



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенция-ми/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-6.2: Организует технологический процесс с применением принципов рационального использования сырьевых ресурсов, осуществляет разработку и адаптацию рецептов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - физико-химические процессы, происходящие на всех стадиях производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - ассортимент и технологию полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - нормативную и техническую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов на предприятиях общественного питания; - организовывать входной и производственный контроль качества сырья, материалов, полуфабрикатов, а также параметров технологических процессов производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - рассчитывать нормы расхода сырья и материалов при производстве полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - разрабатывать мероприятия по совершенствованию производства кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования нормативной и технической документации в производственном процессе; - навыками по первичной обработке различных видов рыбного сырья и морепродуктов, приготовлению полуфабрикатов, кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов. - методами оценки и контроля качества полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам;

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачета и экзамена, соответственно относятся:

- задания по курсовому проекту;
- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- контрольные вопросы по дисциплине;
- экзаменационные вопросы.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания (Приложение № 1) используются для оценки освоения знаний по отдельным темам дисциплины: свойства органов и тканей гидробионтов, их пищевая ценность, возможность рационального пищевого использования для производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов, централизованное производство рыбных полуфабрикатов и организация централизованного производства рыбного фарша, а также по технологии производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.

Задание предусматривает выбор правильных вариантов ответов из предложенного перечня, а также написание правильного ответа на вопрос, указанный в задании. Оценка определяется количеством допущенных при выборе ошибок.

Методические рекомендации по оценке тестовых заданий представлены в виде нижеприведенной табличной формы:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
80-100	отлично (зачтено)
70-79	хорошо (зачтено)
50-69	удовлетворительно (зачтено)
менее 50	не удовлетворительно

3.2 Процедура оценивания знаний, умений и навыков средством «лабораторная работа» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено», как при выполнении занятия в группе, так и индивидуально. Для лабораторных работ, выполненных группой обучающихся, при оценивании учитывается степень участия каждого. При отсутствии у обучающегося доказательств участия в коллективной работе, последний не аттестуется. Оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины лабораторные работы.

Типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам (приложение № 2), предусмотренные рабочей программой дисциплины, приведены в приложении.

Целью лабораторного практикума является изучение ассортимента и технологии производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов, в соответствии с нормативной и технической документацией, методов оценки и контроля качества сырья и готовой продукции, а также формирование способностей разрабатывать мероприятия по совершенствованию производства кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов.

Оценка результатов выполнения задания по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, демонстрации преподавателю готового продукта и его дегустации, а также на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. В случае успешного выполнения вышеперечисленных требований студент получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Курсовой проект предполагает разработку технологического участка по производству рыбной продукции, при выполнении которого разрабатывается технологическая схема производства заданного рыбного продукта, а также схема контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, материальный расчет сырья и материалов всего производства, подбор оборудования по заданному участку. Курсовой проект предполагает комплексное использование студентом знаний по технологии рыбных продуктов, приемам и средствам решения технологии на отдельных операциях. Задание на курсовой проект выдается после успешного выполнения студентом лабораторного практикума.

Требования к курсовому проекту приведены в Приложении № 3.

По результатам защиты курсового проекта выставляется экспертная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно»), которая учитывается при промежуточной аттестации по дисциплине (на экзамене).

4.2 Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении № 4 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

4.2 При выставлении оценки учитывается:

- активная работа студента на лабораторных работах и полные ответы для самостоятельной работы по темам лабораторных работ;
- получение положительных оценок («зачтено») по результатам тестирований (очная форма обучения) или контрольной работы (заочная форма обучения).

Итоговая оценка («зачтено», «не зачтено») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопросы).

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине в восьмом семестре проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- положительно аттестованные (получившие при этой аттестации оценку «зачтено») по результатам освоения дисциплины в седьмом семестре;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторного практикума;
- получившие положительную оценку по курсовому проекту в восьмом семестре.

В Приложении № 5 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. Экзаменационный билет содержит три экзаменационных вопроса.

Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос, таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»		«зачтено»	
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для си-	Обладает набором знаний, достаточным для системного	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	темного взгляда на изучаемый объект	взгляда на изучаемый объект	объект
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Производство полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Зав. кафедрой



/ И.М. Титова /

Вариант 1

1. Съедобная часть рыбы разных видов составляет в среднем (от массы целой рыбы)

1. 60 - 70%;
2. 45-80%;
3. 30 – 55%;
4. 90%.

