

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

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
ВрИО Директора  
«31» августа 2022 года



**С.П. Сергиенко**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации  
по профессиональному модулю

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ  
«ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ»**

для специальности

**35.02.10 *Обработка водных биоресурсов***

**Санкт-Петербург  
2022**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по профессиональному модулю **ПМ.05** **Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»** разработан на основе рабочей учебной программы и Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее – СПО)

### **35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

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

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

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

Рецензенты:

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

Рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии технологических дисциплин

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

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	4
<b>2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 05.01. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИО НАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b>	14
<b>3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)</b>	19

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### Профессионального модуля ПМ.05 Приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»** по специальности СПО **35.02.10 Обработка водных биоресурсов**.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - **Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППСЗ в целом:

Код	Наименование результата обучения
ВПД.05	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОБРАБОТЧИК РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ»
ПК 1.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.
ПК 1.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 1.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 2.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.
ПК 2.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 2.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ПК 3.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
ОК 7	Организовывать собственную деятельность с соблюдением санитарных норм и правил, требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности

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

Форма проведения экзамена - комплексный экзамен.

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

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

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.05.01 Теоретические основы профессиональной деятельности	Дифференцированный зачет	Устный опрос; Тестирование; Оценка результатов выполнения лабораторных и практических работ; Контроль выполнения домашних и самостоятельных работ;
ПМ.05 Выполнение работ по профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	Кэ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>

## Оценка освоения профессионального модуля

Код	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	Текущий контроль в форме:
ПК 1.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	-защиты лабораторных и практически работ;
ПК 1.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.	- тестирования ;
ПК 1.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	контрольных работ по темам МДК; экспертной оценки
ПК 1.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	результатов самостоятельной подготовки студентов. Экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе проведения производственной практики.
ПК 2.1	Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	Зачет по производственной
ПК 2.2	Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	
ПК 2.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кормовой и технической продукции из водных биоресурсов.	
ПК 2.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
ПК 2.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	
ПК 3.1	Планировать и организовывать	

ПК 3.2	технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.  Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.	практике Дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу. Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.3	Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарных изделий из водных биоресурсов.	
ПК 3.4	Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
ПК 3.5	Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Заинтересованность, демонстрация понимания значимости своей будущей профессии и проявления к ней устойчивого интереса.	Оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка активности студента при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности («Декада знаний», профессиональные конкурсы, «брейн-ринги» и т.п.)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	Мотивированность, обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при планировании и организации технологического процесса производства различных	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов и учебной



эффективность и качество	и видов пищевой продукции из водных биоресурсов Своевременность, правильность оценки их эффективности и качества.	и производственной практике.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Аргументированность, своевременность и способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных операций.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях и учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Результативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использования различных источников информации, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выполнение профессиональных задач с использованием информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, при выполнении технологических операций по производству пищевой продукции из водных биоресурсов, на практических занятиях, производственной и учебной практике.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в процессе обучения	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования студентом коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов	Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной

<p>команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>	<p>Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы. Ясность и аргументированность ответственности за результат выполнения профессиональных заданий.</p>	<p>программы на практических занятиях при работе в малых группах, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности студента за работу членов команды, при проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в выполнении заданий, а также в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентом методов и приёмов личной организации: в процессе освоения образовательной программы; на практических занятиях; при выполнении индивидуальных домашних заданий; работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений студента в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Проявление интереса к инновациям в области технологии производства пищевой продукции из водных биоресурсов в условиях частой смены технологий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы, на практических занятиях, при выполнении технологических операций производству пищевой продукции из водных биоресурсов на производственной практике.</p>
<p>ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности</p>	<p>Демонстрация готовности по обеспечению безопасных условий труда в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка готовности обучающихся к выполнению правил по обеспечению безопасности труда в профессиональной деятельности.</p>

## Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля Общие положения

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

	<b>Результаты обучения (формируемые знания и умения)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен уметь:	
У.1. У.2. У.3. У.4. У.5. У.6. У.7. У.8. У.9. У.10. У.11. У.12.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять основные виды рыб и морепродуктов и знать их технологические характеристики;</li> <li>- мыть и сортировать рыбу согласно требованиям НД;</li> <li>- разделывать рыбу вручную и на машинах различными способами в соответствии с требованиями НД;</li> <li>- соблюдать нормы отходов и потерь при разделке;</li> <li>- выполнять основные операции по производству мороженой продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- производить размораживание рыбы и морепродуктов различными способами;</li> <li>- производить посол рыбы различными способами;</li> <li>- выполнять отдельные операции при производстве соленой продукции из водных биоресурсов в потребительской таре;</li> <li>- выполнять отдельные операции при производстве копченой рыбной продукции;</li> <li>- обслуживать отдельные виды технологического оборудования;</li> <li>- определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов;</li> <li>- предотвращать возможность возникновения брака готовой продукции из рыбы и морепродуктов;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты лабораторных и практических работ;</li> <li>-тестирования;</li> <li>контрольных работ по темам МДК;</li> <li>-экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов.</li> <li>Защита курсового проекта.</li> <li>Промежуточная аттестация -</li> <li>Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам - дифференцированный зачет.</li> </ul>
	знать:	

3.1.	- виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности;	Текущий контроль в форме: -устного опроса; -защиты лабораторных и практических работ; -тестирования; контрольных работ по темам МДК; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Защита курсового проекта. Промежуточная аттестация - Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам - дифференцированный зачет.
3.2.	- способы и правила обработки рыбы всех видов; правила несложной обработки осетровых и лососевых рыб;	
3.3.	- консервирующие свойства соли;	
3.4.	- правила сортировки рыбы по видам и размерам;	
3.5.	- температурный режим обработки рыбы и морепродуктов;	
3.6.	- требования, предъявляемые к качеству обработки рыбы и морепродуктов;	
3.7.	- нормы отходов и потерь при разделке;	
3.8.	- правила выгрузки рыбы из бочек, ванн и других емкостей;	
3.9.	- устройство и правила эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений;	
3.10.	- требования ГОСТ и ТУ к качеству пищевой продукции из водных биоресурсов;	
3.11.	- основные виды и причины брака готовой продукции.	

**Оценка формируемого практического опыта в ходе лабораторных работ и практических занятий**

	<b>Результаты обучения (формируемый практический опыт — в рамках лабораторных работ и практических занятий)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:	
ПО.1.	- выполнения основных ручных технологических операций производства продукции из рыбы	Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных и практических работ; -тестирования; контрольных работ по темам МДК; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов. Защита курсового проекта. Промежуточная аттестация - Экзамены и дифференцированные зачеты по междисциплинарным курсам – дифференцированный зачет.
ПО.2.	- выполнения основных ручных технологических операций производства продукции из морепродуктов	
ПО.3.	- выполнения основных механизированных технологических операций производства продукции из рыбы	
ПО.4.	- выполнения механизированных технологических операций производства продукции из морепродуктов	

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

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

## **2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА МДК 05.01 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Типовые задания для оценки освоения МДК:**

**Тема 1.1. Охрана труда на рабочем месте:**

**Вопросы для контроля и аттестации:**

1. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
  2. Режимы работы предприятий.
3. Требования нормативно-технологической документации к освещению и вентиляции на рыбообработывающих предприятиях.
4. Правила оказания помощи пострадавшим.
5. Правила инструктажа по противопожарным мероприятиям.
6. Нормативные документы по охране труда.

**Тема 1.2. Производственная санитария и Тема 1.3. Организация труда на основных рабочих местах**

**Вопросы для контроля и аттестации:**

1. Требования промышленной санитарии к рыбоперерабатывающим предприятиям.
2. Объясните, что понимают под правовым обеспечением охраны труда.
3. При каких нарушениях Правил охраны труда наступает уголовная ответственность виновных должностных лиц.
4. Какие объекты на предприятиях рыбного хозяйства контролируются Госгортехнадзором России.
5. Что доказывает вину работодателя в причинении работнику трудового увечья. Меры по предотвращению травматизма на производстве.
6. Льготы и компенсации за работу в неблагоприятных условиях.

**Тема 1.4. Сырье и материалы**

**Вопросы для контроля и аттестации:**

1. Ассортимент и классификация сырья водного происхождения.
2. Зависимость технoхимических параметров рыбы от факторов внешней среды.
3. Характеристика основных промысловых семейств рыб.
4. Рыбодобывающие, рыбоперерабатывающие предприятия России.
5. Орудия лова и их влияние на качество гидробионтов.
6. Порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида. Нормы прилова в зависимости от вида рыбы.
7. Требования технической документации, регламентирующей

- сохранение качества рыбы – сырца при траловом лове.
8. Режимы работы рыбонасоса. Соотношение рыбы и воды при транспортировке рыбы в трюм гидравлическим способом.

