Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Фонд оценочных средств

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО-35 02 10-ПП.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Эльяшевич О.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2024
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств 3

1.1 Область применения фонда оценочных средств 3

1.2 Результаты освоения практики 3

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания 4

3 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование 10

Приложение 1 11

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики.

1.2 Результаты освоения практики

Результаты освоения программы производственной практики направлены на формирование и освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих основным видам деятельности в соответствии с ФГОС СПО.

- ПК 1.1. Планировать, организовывать и вести 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, организовывать и вести 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, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

ПК 3.2. Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;

ПК 3.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;

ПК 3.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;

ПК 4.1. Планировать основные показатели производства продукции из водных биоресурсов;

ПК 4.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями;

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и оказания услуг исполнителями;

ПК 4.5. Изучать рынок и конъюнктуру продукции и услуг в области обработки водных биоресурсов. Участвовать в разработке нового ассортимента продукции из водных биоресурсов;

ПК 4.6. Участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;

ПК 4.7. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.1 – ПК 1.5	Способен: - планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства пищевой продукции из водных биоресурсов соответствии с нормативной и технической документацией; - рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций на линиях производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - определять потребность в основных, вспомогательных и упаковочных материалах, таре; - пользоваться нормативными правовыми актами, регламентирующими выпуск пищевой продукции из водных биоресурсов; - контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; - выбирать оптимальный режим хранения сырья, руководствуясь нормативными документами; - выбирать наиболее рациональный способ консервирования сырья водного происхождения; - проверять и оценивать санитарное состояние объекта, производственных помещений, процессов и работников; - оформлять документы в области контроля качества пищевой продукции из водных биоресурсов; - давать заключение о сортности пищевой продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов; - выявлять критические (опасные) факторы на отдельных технологических операциях;	**Иметь практический опыт в:** - определении качества сырья, материалов и полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими и химическими методами; - организации выполнения и выполнении технологических операций производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; - выполнении санитарно-гигиенических требований к технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов; - определении с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями; - ведении учетно-отчетной документации производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

	- разрабатывать мероприятия с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой пищевой продукции из водных биоресурсов; - производить расчеты производительности и количества единиц оборудования; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - применять средства индивидуальной защиты и 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; - вести производственный документооборот по технологическому процессу производства пищевой продукции из водных биоресурсов;	
ПК 2.1 - ПК 2.5	**Способен:** **-** планировать, организовывать и вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства кормовой и технической продукции в соответствии с нормативной документацией; - рассчитывать производственные рецептуры кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; определять потребность в антиокислителе, таре и упаковочных материалах; - использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - 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 технической продукции из водных биоресурсов;	**Иметь практический опыт в:** - проведении 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; - проведении анализа причин брака и предотвращении возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников; - оформлении документов, подтверждающих качество кормовой и

	- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кормовой и технической продукции из водных биоресурсов; - давать заключение о сортности кормовой и технической продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов; - соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий; - производить расчеты производительности и количества единиц оборудования; - осуществлять контроль за работой и качеством наладки технологического оборудования, принимать участие в его испытаниях после ремонта;	технической продукции из водных биоресурсов. .
ПК 3.1- ПК 3.5	Способен: - планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов; - использовать нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов; - взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты; - готовить сырье к кулинарной обработке; - разделывать рыбу и беспозвоночных; - укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов; - составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов; - применять нормативные и технические документы, регламентирующие выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;	**Иметь практический опыт в:** - определении качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; - выполнении основных ручных и механизированных технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - проверке санитарного состояния производственных помещений, процессов и работников; - составлении инструкции по контролю качества на определенной технологической операции.

	- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов; - обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;	
ПК 4.1 - ПК 4.7	**Способен:** - анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции из водных биоресурсов; - планировать работу структурного подразделения предприятия отрасли и малого предприятия; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели по обработке водных биоресурсов; - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - оценивать качество выполняемых работ;	**Иметь практический опыт в:** - планировании и анализе производственных показателей по обработке водных биоресурсов; участии в управлении трудовым коллективом; ведении документации

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- экспертное наблюдение и оценка выполнения работ в процессе прохождения практики;

- дневник практики;

- аттестационный лист;

- характеристика.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

Функциональный признак оценочного средства	Метод/форма контроля
Аттестационный лист, характеристика, дневник, отчет по практике.	Отчет по практике, аттестационный лист и характеристика на обучающегося за период прохождения практики позволяют оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций, владение коммуникативными умениями и навыками в профессиональной сфере
Выполнение практических заданий, собеседование	дифференцированный зачет: анализ результатов своей практической работы в соответствии с заданием на практику (рефлексия своей деятельности)

Критерии оценивания:

- персональные результаты выполнения программы учебной практики;

- аттестационный лист за период практики;

- характеристика, за период практики.

Показатели оценивания аттестационного листа:

аттестационный лист (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) заполнен с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации.