2. В рыбопереработке в основном имеют дело со скелетными мышечными тканями, состоящими из

1. только большой боковой мышцы
2. только темной мышцы
3. только белой мышцы
4. боковой подкожной мышцы и белой мышцы

3. Ломтик – это филе с кожей или без кожи, нарезанное на поперечные части, толщиной

1. не более 1,5 см
2. не более 2,5 см
3. не менее 1,5 см
5. не менее 2,5 см

4. Длину тушки рыбы определяют

1. от вершины рыла до кончика хвостового плавника
2. от жаберной щели до кончика хвостового плавника
3. от вершины рыла до корня хвостового плавника
4. от задней границы глаза до корня хвостового плавника

5. Морские водоросли богаты

1. йодом
2. калием
3. магнием
4. фосфором

6. Рыбным полуфабрикатом не является

1. пельмени
2. котлеты
3. стейки
4. заливное

7. В зависимости от размеров рыбные полуфабрикаты не изготавливают

1. порционными
2. фаршированными
3. рублеными
4. панированными

8. Нанесение на поверхность полуфабриката тонкого слоя муки, молотых сухарей, измельченного пшеничного хлеба называют

1. шпигованием
2. фаршированием
3. панированием
4. фламбированием

9. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

1. копченая
2. охлажденная
3. мороженая
4. соленая

10. Рыба осетровых пород по анатомическому строению относится к группе

1. с костным скелетом
2. с костно-хрящевым скелетом
3. с хрящевым скелетом
4. бесскелетных

11. Треска неразделанная массой 1,7 кг относится к

1. крупной
2. средней
3. мелкой
4. очень мелкой

12. Для припускания порционные куски рыбы нарезают под углом:

1. 60°
2. 45°
3. 30°
4. 90°

13. Мелкую рыбу массой до 200 г используют

1. порционными кусками
2. целиком

3. разделявают на филе
4. делают фарш
14. «Чулком» снимают кожу у
 1. налима, угря, бельдюги
 2. щуки, наваги, линя
 3. камбалы, трески, сайды
15. К полуфабрикатам из рыбной котлетной массы, приготовленным с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука, относят
 1. котлеты, биточки
 2. зразы, тельное
 3. тефтели, фрикадельки
16. К основному виду ткани рыб относится
 1. костная
 2. соединительная
 3. мышечная
 4. жировая
17. Для фарширования используют
 1. сома, навагу, щуку
 2. щуку, судака, карпа
 3. судака, треску, окуня
18. К осетровым относятся
 1. семга, стерлядь, горбуша
 2. камбала, палтус, осетр
 3. осетр, стерлядь, белуга
19. Для полуфабриката «Рыба в тесте» используют
 1. темпуру
 2. заварное тесто
 3. слоеное тесто
 4. кляр
20. Рыба с содержанием жира от 3 % до 8 % относится к категории:
 1. тощей
 2. средней жирности
 3. жирной
 4. особо жирной

21. Рыбный кулинарный полуфабрикат – это

1. пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности

2. пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее

3. пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы

22. Порционные куски рыбы в рыбный котёл перед варкой или припусканием следует уложить

1. в один ряд кожей вверх

2. в один ряд кожей вниз

3. в два ряда

4. «навалом»

23. Продолжительность варки порционных кусков рыбы в среднем

1. 5-10 минут

2. 10-15 минут

3. 15-20 минут

4. 20-30 минут

24. К ракообразным относятся

1. кальмары, морской огурец, мидии

2. омары, лангусты, креветки

3. крабы, морской гребешок, осьминоги

4. морская капуста, креветки, устрицы

25. Для приготовления рыбы жареной под маринадом используют

1. филе с кожей

2. филе без кожи и костей

3. порционный кусок (кругляш)

4. рыбу в целом виде (мелкую)

26. Структурообразователем не является

1. желатин

2. крахмал

3. пектин

4. сливки

27. Срок хранения рыбных холодных блюд с гарниром должен быть не более

1. 20 минут
2. 30 минут
3. 40 минут
4. 60 минут

28. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

1. соус «Голландский» с горчицей
2. соус «Голландский» с уксусом
3. соус «Голландский» с каперсами
4. соус «Голландский» со сливками

29. Балычные изделия высшего качества получают из

1. сельдевых и камбаловых
2. осетровых и лососевых
3. окунёвых и тресковых
4. тресковых и скумбриевых

30. Форма для приготовления террина должна быть

1. квадратной
2. круглой
3. прямоугольной
4. четырёхугольной

31. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

1. Нарезка п/ф
2. Очистка рыбы от чешуи
3. Размораживание рыбы
4. Транспортировка в горячий цех
5. Удаление плавников, головы
6. Потрошение, промывание

Вариант 2

1. Разделка рыбы с костным скелетом начинается с:

1. снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

2. снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

3. промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

2. Рыбное кулинарное изделие – это

1. пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности

2. пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее

3. пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы

3. Спинными, боковыми и брюшными жучками покрыта рыба:

1. с хрящевым скелетом

2. с костным скелетом

3. с костно-хрящевым скелетом

4. Покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой называют

1. пассерованием

2. панированием

3. припусканием

4. карбованием

5. Смесь взбитых яиц, молока, крахмала и др. компонентов для обработки поверхности продукта перед тепловой обработкой – это

