

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(филиал)**

Директор **УТВЕРЖДАЮ**



С.Г. Лосяков

«31» августа 2023 года.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

***ОП 07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

Для специальности:
35.02.10. ОБРАБОТКА ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ

Санкт-Петербург

2023 г.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по учебной дисциплине **ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 13.07.2021 г. N 443 и предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности:

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

Разработчик:

Остапенко О.Н., преподаватель высшей категории

Рецензенты:

Аристова Н.А. – преподаватель СПБМРК

Климовский О.В. - технический директор ЗАО «РОСКОМ», к.т.н.

Рассмотрена на заседании ПЦК «Рыбоводство, Обработка водных биоресурсов и Промышленное рыболовство» (РОВБ и ПР).

Протокол № 01 от «___» августа 2023 г.

Председатель ПЦК: _____
подпись И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	22
3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА	24

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств, предназначен для контроля и оценки результатов освоения дисциплины **Информационные технологии в профессиональной деятельности**.

Контроль и оценка результатов освоения отдельных тем осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, выполнения курсантами заданий текущего контроля успеваемости.

Формой промежуточной аттестации является выполнение курсантами самостоятельной творческой работы, которая оценивается по пятибальной системе.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Оценка результатов выполнения практических работ. Контроль выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Оценка выполнения зачетной работы
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	
Знания:	
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Оценка результатов выполнения практических работ. Контроль выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Оценка выполнения зачетной работы
методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации;	
пакеты прикладных программ, используемых в профессиональной деятельности;	

Результатом освоения дисциплины **Информационные технологии в профессиональной деятельности**, является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности по специальности **35.02.10 Обработка водных биоресурсов** на месте выполнения работ и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять

	применительно к различным контекстам	её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска
		структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать	Умения:

	и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности;</p> <p>основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей специальности</p>

	позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Пользоваться	Умения:

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p>
	<p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p>
	<p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p>
	<p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p>
	<p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>
	<p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p>
	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>
	<p>особенности произношения</p>
<p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ПК 1.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
		<p>Умения:</p> <p>планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией;</p>
		<p>рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>
		<p>определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре;</p>
		<p>пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных</p>
		<p>пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных</p>

	<p>биоресурсов;</p> <p>подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами;</p> <p>выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения;</p> <p>Знания:</p> <p>основные направления и перспективы производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>принципы целесообразного и комплексного использования водных биоресурсов;</p> <p>прогрессивные технологии и современный контроль производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>основные технологические операции производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>сущность первичной обработки сырья и технологических процессов производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>методику технологических расчетов производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>виды и требования к таре для упаковывания пищевой продукции и правила ее маркирования;</p> <p>режимы, сроки хранения и транспортирования различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>правила маркировки готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>
ПК 1.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое	<p>Навыки:</p> <p>выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с</p>

оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	технологическими инструкциями;
	Умения:
	соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;
	применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе в процессе работы на автоматизированных технологических линиях;
	оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования; производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;
	Знания:
	режимы работы технологического оборудования производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
	назначения, принципы действия и устройство, правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологического оборудования по производству пищевой продукции из водных биоресурсов;
	требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
	методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента внедрения новых технологических процессов в производство пищевой продукции из водных биоресурсов;
ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
	выполнения санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;
	определения с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из

	<p>водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>ведения учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;</p> <p>оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;</p> <p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Знания:</p> <p>методы, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;</p> <p>систему управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;</p>
ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<p>Навыки:</p> <p>определения качества сырья, материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами;</p>

		<p>Умения:</p> <p>давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии требованиями нормативных и технических документов;</p> <p>оформлять документы, подтверждающие качество пищевой продукции из водных биоресурсов.</p> <p>Знания:</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции из водных биоресурсов: охлажденная и мороженая, копченая, вяленая, сушеная, соленая, маринованная, пряная продукция, пресервы и консервы;</p> <p>требования к качеству сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве пищевой продукции из водных биоресурсов на технологическом оборудовании;</p>
	ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<p>Навыки:</p> <p>проведения анализа причин брака и предотвращения возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения:</p> <p>давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;</p> <p>Знания:</p> <p>причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>
Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	ПК 2.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов	<p>Навыки:</p> <p>организации выполнения и выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения:</p> <p>планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной</p>