Показатели и шкала оценивания отчета:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	- обучающийся демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; четко и безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; - обучающийся свободно излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им вовремя учебной практики; - обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи; - имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики
хорошо	- обучающийся демонстрирует большинство практических умений и навыков работы, освоенные им в соответствии с программой учебной практики; практически безошибочно отвечает на вопросы по пунктам практики; - обучающийся с незначительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых им во время учебной практики; - обучающийся способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи; - имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики.
Удовлетвори-тельно	- обучающийся с затруднениями демонстрирует практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики; - обучающийся с затруднениями и заметными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процесса, наблюдаемых им во время практики; - обучающийся с затруднениями излагает обоснование выбора методов для выполнения поставленной задачи, - имеется положительное оценочное заключение (характеристика) с места практики
Неудовлетвори-тельно	- обучающийся не выполнил программу практики; - обучающийся не может продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой практики; - обучающийся со значительными ошибками излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время практики; - обучающийся не способен изложить теоретические основы и обосновать выбор конкретного метода для выполнения поставленной задачи;

Показатели, критерии и шкала оценивания устных ответов:

Шкала оценивания	Показатели
отлично	обучающийся исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал по вопросам, не затрудняется с ответом при

	видоизменении задания, свободно справляется с решением практических задач и способен обосновать принятые решения, не допускает ошибок
хорошо	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу его излагает, не допускает существенных неточностей при ответах, умеет грамотно применять теоретические знания на практике, а также владеет необходимыми навыками решения практических задач
удовлетворительно	обучающийся освоил только основной материал, однако не знает отдельных деталей, допускает неточности и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала и испытывает затруднения при выполнении практических задач
неудовлетворительно	обучающийся не раскрыл основное содержание материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, не выполнен полный объём практики.

3 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по производственной практике представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Монтажа, технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования и Обработка водных биоресурсов».

Протокол № 9 от «14» мая 2024 г.

Председатель методической комиссии _____/С.Ю. Лаптев/

Приложение 1

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

По ПП.01.01: Организация и ведение технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов.

1. Разработайте технологическую схему производства мороженой продукции из рыбы.
2. Разработайте технологическую схему производства соленой продукции из рыбы.
3. Разработайте технологическую схему приготовления фарша рыбного пищевого мороженого.
4. Разработайте технологическую схему приготовления охлажденной льдом рыбы.
5. Разработайте технологическую схему приготовления провесной продукции из рыбы.
6. Разработайте технологическую схему приготовления продукции холодного копчения из рыбы.
7. Разработайте технологическую схему приготовления консервов из копченой рыбы в масле.
8. Разработайте технологическую схему приготовления рыбы горячего копчения.
9. Разработайте технологическую схему приготовления консервов натуральных из кальмара.
10. Разработайте технологическую схему изготовления консервов рыбных натуральных с добавлением масла
11. Разработайте технологическую схему изготовления консервов из бланшированной рыбы в масле
12. Разработайте технологическую схему изготовления консервов рыбных натуральных
13. Разработайте технологическую схему изготовления пресервов из разделанной рыбы в заливке

14. Разработайте технологическую схему изготовления консервов из обжаренной рыбы в томатном соусе

15. Подберите нормативные документы, регламентирующие производство пищевой продукции согласно технологической схеме.

16. Дайте заключение по размерному ряду рыбы

17. Какие виды потребительской тары используются при изготовлении неразделанной и разделанной соленой рыбопродукции?

18. Выполните маркировку ведер с готовой соленой продукцией.

19. Выполните маркировку ящиков с пищевым мороженым фаршем.

20. Выполните маркировку ящиков с готовой охлажденной рыбной продукцией.

21. Выполните маркировку ящиков с провесной рыбной продукцией.

22. Выполните маркировку ящиков с копченой рыбной продукцией.

23. Выполните маркировку крышки и этикетки банки с рыбными консервами.

24. Какие виды потребительской тары используются при изготовлении продукции горячего копчения?

25. Выполните маркировку ящиков с консервами из кальмара.

26. Выполните маркировку ящиков с рыбными консервами.

27. Охарактеризуйте дефекты рыбы-сырца и возможные причины их появления

28. Охарактеризуйте дефекты соленой рыбы и возможные причины их появления.

29. Охарактеризуйте дефекты мороженого рыбного фарша и возможные причины их появления.

30. Пути повышения качества рыбного фарша. Охарактеризуйте дефект рыбы-сырца и возможные причины его появления.

31. Укажите возможные пути использования нестандартного сырца.

32. Охарактеризуйте дефекты провесной продукции и возможные причины их проявления.

33. Охарактеризуйте дефекты продукции холодного копчения и возможные причины их появления.

34. Охарактеризуйте дефект консервов плоскокислая порча, в чем возможные причины его появления.

35. Охарактеризуйте дефекты продукции горячего копчения и возможные причины их появления.