1. кляр

2. крутон

3. лезон

4. фритюр

6. Припускание – это

1. обработка продуктов горячим паром до состояния кулинарной готовности

2. кратковременная обработка продукта горячим паром

3. разновидность варки продукта при минимальном соотношении объёмов жидкости и продукта или в собственном соку

4. приготовление пищевого продукта до кулинарной готовности путём полного его погружения в кипящую жидкость
7. Рыбные пищевые отходы используют для варки бульонов с целью
 1. осветления бульона
 2. насыщения вкуса
 3. рационального использования пищевого сырья
 4. концентрации коллагена
8. Операцию по нарезке рыбы на два филе вдоль позвоночника называют
 1. порционированием
 2. пластованием
 3. панированием
 4. припускиванием
9. Если полуфабрикат для блюда представляет собой «восьмёрку» или «бантик» из чистого филе рыбы, запанированный в сухарях, то блюдо называется
 1. орли
 2. тельное
 3. кольбер
 4. по-ленинградски
10. Прием тепловой обработки, с помощью которого продукт доводится до готовности называется
 1. вспомогательный
 2. основной
 3. комбинированный
 4. базовый
11. Ланспиг - это
 1. плотное рыбное желе
 2. отвар, полученный при варке в воде костей
 3. дополнительный компонент блюда
 4. мучное кулинарное изделие
12. К рыбным пищевым отходам относят
 1. головы
 2. молоки
 3. порционные куски
 4. кожу и кости

5. чешую
6. икру
7. печень
8. жабры
13. Размягчение мышечной ткани рыбы при тепловой обработке обусловлено
 1. переходом коллагена в глютин
 2. денатурацией белков
 3. желатинизацией коллагена
 4. превращениями пигментов
14. Морскую рыбу с резким специфическим запахом (трека, камбала, зубатка) отваривают
 1. в воде с добавлением специй и уксуса
 2. в пряном отваре
 3. в воде с добавлением соленых огурцов
 4. в молоке
15. Блюдо из рыбной котлетной массы в форме полумесяца называется
 1. тельное
 2. зразы
 3. рулет
 4. тефтели
16. Экстрактивные вещества, которые переходят в бульон в процессе тепловой обработки, способствуют
 1. улучшению цвета
 2. повышению калорийности
 3. возбуждению аппетита
 4. увеличению срока годности
17. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на
 1. хрящевые и костистые
 2. хрящевые и хрящекостные
 3. хрящекостные и круглоротые
 4. круглоротые и хрящевые
18. К придонным и донным относятся следующие рыбы
 1. треска, пикша, палтус, камбала, морской окунь
 2. камбала, палтус, сельдь, тунец, скумбрия
 3. камбала, треска, палтус, сельдь, сардина

4. пикша, палтус, камбала, скумбрия, сельдь

19. Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходят при температуре замораживания

1. от 0 до -6 °С
2. от -6 до -8 °С
3. от -10 до -18 °С
4. от -25 до -35 °С

20. Мясо ракообразных по химическому составу содержит больше

1. жира
2. углеводов
3. белка
4. витаминов

21. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы

1. морские, пресноводные, питающие, полупроходные
2. морские, речные, озерные, жирующие
3. морские, пресноводные, проходные, полупроходные
4. морские, речные, проходные, озерные

22. Основным фактором, влияющим на сохранность живой рыбы при хранении, является

1. достаточное кормление рыбы
2. достаточное количество растворенного в воде кислорода
3. достаточная упитанность рыбы
4. плотность посадки рыбы

23. Основную ценность морской капусты представляют

1. минералы
2. витамины
3. жиры
4. углеводы

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

1. минеральные вещества
2. экстрактивные вещества
3. витамины
4. пигменты

25. Проходными считаются рыбы, которые живут в

1. морях, а для нереста уходят в реки
 2. опресненных участках морей
 3. озерах и реках постоянно
 4. морях постоянно
26. К посмертным изменениям рыбы относят
1. выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное разложение
 2. выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения
 3. окоченение, автолиз, гниение
 4. автолиз, окоченение, бактериальное разложение
27. Частиковую икру в зависимости от способа обработки подразделяют на
1. зернистую
 2. пробойную
 3. ястычную
 4. соленую
28. Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям
1. консистенции, вкусу, запаху, качеству разделки
 2. внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции
 3. внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции
 4. запаху, способу обработки, вкусу, консистенции
29. Охлажденную рыбу хранят при температуре
1. от +2 до -6 °С
 2. от -1 до +5 °С
 3. от +4 до +10 °С
 4. от -5 до +5 °С
30. Восстановите последовательность приготовления рыбной котлетной массы
1. в фарш вводят хлеб, соль, перец
 2. выбивают
 3. рыбу разделяют на филе
 4. пропускают через мясорубку
 5. нарезают на кусочки
 6. хлеб замачивают
 7. хорошо перемешивают
31. Установите соответствие между видом рыбного полуфабриката и его формой

