

Серия «Среднее профессиональное образование»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ РЫБЫ (ПМ.04)

Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебного пособия для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Протокол заседания Экспертного совета по профессиональному образованию ФГАУ «ФИРО» от 16.10.2017 г. № 23, рецензия № 359 от 17.10.2017 г.)

Издание 2-е

**Ростов-на-Дону
«Феникс»
2026**

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.992я723

КТК 288

П75

Авторы-составители:

Богачева А. А. — преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий».

Пичугина О. В. — преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий».

Алхасова Д. Р. — преподаватель ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий».

П75 Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учеб. пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Изд. 2-е. — Ростов н/Д : Феникс, 2026. — 173 с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).

ISBN 978-5-222-45298-1

Учебное пособие разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» (базовая подготовка), входящей в список 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования (ТОП-50).

Учебное пособие включает в себя теоретические учебно-методические комплекты по темам рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы», включающие традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие освоить теоретический материал с учетом современных тенденций развития индустрии питания в данной области. В пособие входят методические материалы для обучающихся по выполнению лабораторных работ, самостоятельной работы, а также методический материал по подготовке к экзамену (квалификационному).

В электронное приложение к учебному пособию входит англо-русский словарь, который является неотъемлемой частью при освоении вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК). В словарь включена терминология профессиональной направленности, посвященная приготовлению кулинарных блюд и рецептов российской и международной кухни. Данный словарь можно использовать в ходе подготовки конкурсантов к международному профессиональному чемпионату *WorldSkills Russia* по компетенции «Поварское дело».

Учебное пособие предназначено для студентов среднего профессионального образования очной и заочной форм обучения.

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.992я723

ISBN 978-5-222-45298-1

© Богачева А. А., Пичугина О. В.,
Алхасова Д. Р., составление, 2017
© ООО «Феникс»: оформление, 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Раздел I. Механическая кулинарная обработка рыбы	6
Глава 1. Характеристика и классификация рыб, поступающих на предприятия общественного питания	6
1.1. Пищевая ценность рыбного сырья.....	6
1.2. Виды рыб, используемых на предприятиях общественного питания, и их характеристика	18
1.3. Приготовление рыбных полуфабрикатов	34
Раздел II. Приготовление блюд из рыбы	45
Глава 2. Значение блюд из рыбы в питании человека	45
Глава 3. Классификация рыбы по способу тепловой обработки.....	46
Глава 4. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой кулинарной обработке блюд	57
Глава 5. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	71
Глава 6. Приготовление блюд из рыбы жареной, тушеной и запеченной	76
Глава 7. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	82
Методические рекомендации	87
Введение	87
Общие методические указания по выполнению лабораторных работ	89
Требования к результатам выполнения лабораторных работ по междисциплинарному курсу МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы»	91
Лабораторная работа № 1	94
Содержание и порядок выполнения работы.....	94
Последовательность выполнения работы.....	95
Технологическая карта 1.....	100
Технология приготовления	101
Требования к качеству	101
Технологическая карта 2.....	101
Технология приготовления	102
Требования к качеству	103
Технологическая карта 3.....	103
Технология приготовления	104
Требования к качеству	105
Технологическая карта 4.....	105
Технология приготовления	106
Требования к качеству	106

Технологическая карта 5.....	107
Технология приготовления.....	108
Требования к качеству.....	108
Лабораторная работа № 2.....	109
Содержание и порядок выполнения работы.....	109
Последовательность выполнения работы.....	110
Требования к качеству блюд.....	112
Технологическая карта 6.....	116
Технология приготовления.....	117
Требования к качеству.....	117
Технологическая карта 7.....	117
Технология приготовления.....	118
Требования к качеству.....	119
Технологическая карта 8.....	119
Технология приготовления.....	120
Требования к качеству.....	121
Технологическая карта 9.....	121
Технология приготовления.....	123
Требования к качеству.....	123
Технологическая карта 10.....	124
Технология приготовления.....	125
Требования к качеству.....	125
Методические рекомендации.....	128
Введение.....	128
Общие методические указания по выполнению самостоятельной работы.....	130
Критерии оценивания результатов внеаудиторной самостоятельной работы.....	131
Требования к результатам выполнения самостоятельной работы по МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы».....	131
Задания для самостоятельной работы.....	132
Контроль и оценка результатов самостоятельной работы по междисциплинарному курсу МДК.04.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер».....	135
Комплект контрольно-оценочных средств.....	137
Общие положения.....	137
Список литературы.....	167
Электронное приложение¹	

¹ Электронное приложение доступно по адресу
<http://www.phoenixpub.ru/books/extra/14>