36. Способы удлинения сроков хранения продукции горячего копчения. Охарактеризуйте дефекты готовой продукции, связанные с нарушением сроков хранения.

37. Охарактеризуйте дефекты консервов из кальмара и возможные причины их появления.

38. Охарактеризуйте дефект рыбы холодного копчения белобочка, в чем возможные причины его появления, способы устранения.

39. Охарактеризуйте дефект провесной рыбы рапа, в чем возможные причины его появления, способы устранения.

40. Охарактеризуйте дефект консервов микробиологический бомбаж, в чем возможные причины его появления, меры предупреждения, способы устранения.

41. Охарактеризуйте дефект пресервов водный отстой, в чем возможные причины его появления, меры предупреждения, способы устранения.

42. Охарактеризуйте дефект консервов физический бомбаж, в чем возможные причины его появления, меры предупреждения, способы устранения.

43. Рассчитайте суточный выпуск пищевой мороженой продукции.

44. Определите суточную потребность мороженого сырья.

45. Определите суточный выпуск готовой охлажденной продукции.

46. Определите суточный выпуск пресервов в условных и физических банках.

47. Определите суточный выпуск продукции холодного копчения.

48. Определите суточный выпуск консервов в условных и физических банках.

49. Рассчитайте истинную калорийность мяса трески.

50. Определите суточный выпуск продукции горячего копчения.

51. Определите на сколько дней хватит запаса мороженого сырья для производства консервов

52. Рассчитайте расход холода на охлаждение рыбы от 15 до минус 1 оС.

53. Рассчитайте массу рыбной порции на одно ведро.

54. Рассчитайте расход пресной воды для глазирования мороженых блоков рыбы.

55. Определите расход льда на охлаждение 1 кг салаки от 120С до 00С.

56. Определите расход льда на 1 кг льда для охлаждения леща от 14 оС до минус 1 оС.

57. Рассчитайте химические показатели готовой продукции, если соленый полуфабрикат содержит 5 % соли и 65 % влаги.

58. Рассчитайте закладку рыбы и соуса в физическую банку с учетом допускаемых отклонений по массе нетто при изготовлении пресервов.

59. Рассчитайте фактическую закладку рыбы и компонентов в физическую банку с учетом допускаемых отклонений при изготовлении консервов.

60. Определите выпуск рыбной продукции горячего копчения.

61. Рассчитайте максимальную соленость полуфабриката для выработки стандартной продукции горячего копчения.

62. Рассчитайте потребность в полипропиленовой ленте для оклейки ящиков с консервами.

63. Определите на сколько дней хватит запаса мороженого сырья для производства консервов

64. Рассчитайте необходимое количество компонентов для приготовления заливки за сутки при изготовлении пресервов

65. Определите сменную потребность в тузлуке и массу соли для его приготовления, если для заливки ведер использовали изотонический тузлук.

66. Расход тузлука составляет 20 % к массе засаливаемой рыбы.

67. Рассчитайте необходимое количество ящиков и обвязочного материала для упаковывания готовой мороженой продукции с учетом потерь, если масса блока 11 кг.

68. Рассчитайте необходимое количество ящиков и мешков – вкладышей для упаковывания мороженой продукции, если масса блока 11 кг

69. Рассчитайте потребное количество полимерных ящиков вместимостью 45 кг для укладки рыбы, если дозировка льда составляет 50 % к массе рыбы.

70. Рассчитайте необходимое количество рыбораздельщиков для изготовления пресервов, если норма выработки 400 кг/смену.

71. Определите потребность ящиков для упаковывания продукции, масса нетто 16 кг, потери ящиков принять 1,5 %.

72. Рассчитайте необходимое количество четырехкорзинчатых автоклавов, если вместимость корзины 600 физических банок

73. Рассчитать необходимое количество фасовщиков, если норма выработки 100 упаковок в час.

74. Определите потребность в пакетах, приняв потери 1,5%.

75. Рассчитайте необходимое количество упаковщиков банок, если норма выработки одного рабочего 30 ящиков/час.

76. Определить необходимое количество ящиков, вместимостью 15 кг, для упаковывания рыбы холодного копчения для суточной работы цеха

77. Определить необходимое количество физических банок с учетом потерь для суточной работы цеха

78. Определить необходимое количество ящиков для упаковывания консервов с учетом потерь для суточной работы цеха

79. Определить необходимое количество рыбораздельщиков в пресервной линии, если норма выработки одного человека 400 кг/смену

80. Определить необходимое количество рыбораздельщиков, если норма выработки одного человека 450 кг/смену

81. Подберите необходимое оборудование для изготовления мороженой продукции, укажите принцип его действия.

82. Подберите необходимое оборудование для изготовления соленой продукции, укажите принцип его действия.

83. Подберите необходимое оборудование для изготовления мороженого фарша, укажите принцип его действия.

84. Подберите необходимое оборудование для изготовления охлажденной продукции, укажите принцип его действия.