Полуфабрикат	Форма
--------------	-------

1. зразы	а) батон
2. котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3. биточки	в) кирпичик
4. рулет	г) округло-приплюснутая
5. тельное	д) шарик
6. фрикадельки	е) полумесяц
7. тефтели	

Вариант 3

1. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям

1. качеству разделки, запаху, вкусу, консистенции
2. консистенции, качеству разделки, запаху, вкусу
3. внешнему виду, качеству разделки, консистенции, запаху
4. внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху

2. Фарш – это

1. пищевая рыбная продукция с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, прошедшая одну стадию кулинарной обработки или более, без доведения до готовности

2. пищевая рыбная продукция, изготовленная с добавлением или без добавления пищевых компонентов и (или) пищевых добавок, готовая к употреблению в пищу после тепловой обработки или без нее

3. пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы

3. Существенную роль в формировании вкуса рыбы при тепловой обработке играет содержание в рыбе

1. влаги
2. белка
3. жира
4. углеводов

4. Морских рыб по месту обитания подразделяют на

1. полупроходных, морских, донных
2. пелагических, придонных, пресноводных
3. пелагических, донных и придонных

4. пресноводных, стайных, морских

5. Икру лососевую получают из

1. горбуши

2. муксуна

3. щуки

4. сома

5. нерки

6. скумбрии

6. Мороженой считается рыба с температурой в толще мяса

1. не выше минус 2 °С

2. не выше минус 6 °С

3. не выше минус 12 °С

4. не выше минус 18 °С

7. В процессе созревания мяса рыбы при посоле принимают активное участие

1. витамины

2. ферменты

3. жир

4. углеводы

8. Пробойную икру готовят из рыб

1. осетровых

2. лососевых

3. частичковых

4. океанических

9. По содержанию соли рыбу подразделяют на

1. малосоленая, слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая

2. слабосоленая, среднесоленая, крепосоленая

3. малосоленая, соленая, слабосоленая

4. среднесоленая, соленая, крепосоленая

10. Тело рыб состоит из следующих основных частей

1. головы

2. скелета

3. туловища

4. прихвостовой части

5. хвоста

6. жабр

11. К посмертным изменениям в рыбе не относится

1. выделение слизи
2. застывание
3. автолиз
4. разложение

12. От содержания жира в мясе рыбы существенным образом зависят

1. формуемость фарша
2. пищевая ценность
3. развариваемость рыбы
4. срок годности

13. К признакам недоброкачественной рыбы относятся

1. чешуя гладкая и чистая
2. у рыбы неприятный запах
3. нет повреждений на поверхности рыбы
4. глаза впалые и мутные
5. мясо рыбы плохо отделяется от костей
6. глаза прозрачные, выпуклые
7. чешуя покрыта липкой слизью
8. жабры имеют ярко-красный цвет
9. жабры бледного или грязно-серого цвета
10. присутствует специфический запах порчи

14. Морскими «огурцами» называют

1. кальмаров
2. осьминогов
3. кукумарию
4. лангустов

15. К головоногим моллюскам относятся

1. кальмары, морской огурец, мидии
2. осьминоги, кальмары, каракатицы
3. крабы, морской гребешок, осьминоги
4. морская капуста, креветки, устрицы

16. Употребляют только мускульную оболочку, очищенную от внутренностей у

1. краба

2. трепанга
 3. осьминога
 4. криля
17. Мускул и мантию употребляют в пищу у
1. морских гребешков
 2. крабов
 3. креветок
 4. раков
18. Панцирь становится красным при варке у
1. креветки
 2. мидии
 3. голотурии
 4. устрицы
19. Определите группу морепродуктов, к которой относятся креветки, омары, лангусты
1. двустворчатые моллюски
 2. головоногие моллюски
 3. иглокожие
 4. ракообразные
20. В основе охлаждения и замораживания заложен принцип
1. абиоза
 2. анабиоза
 3. биоза
 4. ценоанабиоза
21. Объективным показателем контроля степени готовности запечённой рыбной продукции является
1. массовая доля воды в продукте
 2. массовая доля поваренной соли в продукте
 3. температура в центре продукта
 4. температура на поверхности продукта
22. Документ, регламентирующий требования к показателям безопасности рыбной продукции
1. ТР ТС 034/2013
 2. ТР ЕАЭС 040/2016
 3. ТР ТС 022/2011

4. ТР ТС 029/2012

23. Определите группу водорослей, в состав которых входят ламинарии (морская капуста)

1. морские травы
2. зеленые водоросли
3. бурые водоросли
4. красные водоросли

24. Механизм, отделяющий мясо рыбы от костей и кожи с одновременным его измельчением, называется

