200 кг при приготовлении Рыбы жареной в маринаде.

#### Билет № 17

1. Опишите технологию производства жареных пирожков с рыбным фаршем.

2. Задача. Рассчитайте расход сырья и вспомогательных материалов при производстве маринада для «Мойвы жареной в маринаде» на 50 кг маринада.

#### Билет № 18

1. Опишите технологию производства рыбных палочек.

2. Задача. Рассчитайте расход сырья и вспомогательных материалов при производстве «Мойвы жареной в маринаде» на 300 кг готовой продукции.

Билет № 19

1. Опишите технологию приготовления рыбной начинки при производстве рыбомучной кулинарии.

2. Задача. При производстве рыбы жареной в соусе использовали томатный соус. Рассчитайте расход сырья и вспомогательных материалов при изготовлении томатного соуса на 250 кг готового продукта при производстве рыбы жареной в томатном соусе.

Билет № 20

1. Опишите технологию приготовления фрикаделей рыбных.

2. Задача. Рассчитайте расход сырья и вспомогательных материалов на 350 кг готового продукта при производстве рыбы жареной в томатном соусе.

Билет № 21

1. Опишите технологию приготовления кулинарных изделий из икры рыбы на примере икры минтая «Закусочная».

2. Задача. Рассчитайте расход сырья и вспомогательных материалов на изготовление 250 кг готового соуса при производстве рыбы жареной в белом соусе.

Билет № 22

1. Опишите технологию приготовления кулинарных изделий из икры рыбы на примере икры минтая «Закусочная».

2. Задача. Рассчитайте расход сырья и вспомогательных материалов на изготовление 250 кг готового соуса при производстве рыбы жареной в белом соусе.