85. Подберите необходимое оборудование для производства провесной рыбы, укажите принцип его действия.

86. Подберите необходимое оборудование для производства копченой рыбы, укажите принцип его действия.

87. Подберите необходимое оборудование для производства консервов, укажите принцип его действия.

88. Подберите необходимое оборудование для производства пресервов, укажите принцип его действия.

89. Рассчитайте необходимое количество набивочных машин, производительностью 75 б/мин.

90. Рассчитайте необходимое количество морозильных аппаратов, производительностью по готовой продукции 800 кг/час

91. Рассчитайте необходимое количество дефростеров, производительностью 1000 кг/час

92. Достаточно ли одной рыборазделочной машины ИРА-108 производительностью 80 рыб/мин, установленной в линии выпуска обезглавленной рыбы? (масса экземпляра – 300 г).

93. Рассчитайте необходимое количество рыбомоечных машин, производительностью 1100 кг/час

94. Рассчитайте необходимое количество льдогенераторов, производительностью 110 кг/час

95. Рассчитайте необходимое сушильных установок, вместимостью 500 кг.

96. Рассчитайте необходимое коптильных установок, вместимостью 400 кг.

97. Рассчитайте необходимое закаточных машин, производительностью 75 б/мин.

98. Рассчитайте необходимое вакуум-упаковочных машин, производительностью 10 упаковок/мин.

99. Рассчитайте необходимое моечных машин, производительностью 900 кг/час.

100. Рассчитайте количество сушильных камер, если производительность установки 200 кг/ч.

101. Рассчитайте необходимое количество этикетировочных машин, производительностью 60 банок/мин

102. Рассчитайте необходимое количество бланширователей, производительностью 80 банок/мин

103. Определить, достаточно ли одной набивочной машины для бесперебойной работы консервной линии

104. Рассчитайте необходимое количество обвязочных машин, производительностью 10 ящиков/мин.

105. Произвести определение общей жесткости водопроводной питьевой воды и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

106. Произвести определение кислотного числа предложенного образца натурального тузлука и сделать заключение о его пригодности для дальнейшего использования.

107. Произвести органолептическую оценку качества предложенного образца мороженой рыбы и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

108. Произвести органолептическую оценку качества предложенного образца охлажденной рыбы и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

109. Произвести количественное определение остаточного свободного хлора в водопроводной питьевой воде и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

110. Произвести органолептическую оценку качества предложенного образца пресервов из разделанной рыбы и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

111. Произвести органолептическую оценку качества предложенного образца копченой рыбы и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

112. Произвести органолептическую оценку качества предложенного образца консервов «Шпроты в масле» и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

113. Произвести определение массовой доли поваренной соли в предложенном образце копченой рыбы и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

114. Произвести определение размерно-массового состава предложенного образца охлажденной рыбы и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

115. Произвести органолептическую оценку качества предложенного образца вяленой рыбы и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

116. Произвести определение массовой доли поваренной соли в предложенном образце соленой рыбы и сделать заключение о соответствии результатов требованиям нормативного документа.

По ПП.02.01: Организация и ведение технологических процессов производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов

Перечень вопросов.

1.Дайте определение понятию «корма». Какие виды кормов из водных биоресурсов существуют?

2.Какие виды кормовой и технической продукции получают из водных биоресурсов? Из какого сырья изготавливается клей?

3.Какие виды кормовой и технической продукции получают из водных биоресурсов? Из какого сырья изготавливается хитин и хитозан?

4.Какие виды кормовой и технической продукции получают из водных биоресурсов? Из какого сырья изготавливается жемчужный и перламутровый пат?

5.Какие виды кормовой и технической продукции получают из водных биоресурсов? Из какого сырья изготавливается альгинат натрия?

6.Какие виды кормовой и технической продукции получают из водных биоресурсов? Из какого сырья изготавливается агар?

7.Какие виды кормовой и технической продукции получают из водных биоресурсов? Из какого сырья изготавливается каррагинан?

8.В чем значение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов для промышленности?

9.Какое сырье используют для изготовления кормовой продукции из водных биоресурсов?

10.Какие способы консервирования сырья для производства кормовой продукции из водных биоресурсов существуют?

11.Для чего консервируют сырьё при изготовлении кормовой продукции из водных биоресурсов? Какие виды химических консервантов используются?

12.Какое сырьё используют для производства рыбной кормовой муки? Каковы сроки хранения соленого сырья и его предварительная подготовка?

13.Какое сырьё используют для производства рыбной кормовой муки? Каковы сроки хранения мороженого сырья и его предварительная подготовка?

14.Каковы особенности предварительной подготовки жирного сырья при изготовлении кормовой муки?

15.Какой кормовой фарш называют тиаминазным и почему? Каковы рекомендации по его использованию?

16.Дайте определение понятию «силос». В чем особенности его получения?

17.Дайте определение понятию «гидролизат». В чем особенности его получения?