1. фаршемешалка
2. сепаратор (неопресс)
3. куттер
4. блендер

25. Для приготовления рыбной массы для колбас, сосисок рекомендуют использовать рыбы

1. с высоким содержанием жира
2. с низким содержанием жира
3. малокостистую
4. мясо, которых обладают высокой эластичностью

26. Оптимальная температура для обжаривания рыбы оставляет

1. 100-150°C
2. 120-140°C
3. 160-170°C
4. 180-200°C

27. 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

28. Укажите последовательность закладки кальмара при приготовлении плова

1. в начале варки
2. за 5 минут до конца приготовления
3. при отпуске изделия
4. за 30 минут до конца приготовления

29. Оптимальная температура, до которой размораживают ракообразных, составляет

1. +8°C

2. +4°C

3. -1°C

4. -8°C

30. Установите последовательность процесса приготовления полуфабриката «Рыба фри»

1. панируют в муке

2. разделяют на филе

3. панируют в сухарях

4. нарезают порционными кусками в виде ромба

5. смачивают в лезоне

6. рыбу размораживают

7. производят первичную обработку

31. Установите соответствие между видом панировки и ее характеристикой приготовления

Панировка	Приготовление
1. Мучная	а) у белого черствого хлеба срезаем корочку, мякиш протираем или измельчаем
2. Красная	б) муку не ниже первого сорта просеиваем, можно добавить соль
3. Белая	в) белый пшеничный хлеб с корками протираем или измельчаем
4. Фигурная панировка	г) белый пшеничный хлеб нарезаем кубиком или соломкой
	д) яйца соединяем с водой или молоком, добавляем соль

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ

Лабораторная работа № 1: Виды разделки океанических рыб. Влияние вида разделки океанических рыб на выход полуфабрикатов из рыбы океанического промысла и расход сырья

Цель работы: приобретение умений и навыков в области технологии ферментированной плодоовощной продукции.

Задания:

1. Изучить виды разделки океанических рыб в соответствии с нормативной документацией.
2. Составить схему технологического процесса разделки океанических рыб, представленных на лабораторной работе.
3. Определить выход полуфабриката, отходы и потери при разделке выданных образцов океанических рыб в массовом и весовом выражении от массы неразделанной рыбы.

Контрольные вопросы:

- 1) Какова последовательность разделки океанических рыб в соответствии с нормативной документацией?
- 2) От каких операций при разделке океанических рыб зависит выход полуфабриката?
- 3) Как уменьшить количество отходов и потерь при разделке выданных образцов океанических рыб?

Лабораторная работа № 2: Виды разделки пресноводных рыб, рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры. Влияние вида разделки пресноводных рыб, рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры на выход полуфабрикатов из рыбы и расход сырья

Цель работы: приобретение умений и навыков разделки рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры и установление влияния видов разделки на выход полуфабриката

Задания:

1. Изучить виды разделки пресноводных рыб, рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры в соответствии с нормативной документацией.
2. Составить схему технологического процесса разделки пресноводных рыб, рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры, представленных на лабораторной работе.

3. Определить выход полуфабриката, отходы и потери при разделке выданных образцов пресноводных рыб, рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры.

Контрольные вопросы:

1) Какова последовательность разделки пресноводных рыб, рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры в соответствии с нормативной документацией?

2) От каких операций при разделке пресноводных рыб, рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры зависит выход полуфабриката?

3) Как уменьшить количество отходов и потерь при разделке выданных образцов пресноводных рыб, рыб прибрежного лова и рыб аквакультуры?

Лабораторная работа № 3: Технология приготовления филе из рыб океанического промысла

Цель работы: приобретение умений и навыков в области технологии приготовления филе из рыб океанического промысла

Задания:

1. Изучить технологию приготовления филе из рыб океанического промысла в соответствии с нормативной документацией.

2. Определить выход филе и количество отходов.

3. Определить массовый выход возможных суповых наборов из рыб океанического промысла.

Контрольные вопросы:

1) Нормативная и техническая документация, используемая при производстве филе рыб.

2) От каких операций зависит выход филе при разделке рыб океанического промысла?

3) Как можно использовать отходы, получаемые при разделке на филе рыб океанического промысла?

4) Какие требования предъявляются к качеству филе и суповым наборам из рыб океанического промысла?

5) Предложите пути совершенствования технологии приготовления рыбного филе.

Лабораторная работа № 4: Технология приготовления филе из рыб аквакультуры, пресноводных рыб, рыб прибрежного лова

Цель работы: приобретение умений и навыков в области технологии приготовления филе из рыб аквакультуры, пресноводных рыб, рыб прибрежного лова

Задания:

1. Изучить технологию приготовления филе из рыб аквакультуры, пресноводных рыб, рыб прибрежного лова в соответствии с нормативной документацией.
2. Определить выход филе и количество отходов из рыб аквакультуры, пресноводных рыб, рыб прибрежного лова.
3. Определить массовый выход возможных суповых наборов из рыб из рыб аквакультуры, пресноводных рыб, рыб прибрежного лова. действующей нормативной документации.