### **Тема 1.5. Мойка и сортирование рыбы и морепродуктов и Тема 1.6. Разделка рыбы и морепродуктов вручную и на машинах.**

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

1. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья.
2. Признаки, указывающие на биологический вид сырья.
3. Инструкция о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах.
4. Технологическая инструкция по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы.
5. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно требованиям нормативной документации.
6. Цели разделки рыбы. Способы разделки рыбы. Виды разделки рыбы. Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера. Положение рабочего по отношению к рыбообделочному столу или месту загрузки рыбы в машину.
7. Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыбообделочных машинах. Нормы отходов и потерь при разделке рыбы.
8. Факторы, влияющие на величину отходов, потерь и выход разделанной рыбы. Сбор отходов при разделке и возможные направления использования этих отходов.
9. Устройство и правила эксплуатации используемого технологического оборудования при сортировке и разделке рыбы.
10. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене при сортировке и разделке рыбы.

### **Тема 1.7. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов**

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

1. Порядок загрузки рыбы в бункера цистерны или другие емкости с охлаждающими средами.
2. Порядок укладки рыбы в ящики с пересыпкой льдом.
3. Необходимые для проведения процесса охлаждения параметры охлаждающих сред. Технологические параметры процесса охлаждения.
4. Инструкция по вылову, приему, охлаждению, хранению и транспортированию мелких азово-черноморских рыб на промысловых и транспортных судах.

5. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.
6. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.

### **Тема 1.8. Размораживание рыбы и морепродуктов**

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

1. Способы размораживания рыбы.
2. Технологические режимы размораживания.
3. Оборудование применяемое при размораживании.
4. Особенности размораживания в воздушной и в одной средах.
5. Размораживание на дефростере оросительного типа.
6. Требования к температурному и влажностному режиму при размораживании. Определение окончания процесса размораживания.

### **Тема 1.9. Бочковой и чановой посол рыбы**

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

1. Технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов.
2. Изменения, происходящие в рыбе при посоле.
3. Сущность процессов, происходящих при созревании соленой продукции.
4. Нормы расхода посольных смесей в зависимости от рецептуры.
5. Требования, предъявляемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов.
6. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования при посоле. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене при производстве соленой продукции..

### **Тема 1.10. Производство соленой рыбной продукции в потребительской таре**

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

1. Тара и упаковочные материалы, применимые при производстве соленой продукции из водных биоресурсов.
2. Требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов при производстве соленой продукции из водных биоресурсов.
3. Особенности разделки рыбы при производстве соленой продукции в



потребительской таре.

4. Ассортимент и требования нормативно-технической документации к условиям хранения соленой продукции в потребительской таре.
5. Маркировка при производстве соленой продукции в потребительской таре.
6. Оборудование для фасовки соленой продукции в потребительской таре.

### **Тема 1.11. Производство копченой рыбной продукции**

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

1. Какова последовательность операций производства рыбы холодного копчения.
2. В чем отличия производства продукта холодного и горячего копчения.
3. Что служит консервирующим фактором при холодном и горячем копчении.
4. Какие устройства применяют для холодного и горячего копчения.
5. Какие устройства применяют для получения дымо-воздушной смеси
6. С какой целью и когда применяют опреснение соленого полуфабриката.
7. Какие условия необходимо поддерживать при хранении рыбы холодного и горячего копчения.
8. Промышленная санитария коптильных предприятий.

### **Тема 1.12. Пороки и дефекты рыбной продукции**

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

1. Условия хранения и предотвращения порчи охлажденной и мороженой продукции.
2. Пороки и дефекты охлажденной и мороженой продукции из водных биоресурсов.
3. Особенности хранения соленой и маринованной продукции, пресервов.
4. Пороки и дефекты соленой и маринованной продукции.
5. Пороки и дефекты пресервов.
6. Условия хранения сушеной и вяленой продукции.
7. Пороки и дефекты сушеной, вяленой продукции.
8. Пороки и дефекты рыбы холодного копчения.
9. Способы продления сроков хранения копченой рыбы.
10. Сроки хранения, пороки и дефекты консервов.

### **Тема 1.13. Основное технологическое оборудование и производственные линии**

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

1. Оборудование для выгрузки-погрузки и транспортировки рыбы и рыбной продукции.