18.Дайте определение понятию «мука». Какие виды муки изготавливают из водных биоресурсов?

19.Дайте определение понятию «гранулированная мука». В чем особенности её получения?

20.Какие способы изготовления рыбной кормовой муки существуют? Их краткая характеристика.

21.Какой способ изготовления рыбной кормовой муки получил наибольшее распространение на судах и почему?

22.Что такое «ионол»?

23.Что такое «сушенка»?

24.Что такое «жом»?

25.Почему нормируется жирность и соленость кормовой муки?

26.Что такое антиокислители, их виды, способы внесения

27.Чем отличается прессово – сушильный способ изготовления кормовой муки от метода прямой сушки? Каковы его преимущества и недостатки?

28.Чем отличается способ изготовления кормовой муки методом прямой сушки от прессово – сушильного способа? Каковы его преимущества и недостатки?

29.Чем отличается центрифужно – сушильный способ изготовления кормовой муки от метода прямой сушки. Каковы его преимущества и недостатки?

30.Почему кормовая мука выдерживается перед отгрузкой не менее двух недель?

31.Какие виды жировой продукции изготавливают из водных биоресурсов?

32.Каковы пути использования технического жира из водных биоресурсов?

33.Каковы пути использования ветеринарного жира из водных биоресурсов?

34.Какое сырье используют при изготовлении технического жира?

35.Как получают жир-сырец?

36.Какие способы очистки жира существуют? В каком случае и каким образом проводят отстаивание жира?

37.Какие способы очистки жира существуют? В каком случае и каким образом проводят нейтрализацию жира?

38.Какие способы очистки жира существуют? В каком случае и каким образом проводят гидратацию жира?

39.Какие способы очистки жира существуют? В каком случае и каким образом проводят рафинацию жира?

40.Какие способы очистки жира существуют? В каком случае и каким образом проводят сепарирование жира?

41.Охарактеризуйте дефекты кормовой муки, каковы причины появления, возможность устранения, меры предупреждения?

42.Охарактеризуйте вредителей кормовой муки, каковы причины появления, возможность устранения, меры предупреждения?

43.Охарактеризуйте дефекты технического жира, каковы причины появления, возможность устранения, меры предупреждения?

44.Что характеризует кислотное число жира?

45.Что характеризует йодное число жира?

46.Что характеризует содержание неомыляемых веществ в жире?

47.Как осуществляют подготовку средней пробы рыбной кормовой муки к анализу? В чем сущность метода квартования?

48.Какие показатели относятся к органолептическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Каков порядок определения внешнего вида муки?

49.Какие показатели относятся к органолептическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Каков порядок определения запаха муки?

50.Какие показатели относятся к физическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Какова сущность и порядок определения крупности помола муки?

51.Какие показатели относятся к физическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Какова сущность и порядок определения массовой доли влаги в муке?

52.Какие показатели относятся к физическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Какова сущность и порядок определения металломагнитных примесей в муке?

53.Какие показатели относятся к физическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Какова сущность и порядок определения массовой доли золы в муке?

54.Какие показатели относятся к химическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Какова сущность и порядок определения массовой доли антиокислителя в муке?

55.Какие показатели относятся к химическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Какова сущность и порядок определения массовой доли протеина в муке?

56.Какие показатели относятся к химическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Какова сущность и порядок определения массовой доли хлористого натрия в муке?

57.Какие показатели относятся к химическим показателям качества кормовой муки из рыбы, ракообразных, беспозвоночных? Какова сущность и порядок определения массовой доли жира в муке?

58.Какие показатели относятся к органолептическим показателям качества технического жира рыб? Каков порядок определения цвета и прозрачности жира?

59.Какие показатели относятся к органолептическим показателям качества технического жира рыб? Каков порядок определения запаха жира?

60.Какие показатели относятся к химическим показателям качества технического жира рыб? Каков порядок определения кислотного числа жира?

61.Какие показатели относятся к химическим показателям качества технического жира рыб? Каков порядок определения массовой доли неомыляемых веществ жира?

62.Какие показатели относятся к химическим показателям качества технического жира рыб? Каков порядок определения йодного числа жира?

63.Какие показатели относятся к химическим показателям качества технического жира рыб? Каков порядок определения числа омыления жира?

64.Какие показатели относятся к физическим показателям качества технического жира рыб? Каков порядок определения массовой доли влаги в жире?

65.Для чего предназначен гидравлический пресс при изготовлении муки методом прямой сушки?

66.Для чего предназначен вакуум-сушильный аппарат при изготовлении муки методом прямой сушки?

67.Для чего предназначена дробилка при изготовлении муки методом прямой сушки?

68.Для чего предназначен дезинтегратор при изготовлении муки прессово-сушильным способом?

69.Для чего предназначен шнековый пресс при изготовлении муки прессово-сушильным способом?

70.Для чего предназначен магнитный сепаратор при изготовлении муки?