		<p>документацией;</p> <p>рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Знания:</p> <p>значение и перспективы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>классификация способов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и их сравнительная характеристика;</p> <p>основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
	<p>ПК 2.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий;</p> <p>осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;</p> <p>производить расчеты производительности и количества единиц оборудования;</p> <p>Знания:</p> <p>назначение, принцип действия, устройство, правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию оборудования технологических линий по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>

		<p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования;</p>
	<p>ПК 2.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Навыки:</p>
<p>проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;</p>		
<p>определения с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</p>		
<p>ведения учетно-отчетной документации производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.</p>		
<p>Умения:</p>		
<p>контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>		
<p>проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников;</p>		
<p>оформлять документы в области контроля качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>		
<p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>		
<p>выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;</p>		
<p>разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>		
<p>Знания:</p>		
<p>методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>		

	<p>правила приемки, методы отбора и подготовки средней пробы для лабораторного анализа;</p> <p> типовые схемы контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>система управления качеством и безопасностью кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p>
ПК 2.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Навыки:
	проведения оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	Умения:
	давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;
	Знания:
	виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	требования к качеству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	оформление документов, подтверждающих качество кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	Навыки:
	проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;
	Умения:
	анализировать причины брака и выпуска кормовой и технической продукции из водных биоресурсов пониженного качества;
	проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой кормовой и

		<p>технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Знания:</p> <p>причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пороки кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и способы их предупреждения;</p> <p>методики выявления рисков для качества кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик</p>
<p>Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>ПК 3.1. Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации выполнения и выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения:</p> <p>планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;</p> <p>готовить сырье к кулинарной обработке;</p> <p>разделять рыбу и беспозвоночных;</p> <p>укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов;</p> <p>составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов;</p> <p>Знания:</p> <p>основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной</p>

	<p>продукции из водных биоресурсов;</p> <p>правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке;</p> <p>правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>требования пожарной, промышленной и экологической безопасности;</p>
ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
	выполнения основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	Умения:
	готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.
	Знания:
	устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;
	требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;
ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.	Навыки:
	проверки санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников;
	составления инструкции по контролю качества на определенной технологической операции.
	Умения:
	обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;
	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	Знания:
	система управления качеством и

		<p>безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов из водных биоресурсов;</p> <p>методики выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик;</p>
	ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.	<p>Навыки:</p> <p>определения качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов;</p> <p>оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Знания:</p> <p>требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p>
	ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	<p>Навыки:</p> <p>проведения анализа причин брака и предотвращение возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;</p> <p>Знания:</p> <p>причины, методы выявления и способы устранения брака готовой пищевой продукции из водных биоресурсов;</p>
Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в	ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов.	<p>Навыки:</p> <p>планирования и анализа производственных показателей обработке водных биоресурсов;</p> <p>Умения:</p>

области производства продукции из водных биоресурсов		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов;	
		Знания:	
		производственные показатели деятельности по обработке водных биоресурсов;	
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.	Навыки:	
			планирования выполнения работ и оказании услуг исполнителями
		Умения:	
			планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия;
		Знания:	
			маркетинг и товарную политику пищевой организации;
			организацию и управление пищевой организацией;
			структуру организации (предприятия) и руководимого подразделения;
			характер взаимодействия с другими подразделениями;
			функциональные обязанности работников и руководителей;
			основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
			особенности структуры и функционирования малого предприятия;
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Навыки:		
		участия в управлении трудовым коллективом	
	Умения:		
		разрабатывать и осуществлять мероприятия	
		по мотивации и стимулированию персонала	
	Знания:		
	виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;		
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями.	Навыки:		
		оценивания структурного подразделения по утвержденным показателям качества	
	Умения:		
		инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ	
		оценивать качество выполняемых работ;	
	Знания:		
	методы планирования, контроля и		