Контрольные вопросы:

- 1) От каких операций зависит выход филе при разделке рыб аквакультуры, пресноводных рыб, рыб прибрежного лова?
- 2) Как можно использовать отходы, получаемые при разделке на филе рыб из рыб аквакультуры, пресноводных рыб, рыб прибрежного лова?
- 3) Какие требования предъявляются к качеству филе и суповым наборам из рыб из рыб аквакультуры, пресноводных рыб, рыб прибрежного лова?
- 4) Предложите пути совершенствования технологии приготовления рыбного филе. из растительного сырья.

Лабораторная работа № 5: Технология приготовления пищевого фарша из пресноводных и океанических рыб, рыб прибрежного лова

Цель работы: приобретение умений и навыков в области технологии приготовления пищевого фарша из пресноводных и океанических рыб, рыб прибрежного лова

Задания:

1. Изучить технологию приготовления фарша из рыб океанического промысла в соответствии с нормативной документацией.
2. Определить выход фарша и количество отходов.
3. Определить массовый выход возможных суповых наборов из рыб океанического промысла.

Контрольные вопросы:

- 1) Нормативная и техническая документация, используемая при производстве пищевого фарша из рыб.
- 2) От каких операций зависит выход фарша при разделке рыб океанического промысла?
- 3) Как можно использовать отходы, получаемые при разделке на фарш рыб океанического промысла?

4) Какие требования предъявляются к качеству фаршу из рыб океанического промысла в соответствии с действующей нормативной документацией?

5) Предложите пути совершенствования технологии приготовления пищевого рыбного фарша.

Лабораторная работа № 6: Технология приготовления полуфабрикатов из кальмара

Цель работы: приобретение умений и навыков в области технологии приготовления полуфабрикатов из кальмара

Задания:

1. Изучить ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов из кальмара в соответствии с нормативной документацией.

2. Определить выход полуфабрикатов из кальмара и количество отходов.

3. Определить качество полуфабрикатов из кальмара в соответствии с действующей технической документацией.

Контрольные вопросы:

1) Нормативная и техническая документация, используемая при производстве полуфабрикатов из кальмара.

2) От каких операций зависит выход полуфабрикатов из кальмара при разделке?

3) Как можно использовать отходы, получаемые при разделке кальмаров?

4) Какие требования предъявляются к качеству полуфабрикатов из кальмара в соответствии с действующей технической документацией?

5) Перечислите методы оценки и контроля качества полуфабрикатов из кальмара.

6) Предложите пути совершенствования технологии приготовления полуфабрикатов из кальмара.

Лабораторная работа № 7: Технология приготовления рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша

Цель работы: приобретение умений и навыков в области технологии приготовления рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша

Задания:

1. Изучить ассортимент и технологию приготовления рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша.

2. Изучить последовательность приготовления теста и фаршевой смеси для приготовления рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша.

3. Определить качество рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша.

Контрольные вопросы:

1) Нормативная и техническая документация, используемая при производстве рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша.

2) От каких операций зависит выход рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша?

3) Какие компоненты входят в состав рецептур теста и фаршевой смеси для приготовления рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша?

4) Каковы требования к качеству рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша в соответствии с действующей НД?

5) Перечислите методы оценки и контроля качества рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша.

6) Предложите пути совершенствования технологии приготовления рыбомучных полуфабрикатов и полуфабрикатов из рыбного фарша.

Лабораторная работа № 8: Влияние вида тепловой обработки рыбы и морепродуктов (отваривание и припускание) на изменение массы

Цель работы: приобретение умений и навыков в определении влияния вида тепловой обработки рыбы и морепродуктов (отваривание и припускание) на изменение массы

Задания:

1. Изучить последовательность приготовления отварного и припущенного рыбного полуфабриката.

2. Зафиксировать температуру и продолжительность тепловых операций «отваривание» и «припускание».

3. Определить потери массы и качество полученного полуфабриката при тепловой обработке «отваривание» и «припускание».

Контрольные вопросы:

1) Какова последовательность приготовления отварного и припущенного рыбного полуфабриката?

2) Какова температура и продолжительность тепловых операций «отваривание» и «припускание»?

3) Какова величина потерь массы при тепловой обработке для операций «отваривание» и «припускание» в соответствии с установленными нормами?

Лабораторная работа № 9: Влияние вида тепловой обработки рыбы и морепродуктов (тушение, жарение и запекание) на изменение массы

Цель работы: приобретение умений и навыков в определении влияния вида тепловой обработки рыбы и морепродуктов (тушение, жарение и запекание) на изменение массы

Задания:

1. Изучить последовательность приготовления тушеного, жареного и запеченного рыбного полуфабриката.
2. Зафиксировать температуру и продолжительность тепловых операций «тушение» и «жарение» и «запекание».
3. Определить потери массы при тепловой обработке для операций «тушение» и «жарение» и «запекание».