71.Для чего предназначена горизонтально-осадительная центрифуга при изготовлении муки центрифужно-сушильным способом?

72.Для чего предназначен сепаратор при изготовлении технического жира?

73.Для чего предназначен сборник-подогреватель при изготовлении технического жира?

74.При просеивании кормовой муки через вибросито с размером отверстий 5 мм обнаружен остаток частиц муки. Какое оборудование рыбомучной установки требует настройки для устранения этого дефекта?

75.При проверке качества технического жира в нем обнаружено содержание влаги в количестве 2%. Какое оборудование рыбомучной установки требует настройки для устранения этого дефекта?

76.При проверке качества кормовой муки в ней обнаружено содержание металлопримесей в количестве 150 мг на кг муки. Какое оборудование рыбомучной установки требует настройки для устранения этого дефекта?

77.При проверке качества рыбного жира в нем обнаружено содержание антиокислителя ионола 0,6%. Какое оборудование рыбомучной установки требует настройки для устранения этого дефекта? Что необходимо сделать при переваривании сырья в рыбомучных установках?

По ПП.03.01: Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.

1. Какие виды и способы разделки рыбы существуют?
2. Как сохраняется качество рыбного сырья и морепродуктов? При какой температуре и сколько времени хранится сырье, в соответствии с какими документами?
3. В чем заключается предварительная обработка рыбного сырья морепродуктов для приготовления полуфабрикатов рыбной кулинарии?
4. Как осуществляется мойка рыбного сырья или морепродуктов, на каких этапах производства и в соответствии с какими документами?
5. Какими способами проводят разделку рыбы?
6. Использование пищевых отходов от разделки рыбы?
7. Какие виды разделки рыбы при приготовлении полуфабрикатов для кулинарной продукции?
8. Какие требования предъявляются техническими и нормативными документами к качеству предложенного рыбного сырья и морепродуктов для полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий?
9. Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?
10. Каково устройство и правила эксплуатации машин для измельчения, перемешивания и протирания? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?
11. Каково устройство и правила эксплуатации предложенного вида машины для сортирования рыбы по размерам? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?
12. Каково устройство и правила эксплуатации предложенного вида машины для приготовления теста? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?
13. Каково устройство и правила эксплуатации предложенного вида машины для панирования рыбной продукции? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

14. Каково устройство и правила эксплуатации машин для подготовке овощей? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

15. Каково устройство и правила эксплуатации дозировочно наполнительной машины? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

16. Классификация, устройство и правила эксплуатации оборудования для термической обработки кулинарных изделий? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

17. Каково устройство и правила эксплуатации предложенного вида машины для упаковывания штучных изделий? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

18. Виды вспомогательных материалов для производства кулинарной продукции?

19. Классификация и технология производства заливной рыбокулинарной продукции?

20. Способы тепловой обработки, технология производства отварной жареной и печёной рыбы.

21. Технологии производства продукции из фарша рыбы?

22. Технологии производства рыбомучной кулинарной продукции?

23. Производство кулинарных изделий из икры и рыбных масел?

24. Каково устройство и правила эксплуатации оборудования для фасования и упаковывания пастообразных и рубленных изделий? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

25. Технологии приготовления соусов, маринадов и гарниров к рыбной кулинарии?

26. Технологии приготовления кулинарии из икры рыб и рыбных масел.

27. Пастообразные рыбные изделия, особенности приготовления и сроки реализации?

28. Упаковка и хранение кулинарных изделий из водных биоресурсов, требования к перевозке.

29. Какие правила по охране труда должны соблюдаться на предприятии? Каковы обязанности работника?

30. Какие правила по противопожарной безопасности должны соблюдаться на предприятии?

31. Какие правила по производственной санитарии и личной гигиены должны соблюдаться на предприятии? Каковы обязанности работника?

32. Поведение органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ.

33. Проведение проб на варку и жарку с целью определения качества полуфабрикатов

34. Определение содержания хлорида натрия методом аргентометрии в полуфабрикатах и готовых кулинарных изделиях в соответствии с требованиями ГОСТа или ТУ.

35. Последовательность выполнения технологических операций в соответствии с технологической схемой производства полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов

36. Требованиям СанПиН к выполняемым операциям

37. Подготовка рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке согласно требованиям ТУ

38. Термический режим в производстве кулинарных изделий из рыбы и нерыбного сырья

39. Взвешивание, формовка, панировка, укладка в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов в соответствии с требованиями ГОСТа и ТУ

40. Составление рецептуры приготовления кулинарных изделий из водных биоресурсов

41. Расчет расхода сырья и вспомогательных материалов (согласно рецептуре) при приготовлении кулинарных изделий из водных биоресурсов

42. Безопасность пищевых добавок, используемых для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов: вещества, улучшающие внешний вид продукта и изменяющие консистенцию; подслащивающие вещества и вкусовые добавки; пищевые кислоты; вещества, повышающие сохранность продуктов питания и увеличивающие сроки их хранения.