	оценки работ исполнителей;
	методы оценивания качества выполняемых работ;
ПК 4.5 Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов	Навыки:
	ведении документации
	Умения:
	оформлять учетно-отчетную документацию
	Знания:
	законодательная и нормативная база по производству и реализации продукции из водных биоресурсов;
	правила первичного документооборота, учета и отчетности;
	формы учетных документов, порядок и сроки составления отчетности;
	виды и правила заполнения нормативной, технической документации и документы по подтверждению соответствия;
содержание и правила заполнения технологических журналов учета и контроля производства	
ПК 4.6 Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	Навыки:
	В выработке мер по оптимизации процессов производства продукции
	Умения:
	разрабатывать процедуры и тесты для оценки работоспособности системы менеджмента качества;
	разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы менеджмента качества;
	устанавливать корректирующие действия по возможным отклонениям;
	разрабатывать план и составлять отчетность по проведению внутренних аудитов системы менеджмента качества.
	Знания:
системы менеджмента качества;	
ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Навыки:
	ведении документации установленного образца
	Умения:
	вести документацию установленного образца
	Знания:
	правил первичного документооборота;
	форм учетных документов, порядка и сроков составления отчетности;
видов и правил заполнения нормативной,	

		технической документации и документов по подтверждению соответствия;
		содержания и правил заполнения технологических журналов учета и контроля производства

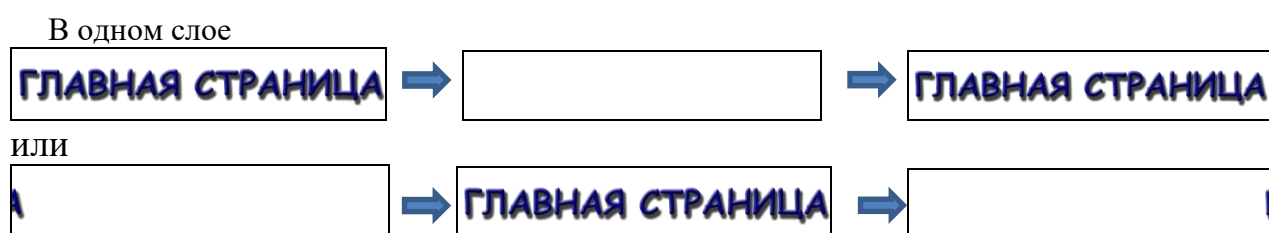
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ (ТИПОВЫЕ УПРАЖНЕНИЯ)

В процессе освоения дисциплины курсантами самостоятельно выполняется ряд практических упражнений, закрепляющих полученные знания и навыки, в соответствии с приведенными ниже образцами:

- создание интерактивной кнопки:



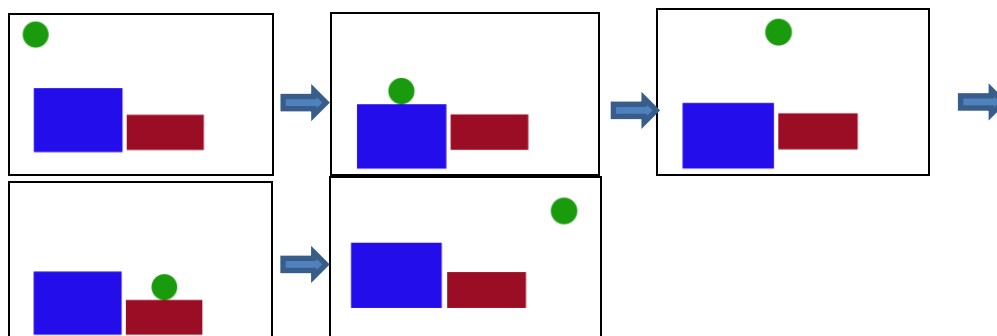
- создание анимированных надписей в одном и нескольких слоях:



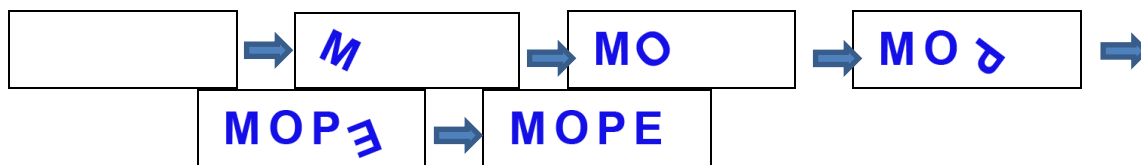
- создание баннера, состоящего из анимированной надписи и одной или двух «шторок» с рисунками