Контрольные вопросы:

- 1) Какова последовательность приготовления тушеного, жареного и запеченного рыбного полуфабриката?
- 2) Какова температура и продолжительность тепловых операций «тушение» и «жарение», и «запекание»?
- 3) Какова величина потерь массы при тепловой обработке для операций «тушение» и «жарение» и «запекание»?

Лабораторная работа № 10: Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов (кальмары, креветки)

Цель работы: приобретение умений и навыков в области приготовления полуфабрикатов из морепродуктов (кальмары, креветки)

Задания:

1. Изучить ассортимент и технологию приготовления полуфабрикатов из морепродуктов (кальмары, креветки).
2. Зафиксировать температуру и продолжительность тепловых операций приготовления полуфабрикатов из морепродуктов (кальмары, креветки).
3. Определить потери массы при тепловой обработке приготовления полуфабрикатов из морепродуктов (кальмары, креветки).

Контрольные вопросы:

- 1) Какова последовательность приготовления операций при полуфабрикатах из морепродуктов (кальмары, креветки)?

2) Какова температура и продолжительность тепловых операций приготовления полуфабрикатов из морепродуктов (кальмары, креветки)?

3) Какова величина потерь массы при тепловой обработке при приготовлении полуфабрикатов из морепродуктов (кальмары, креветки)?

4) Перечислите методы оценки и контроля качества полуфабрикатов из морепродуктов.

5) Предложите пути совершенствования технологии приготовления полуфабрикатов из морепродуктов.

Лабораторная работа № 11: Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов

Цель работы: приобретение умений и навыков в области приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов)

Задания:

1. Приготовить холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов в соответствии с рекомендациями рецептурного справочника.

2. Определить качество холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.

3. Определить расход компонентов для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.

Контрольные вопросы:

1) Нормативная и техническая документация, используемая при производстве холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.

2) Какова последовательность операций технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов?

3) Какие рецептурные компоненты используются для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов?

4) По каким показателям определяют качество холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов в соответствии с действующей НД?

5) Перечислите методы оценки и контроля качества холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.

6) Предложите пути совершенствования технологии приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и морепродуктов.

Лабораторная работа № 12: Технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья, ассортимент блюд из морепродуктов

Цель работы: приобретение умений и навыков в области приготовления блюд из нерыбного водного сырья, изучения ассортимента блюд из морепродуктов

Задания:

1. Приготовить блюда из морепродуктов в соответствии с рекомендациями рецептурного справочника.

2. Определить качество.

3. Определить расход компонентов для приготовления блюд.

Контрольные вопросы:

1) Какие отходы образуются при обработке ракообразных, их рациональное использование.

2) Какие отходы образуются при обработке моллюсков, их рациональное использование?

3) Какие отходы образуются при обработке головоногих моллюсков, их рациональное использование.

4) Какие полуфабрикаты изготавливают из головоногих моллюсков?

5) Ассортимент блюд из морепродуктов.

6) Технология рыбных супов и соусов.

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ТИПОВЫЕ ТЕМЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовой проект представляет собой разработку технологического участка по производству полуфабрикатов или кулинарной продукции из рыбы и морепродуктов заданного ассортимента и производительности. При выполнении задания на курсовое проектирование студент осуществляет:

- выбор и обоснование технологии производства заданного ассортимента;
- разрабатывает схемы контроля качества и безопасности сырья, полуфабриката, готового продукта и технологического процесса;
- производит расчеты сырья и материалов по всему циклу производства;
- производит расчеты и подбор оборудования;
- выполняет объемно-планировочные решения при проектировании цехов по производству заданного ассортимента.

Содержание расчетно-пояснительной записки курсового проекта:

Введение

1 Технологическая схема производства

1.1 Характеристика сырья

1.2 Описание технологической схемы

1.3 Характеристика готовой продукции

2 Контроль качества и безопасности

3 Продуктовый расчет

4 Подбор и расчет оборудования

5 Мероприятия по обеспечению санитарного благополучия производства

Заключение

Библиография

Выбор темы осуществляется по последним двум цифрам в номере зачетной книжки в соответствии с таблицей 4. Темы курсовых проектов для студентов заочной формы обучения приведены в таблице 5. Ассортимент и производительность выбираются по согласованию с научным руководителем курсового проекта.