43. Технологическая схема производства рыбомучных кулинарных изделий: жареные и печеные пирожки с рыбным фаршем; рыбные палочки, рыбные пельмени.

Нормативные документы, регламентирующие производство рыбомучных кулинарных изделий.

44. Технологическое оборудование и инструменты, применяемые при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов. Устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования и техника безопасности при работе с ними

45. Характеристика сырья и полуфабрикатов для производства кулинарных изделий, Пищевая, биологическая ценность и безопасность рыбы

46. Требования нормативных документов к качеству сырья, полуфабрикатов. Требования нормативных документов к качеству различных видов морепродуктов.

47. Пищевая, биологическая ценность и безопасность морепродуктов. Расчет норм выхода полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий с учетом нормативной документации: расчет расхода сырья.

48. Подготовка рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке согласно требованиям ТУ

49. Как осуществляется подготовка средней пробы охлажденной и мороженой рыбы для лабораторного анализа?

50. Как следует упаковывать рыбную кулинарную продукцию. Каковы режимы хранения и транспортирования продукции.

51. Правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарных изделий из рыбы; сроки и условия хранения готовых кулинарных изделий; режимы транспортировки готовых кулинарных изделий.

52. Технологическая схема производства пастообразных рыбных изделий: рыба рубленная и рыбные пасты. Нормативные документы, регламентирующие производство пастообразных рыбных изделий. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.

53. Методы контроля в рыбокулинарном производстве.

54. Понятие качество продукции. Контроль качества продукции на предприятиях. Классификация видов контроля.

55. Технологическая схема производства кулинарных изделий из икры рыбы и рыбных масел: икра минтая «Закусочная» и «Деликатесная»; икорные запеканки. Нормативные документы, регламентирующие производство кулинарных изделий.

56. Требования нормативных документов к качеству готовой продукции.

По ПП.04.01: Организация и управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства продукции из водных биоресурсов.

1. Классификация предприятий по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам.

2. Организационно-правовые формы предприятия.

3. Предпринимательство и его формы.

4. Основной капитал предприятия: сущность, назначение и состав.

5. Классификация и структура основных фондов.

6. Показатели эффективного использования основных средств.

7. Физический и моральный износ, амортизация основного капитала и ее виды.

8. Оборотный капитал предприятия: состав, структура, классификация.

9. Показатели использования оборотного капитала.

10.Определение потребности в оборотном капитале.

11. Пути повышения использования оборотных средств.

12. Производственные, экономические и финансовые показатели и порядок их расчета.

13. Организация производства, основные задачи и направления деятельности.

14. Трудовые ресурсы предприятия, классификация персонала.

15. Производительность труда, характеристика и значение для экономики предприятия.

16. Производственный процесс и его характеристики.

17. Основное и вспомогательное производство.

18. Технология производства и технологический процесс.

19. Особенности труда на предприятиях отрасли.

20. Нормирование труда, характеристика норм труда.

21. Отраслевые особенности оплаты труда.

22. Принципы рациональной организации производства и труда на предприятиях отрасли.

23. Издержки производства и реализации продукции из водных биоресурсов. 24. Классификация затрат по статьям и элементам.

25. Себестоимость продукции из водных биоресурсов и ее виды.

26. Калькуляция и методы калькулирования.

27. Рациональные пути снижения себестоимости

28. Сущность прибыли, источники формирования и виды.

29. Распределение и использование прибыли на предприятии.

30. Рентабельность предприятия и продукции из водных биоресурсов, пути повышения рентабельности.

31. Сущность и значение планирования на производстве.

32. Принципы и методы планирования. Классификация планов.

33. Процесс внутрифирменного планирования.

34. Бизнес-план предприятия по производству продукции из водных биоресурсов.

35. Понятие и значение инвестиций на современном этапе развития производства.

36. Источники финансирования, субъекты и объекты инвестиционной деятельности.

37. Показатели эффективности капитальных вложений.

38. Значение и задачи внешнеэкономической деятельности предприятия.

39. Внешнеторговые сделки и операции, их классификация.

40. Организация международных расчетов, внешнеторговая документация. 41. Конкурентоспособность продукции из водных биоресурсов.

42. Правовое положение субъектов экономической деятельности.

43. Финансовая несостоятельность (банкротство) предприятия, основные понятия и причины.

44. Правовое регулирование качества продукции из водных биоресурсов, отраслевых работ и услуг.

45. Правовое регулирование качества, отраслевых работ и услуг.

46. Экономические споры и методы их предотвращения.

47. Учет вылова рыбы на промысловом судне и сырья, вспомогательных материалов на береговом предприятии.

48. Журналы контроля, акты отбора, удостоверение качества. Правила ведения и оформления.

49. Организация системы сбыта рыбных товаров.

50. Правила отгрузки, перевозки и хранения рыбных товаров.

Оформление грузовых и сопроводительных документов на рыбную продукцию.