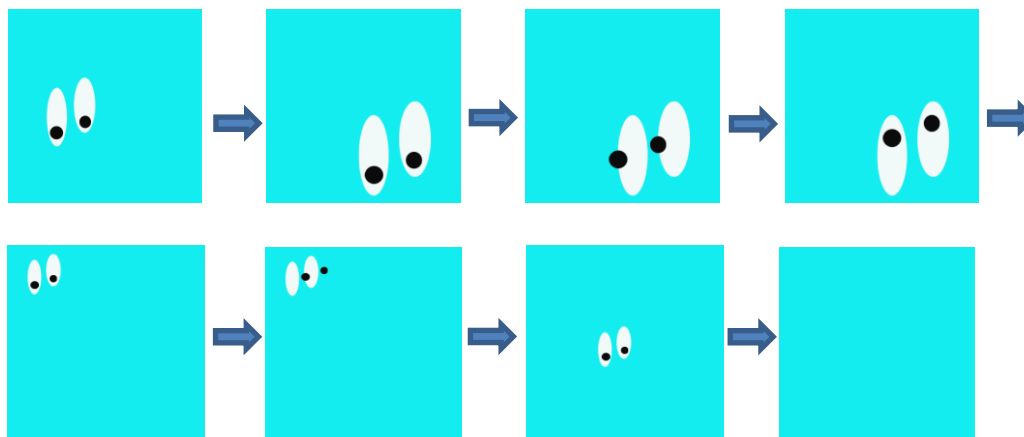
- создание Flash-анимации в нескольких слоях с использованием анимации формы и движения (ступеньки с мячиком или «стенки» с мячиком, анимированная надпись)



Или



– создание Flash-анимации типа MovieClip



Выполненные упражнения оцениваются по пятибальной системе:

Оценка	Критерий выставления
5 (отлично)	– упражнение выполнено в полном объеме, в соответствии с заданием, рисунки выполнены аккуратно, работа в целом выглядит эстетично.
4 (хорошо)	– упражнение выполнено, но наблюдаются отклонения от полученного задания; – рисунки выполнены неаккуратно.
3 (удовлетворительно)	– упражнение выполнено не в полном объеме, с отклонениями от полученного задания.
2 (неудовлетворительно)	– Работа не выполнена

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Изучение дисциплины заканчивается дифференцированным зачетом. Зачетная работа представляет из себя Web-сайт (в режиме презентации), созданный курсантом самостоятельно с использованием изученных программных средств и приемов. Тема работы выбирается курсантом в соответствии с его интересами.

Примерный перечень тем:

- Моя будущая профессия
- Моя производственная практика
- Мой родной город
- Мое увлечение (спорт, музыка, литература и т.п.)
- Мой домашний любимец
- Иное по согласованию с преподавателем

Требования к содержанию и оформлению Web-сайта:

- Web-сайт должен состоять из 3-4 страниц;
- главная страница представляет тему сайта в общем виде;
- остальные страницы раскрывают конкретные аспекты темы;
- На страницах размещаются изображения - не менее 3 на каждой, и краткие подписи и комментарии к ним;
- Сайт обязательно должен содержать баннер;
- Сайт обязательно должен содержать как минимум один анимированный заголовок;
- Сайт обязательно должен содержать навигационную панель;
- «Кнопки» навигационной панели должны обеспечивать переключение с каждой страницы на каждую;
- Информацию на страницах следует размещать аккуратно, в соответствии с продуманной системой;
- Следует стремиться к эстетичному оформлению страниц.

Результаты выполнения зачетной работы оцениваются по пятибальной системе:

Оценка	Критерий выставления
5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none">– Выполнены все требования к содержанию страниц;– Информация на страницах размещена аккуратно, прослеживается система в ее расположении, стремление к эстетичному оформлению страниц.
4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none">– Выполнены все требования к содержанию страниц, однако информация размещена хаотично, бессистемно, не наблюдается стремление к эстетичному оформлению страниц;– Информация на страницах размещена достаточно аккуратно, прослеживается система в ее расположении, стремление к эстетичному оформлению страниц, однако не выполнены 1 – 2 требования к содержанию страниц
3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none">– Не выполнены более 2 требований к содержанию страниц (но не менее 50%);– Не выполнены 1 – 2 требования к содержанию страниц, однако информация размещена бессистемно, не наблюдается стремление к эстетичному оформлению страниц

2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none">– Работа не выполнена– Работа выполнялась, но выполнены менее 50% требований к содержанию и оформлению страниц.
-------------------------	--