Таблица 4 - Варианты тем курсового проекта

Последняя цифра номера зачетной книжки	Предпоследняя цифра номера зачетной книжки									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
3	1	9	17	5	13	1	2	3	4	5
4	2	10	18	6	14	6	7	8	9	10
5	3	11	19	7	15	11	12	13	14	15
6	4	12	20	8	16	16	17	18	19	20
7	5	13	1	9	17	1	5	9	13	17
8	6	14	2	10	18	2	6	10	14	18
9	7	15	3	11	19	3	7	11	15	19
0	8	16	4	12	20	4	8	12	16	20

Таблица 5 – Темы курсовых проектов

№ по таблице 4	Тема курсового проекта
1	Цех по производству полуфабрикатов из ракообразных производительность т/смену
2	Участок по производству порционных полуфабрикатов из судака и трески производительностьют/смену
3	Цех по производству полуфабрикатов из рыбного фарша производительностью т/смену
4	Участок по производству кулинарной продукции из филе трески производительностью кг/смену
5	Участок по производству кулинарной продукции из фарша производительностью т/смену
6	Цех по производству полуфабрикатов из форели производительностью т/смену
7	Цех по производству кулинарной продукции из толстолобика производительностью т/смену
8	Участок по производству полуфабрикатов из судака производительностьют/смену
9	Цех по производству салатов из водорослей производительностью кг/смену
10	Цех по производству рыбных пельменей производительностью т/смену
11	Участок по производству рыбомучных изделий (пирожки, пироги, кулебяки) производительностью кг/смену
12	Цех по производству аналога крабового мяса производительностьют/смену
13	Участок производства рыбы печеной производительностью кг/смену
14	Цех по производству кулинарных изделий из икры рыб производительностьют/смену
15	Цех по производству рыбных салатов производительностью 350 кг/смену
16	Участок по производству жареной рыбопродукции из океанических рыб производительностью кг/смену

17	Участок по производству полуфабрикатов из наваги производительностьют/смену
18	Цех по производству полуфабрикатов из моллюсков производительностьт/смену
19	Участок по производству рыбных супов производительностью порций в сутки
20	Участок по производству кулинарной продукции из фарша аквакультурных рыб производительностьют/смену

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Основные семейства промысловых рыб. Строение тела рыб. Пищевые и непищевые органы и ткани.
2. Виды и строение промысловых ракообразных. Пищевые и непищевые органы и ткани.
3. Виды и строение промысловых головоногих моллюсков. Пищевые и непищевые органы и ткани.
4. Виды и строение промысловых двухстворчатых моллюсков. Пищевые и непищевые органы и ткани.
5. Виды разделки рыб и ассортимент натуральных полуфабрикатов из них.
6. Виды пищевых и непищевых отходов от разделки костистых рыб. Пути их применения.
7. Ассортимент полуфабрикатов из ракообразных и моллюсков.
8. Ассортимент полуфабрикатов из рыбного фарша.
9. Ассортимент кулинарных изделий из рыбы и морепродуктов.
10. Технологическая схема и оборудование для производства рыбного филе.
11. Технологическая схема и оборудование для производства рыбного фарша.
12. Технологическая схема и оборудование для производства мороженых рыбных полуфабрикатов.
13. Классификация способов тепловой обработки рыбы.
14. Технологическая схема и оборудование для производства кулинарных рыбных изделий (на примере одного изделия).
15. Способы, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыб и морепродуктов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Ассортимент рыбных кулинарных изделий, их значение в питании человека.
2. Выбор вида кулинарной обработки в зависимости от массового и химического состава рыбного сырья.
3. Предварительные технологические операции при производстве кулинарной продукции, их назначение.
4. Ассортимент отварных рыбных полуфабрикатов, технологическая схема, сроки хранения.
5. Ассортимент жареных рыбных изделий, технологическая схема, сроки хранения готовых полуфабрикатов.
6. Назначение операции панирования при производстве жареных кулинарных изделий. Виды панировок.
7. Изменения, происходящие при обжаривании рыбных кулинарных полуфабрикатов.
8. Ассортимент печеных рыбных изделий, технологическая схема, сроки хранения готовой продукции.
9. Ассортимент и технология заливных изделий из рыбы. Требования к готовой продукции.
10. Ассортимент и технология кулинарных изделий из рыбного фарша.
11. Технология рыбных колбас.
12. Виды рыбных маринадов. Технология приготовления рыбных маринадов.
13. Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбных колбас.
14. Ассортимент и технология рыбомучных кулинарных изделий.
15. Виды теста, используемого в технологии рыбомучных кулинарных изделий, технологическая схема приготовления теста.
16. Ассортимент и технология рубленых и пастообразных изделий из рыбы.
17. Технология рыбных супов и соусов.
18. Технология сурими: виды используемого сырья, рецептура, технологическая схема, назначение операции промывки.
19. Производство аналоговой продукции из сурими.
20. Ассортимент кулинарных изделий из морепродуктов.

21. Требования, предъявляемые к вспомогательному сырью, добавкам, используемым при производстве кулинарных рыбных изделий.

22. Требования к упаковочным материалам, применяемым при производстве кулинарной рыбной продукции.

23. Технология приготовления рыбных салатов.

24. Технология приготовления холодных закусок.