51. Порядок рассмотрения претензии при приемке-сдаче рыбной продукции.

52. Основные понятия и определения по технологическому нормированию при производстве пищевой и технической продукции.

53. Порядок проведения опытно-контрольных работ для технологического нормирования при производстве пищевой и технической продукции.

54. Нормативная документация, используемая при технологическом нормировании

55. Определение отходов и потерь, расхода материалов при производстве рыбной продукции

56. Предмет делопроизводства. Понятие документа.

57. Нормативные документы по делопроизводству.

58. Виды документов и их классификация.

59. Документирование управленческой деятельности.

60. Виды текстов документов.

61. Оформление управленческих документов.

62. Система организационно-распорядительных документов. Формуляр-образец.

63. Виды и назначение организационных документов.

64. Понятие документооборота. Виды документопотоков.

65. Виды и назначение распорядительных документов.

66. Виды и назначение информационно-справочных документов.

67. Виды и назначение служебных писем.

68. Порядок оформления документов при приеме на работу.

69. Состав документов личного дела. Правила хранения личных дел.

70. Работа с письмами.

71. Понятие договора, оформление договора.

72. Контроль исполнения документов.

73. Подготовка документов к передаче в архив.

74. Формирование дел.

75. Номенклатура дел.

76. Оформление дел.

77. Состав управленческих документов.

78. Составление описей дел.

79. Правила подписания и утверждения управленческих документов.
80. Составление текстов управленческих документов.
81. Организация документооборота.
82. Виды бланков. Требования к оформлению и составу реквизитов бланка.
83. Формуляр-образец. Решения, распоряжения.
84. Формуляр-образец акта.
85. Правила адресования документов.
86. Оформление реквизита "подпись".
87. Экспертиза ценности документов.
88. Оформление грифов согласования.
89. Зоны действия реквизитов документа и утверждения.
90. Формуляр-образец протокола.
91. Правила уничтожения документов.
92. Правила регистрации документов.
93. Виды и правила согласования управленческих документов.
94. Выписка из приказа. Правила оформления.
95. Виды приказов по личному составу.
96. Выписка из протокола. Правила оформления.
97. Правила оформления трудовой книжки.
98. Структура договора.
99. Оформление дубликата и вкладыша трудовой книжки.
100. Правила заполнения трудовой книжки.
101. Формуляр-образец служебного письма.
102. Формуляр-образец приказа по личному составу.
103. Виды и правила оформления "докладной записки".
104. Виды документов-приложений. Правила оформления.

105. История становления менеджмента как науки.

106. Практические предпосылки возникновения менеджмента, его роль в развитии современного производства.

107. Современные подходы в менеджменте.

108. Сущность и основные отличия подходов в менеджменте

109. Виды менеджмента

110. Уровни менеджмента.

111. Законы менеджмента

112. Принципы управления менеджментом.

113. Цели предприятия по производству продукции из водных биоресурсов в современных экономических условиях.

114. Структуры управления предприятием, основные элементы структур.

115. Виды механистических структур.

116.Виды адаптационных структур.

117. Основные принципы совершенствования структур.

118. Классификация методов управления предприятием.

119. Основы научной организации труда.

120. Функциональные обязанности производственного персонала и руководителя предприятия отрасли.

121. Профессиональная подготовка менеджеров на предприятиях отрасли.

122. Оценка качества труда исполнителя, методики оценки и условия их применения.

123. Роль планирования, мотивации персонала и критерии контроля в организации.

124. Типы управленческих решений.

125. Основные требования к процессу принятия управленческого решения.

126. Методы принятия управленческих решений

127. Этапы и уровни принятия управленческих решений.

128. Факторы, влияющие на качество и эффективность принимаемых решений.

129. Показатели качества принятия управленческих решений.

130. Индивидуальная ответственность за принятые решения в процессе деятельности предприятия отрасли.

131. Групповая ответственность за принятые решения в процессе деятельности предприятия отрасли.

132. Место и роль управления персоналом в организации.

133. Управление персоналом в системе современного менеджмента.

134.Основные подходы к управлению персоналом: характеристики и особенности.

135. Адаптация персонала. Понятие, формы и виды адаптации.

136. Оценка результатов адаптации.

137. Понятие о психологических свойствах личности, основные характеристики личности.

138. Стрессовые ситуации, причины и анализ стресса.

139. Сущность и классификация конфликтов.

140.Правила управления конфликтными ситуациями на производстве.

141. Морально-психологический климат в коллективе и его влияние на результативность работы коллектива.

142. Психологические качества менеджера при управлении предприятием.

143. идерство в управлении предприятием.

144. Руководитель, лидер и менеджер организации: характеристика, соотношение.

Ориентировочная основа действий обучающегося при подготовке к устному ответу:

1. Ознакомиться с нормативным и техническими документами организации.

2. Повторить отчет по практике.

3. Подобрать дополнительную литературу для понимания неясных вопросов.