2. Транспортировочное оборудование непрерывного действия
3. Моечные и сортировочные машины.
4. Рыборазделочные машины.
5. Машины для измельчения, перемешивания, протираания и прессования.
6. Дозировочно-наполнительные машины.
7. Закаточные машины.
8. Классификация теплового оборудования.
9. Жиромучное оборудование.
10. Линия бочкового посола мелкой рыбы.
11. Линия производства охлажденной рыбы.
12. Линия производства рыбного филе.
13. Линия производства рыбы холодного копчения.
14. Линия производства консервов «Шпроты в масле».
15. Режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения.
16. Правила эксплуатации технологического оборудования.

### 3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

#### Билет № 1

1. Опишите изменения, возникающие в тканях рыбы при замораживании.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 400 кг сырья. (Вид сырья: Салака мороженая. Вид обработки: горячее копчение)

#### Билет № 2

1. Опишите посмертные изменения в теле рыбы.
2. На участок поступило 1 тн скумбрии атлантической мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

#### Билет № 3

1. Опишите процесс бочкового посола рыбы.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 900 кг салаки мороженой в брикетах. Укажите направление переработки сырья.

#### Билет № 4

1. Опишите процесс баночного посола рыбы.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 800 кг сырья. (Вид сырья: форель охлаждённая . Вид обработки: разделка на филе)

#### Билет № 5

1. Расскажите о видах льда, используемых при производстве рыбной продукции.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 600 кг сырья. (Вид сырья: треска мороженая. Вид обработки: горячее копчение).

#### Билет № 6

1. Расскажите о замораживании рыбы в плиточных аппаратах.
2. На участок поступило 2 тн сельди атлантической мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

#### Билет № 7

1. Объясните изменения массы рыбы при просаливании.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 800 кг сырья (Вид сырья: Сельдь атлантическая. Вид обработки: специальный посол).

Билет № 8

1. Опишите процесс производства консервов из кальмара натурального.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 700 кг салаки мороженой в брикетах.

Билет № 9

1. Опишите процесс производства консервов натуральных из печени рыб.
2. На участок поступило 1 тн скумбрии атлантической мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 10

1. Опишите операции подготовки опилок для копчения рыбы.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 400 кг сырья. (Вид сырья: Мантия кальмара гигантского. Вид обработки: горячее копчение).

Билет № 11

1. Опишите операции посола при производстве слабосоленой рыбы.
2. На участок поступило 1 тн камбалы мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку

Билет № 12

1. Опишите различия равновесного и прерванного посола.
2. На участок поступило 3 тн горбуши дальневосточной мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 13

1. Опишите методы посола. В каких случаях рекомендует ся применять каждый из них.
2. На участок поступило 1 тн леща. мороженой. Опишите Ваши действия при производстве продукции холодного и горячего копчения.

Билет № 14

1. Опишите операцию охлаждения рыбы.
2. На участок поступило 3 тн кильки охлажденной. Опишите Ваши действия при производстве пресервовпряного посола.

Билет № 15

1. Какие виды соленой продукции выпускает рыбная промышленность.
2. На участок поступило 3 тн скумбрии атлантической мороженой. Опишите Ваши действия при производстве продукциипряного посола.

Билет № 16

1. Опишите технологию приготовления икры из лососевых пород рыб. В чем заключается пищевая ценность икры.
2. На участок поступило 400 кг щуки-сырца. Опишите Ваши действия при производстве вяленой продукции.

Билет № 17

1. Опишите особенности технологии производства рыбного фарша.
2. На участок поступило 1 тн сельди иваси мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 18

1. Опишите технологическую схему производства вяленой рыбы..
2. На участок поступило 1 тн мидии варено-мороженой. Опишите Ваши действия при производстве пресервов в масляно-уксусной заливке.

Билет № 19

1. Какие виды сырья используются для производства сушеной и вяленой продукции
2. На участок поступило 400 кг угря. Опишите Ваши действия при производстве продукции горячего копчения.

Билет № 20

1. Опишите, какие изменения происходят в тканях рыбы при высушивании и вялении.
2. На участок поступило 2 тн окуня морского мороженого. Опишите Ваши действия при производстве копченой продукции..

Билет № 21

1. Дайте определение и классификацию стерилизованных консервов. Укажите сроки хранения.
2. На участок поступило 5 тн путассу-сырца. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 22

1. Перечислите основные технологические процессы производства стерилизованных консервов.
2. На участок поступило 2 тн сазана. Опишите Ваши действия при производстве консервов в томатном соусе.

Билет № 23

1. Опишите особенности технологии производства рыбного фарша.
2. На участок поступило 1 тн скумбрии атлантической мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

