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

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО-35 02 10-УП.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Эльяшевич О.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	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 3
3. Сведения о фонде оценочных средств и его согласование 6
Приложение 1 7

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной практики.

1.2 Результаты освоения практики

Результаты освоения программы учебной практики направлены на формирование профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с ФГОС СПО и образовательной программой.

ПК 5.1 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах;

ПК 5.2 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;

ПК 5.3 Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов;

ПК 5.4 Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

2. Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 5.1	**Способен:** **-** определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; - проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией; - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования; - осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; - упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств;	**Иметь практический опыт в:** **-** выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 5.2	**Способен:** определять биологический вид, длину и массу поступившего сырья; - проводить санитарную обработку рабочих поверхностей оборудования, полов, стен рабочими растворами моющих средств и дезинфекции с периодичностью, определенной действующей нормативной документацией; - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - анализировать показатели контрольно-измерительных приборов технологического оборудования; - осуществлять укладку рыбы и морепродуктов в различные виды упаковки вручную или с помощью фасовочных и упаковочных аппаратов в соответствии с нормативными и техническими документами; - упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств;	***Иметь практический опыт в:*** - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
ПК 5.3	**Способен:** - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, размораживания; - осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования, применяемого в процессе охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы и морепродуктов; - определять с помощью контрольно- измерительных приборов параметры технологических процессов производства продукции из рыбы и морепродуктов; - использовать разделочные ножи при ручном способе разделки или разделочные аппараты при механизированном способе разделки;	**Иметь практический опыт в:** - выполнения основных ручных и механизированных технологических операций обработки рыбы и морепродуктов
ПК 5.4	**Способен:** - поддерживать состояние рабочего места в соответствии с требованиями охраны труда, пожарной, промышленной и экологической безопасности, правилами организации рабочего места при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»; - обеспечивать безопасные условия труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»; - контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности	**Иметь практический опыт в:** - организации и осуществления мероприятий по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

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 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 выполнения заданий и 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

3 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по учебной 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 «20» мая 2026 г.

Председатель методической комиссии _____/С.М. Лаптев/

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

По УП.05.01:

1. С применением каких устройств проводят выгрузку рыбы? Что необходимо избегать при выгрузке рыбы?
2. Что применяется для сохранения качества рыбы-сырца при выливке улова? Что запрещается при выливке улова?
3. Что контролируют при гидравлическом способе приема и перемещения рыбы? Кто осуществляет контроль за выливкой рыбы-сырца?
4. Как осуществляют учет рыбы на предприятии? Как определяют массу живой рыбы?
5. Что такое поправочный коэффициент и как он применяется для нахождения массы рыбы? В какие документы вносится информации о фактической массе рыбы-сырца?
6. Как проводится учет рыбы – сырца по объему? Как проводятся замеры?
7. Учитывается ли прилов при расчете фактической массы рыбы-сырца?
8. Кто является ответственным за соблюдение перегрузки, приема рыбы, сохранения её качества?
9. Какие параметры учитывают при оценке качества улова?
10. В соответствии с какими документами осуществляют хранение рыбы-сырца до обработки?
11. Какие способы охлаждения применяются для сохранения качества рыбы-сырца на судах?
12. В чем хранят рыбу – сырец?
13. Как следует принимать рыбу? Что такое партия? Из скольких наименований может состоять партия?
14. Какое количество прилова допускается в рыбе-сырце и какова вида?
15. Что оформляется на партию рыбы? Что указывается в документах?
16. Какие виды разделки рыбы существуют?
17. Охарактеризовать способ разделки жаброванию.
18. Охарактеризовать способ разделки зябрение.
19. Охарактеризовать способ разделки полупотрошение.
20. Охарактеризовать способ разделки обезглавливание.

21. Охарактеризовать способ разделки потрошение.

22. Охарактеризовать способ разделки потрошение и обезглавливание.

23. Охарактеризовать способ разделки на тушку. Как получают кусок?

24. Охарактеризовать разделку на тушку специальной разделки?

25. Охарактеризовать способ разделки на полупласт

26. Охарактеризовать способ разделки на пласт с головой и пласт обезглавленный

27. Охарактеризовать способ разделки рыбы на филе

28. Охарактеризовать способ разделки на спинку и тешу

29. От чего промывают рыбу после разделки? Какова температура и соотношение воды?

30. Какие правила по охране труда должны соблюдаться на судне? Каковы обязанности работника?

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

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

33. Выполнение процесса приготовления охлажденной рыбы с различными видами разделки.

34. Выполнение процесса приготовления соленой, пряной, маринованной продукции и пресервов из водных биоресурсов.

35. Выполнение процесса приготовления рыбных полуфабрикатов из водных биоресурсов.

36. Выполнение процесса приготовления вяленой, сушеной и копченой продукции из водных биоресурсов.

37. Выполнение процесса приготовления рыбных стерилизованных консервов из водных биоресурсов.

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.