



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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)

**ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

35.02.10 Обработка водных биоресурсов

МО – 35 02 10-ПМ.05. ФОС

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Эльяшевич О.В.
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2025

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.2/23

Содержание

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.2 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01	Ошибка! Закладка не определена.
2.1 ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА. Ошибка! Закладка не определена.	
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ. Ошибка! Закладка не определена.	
2.3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ	Ошибка! Закладка не определена.
2.4 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.02	Ошибка! Закладка не определена.
2.5 ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	Ошибка! Закладка не определена.

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.3/23

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 является экзамен (квалификационный).

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса МДК 05.01 и учебной практики УП 05.01

Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен», с выставлением оценки.

Форма проведения экзамена (квалификационного) - выполнение заданий.

1.2 Результаты освоения модуля

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»

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.4/23

2. Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенций	Результат обучения
ПК 5.1	Способен: -вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах;	Уметь: - 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; - контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств Знать: - признаки, позволяющие определять биологический вид сырья; - виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности; - порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида; - правила сортировки рыбы по видам и размерам; - способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда; - основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов; - правил выгрузки рыбы из судов;
ПК 5.2	Способен: - вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;	Уметь: - 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

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.5/23

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенций	Результат обучения
		документацией - выполнять технологические операции, связанные с процессом охлаждения, посола, замораживания, - 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; - контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств. Знать: - признаки, позволяющие определять биологический вид сырья; - виды рыб, морепродуктов, перерабатываемые отходы и их особенности; - порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида; - порядок загрузки рыбы в бункера, цистерны или другие емкости с охлаждающими средами; - правила сортировки рыбы по видам и размерам; - способы и правила мойки рыбы, морепродуктов и льда; - основные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов, материалов;
ПК 5.3	Способен: -осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов;	Умения: - 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; - 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;

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.6/23

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенций	Результат обучения
		Знание: - основных требований, предъявляемых к качеству сырья; - основных требований, предъявляемых к качеству сырья; - способов и правил обработки рыбы всех видов рыб; - требований, предъявляемых к качеству обработки рыбы и морепродуктов; - норм отходов и потерь при разделке, нормы расхода сырья; - режимов и параметров технологических процессов охлаждения, посола, замораживания, размораживания рыбы; - консервирующих свойств соли и тузлука; - основных видов и причин брака готовой продукции;
ПК 5.4	Способен: - организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	Уметь: - 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 Знать: - правил охраны труда, пожарной и электробезопасности; - виды, периодичность и правила оформления инструктажа; - требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов» - устройств и правил эксплуатации применяемого оборудования и приспособлений; - правил по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене; - виды, периодичность и правила оформления инструктажа; - требования охраны труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.7/23

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам урока тестовые задания открытого и закрытого типа.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа
- практико-ориентированные задания (задачи к билетам для экзамена)
- билета для экзамена;
- оценочные материалы для экзамена по модулю

2.3 Критерии оценки результатов освоения модуля.

Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует свою способность, удовлетворяющую тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает способности, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.8/23

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания по профессиональному модулю в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61 - 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.05 «Выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих» осуществляется в процессе сдачи квалификационного экзамена на соответствие требованиям ФГОС.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Руководство для экзаменатора по оценке МДК. Оценка МДК складывается из заданий в экзаменационных билетах и выставляется по 5 бальной системе.

Оценка по производственной практике

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.9/23

Целью оценки по учебной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, и защиты отчета по практике.

Критерии оценивания экзаменационного задания по ПМ:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
ПК 5.1 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах;	Способен: -вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах;	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля ; допущены ошибки при выполнении видов работ,	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
ПК 5.2 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых	Способен: -вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях	Систематическое и глубокое знание материала, умение	Полное знание материала, умение успешно выполнять	Знания учебного материала достаточны для	Пробелы в знаниях основного учебного

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.10/2 3

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
предприятиях;		свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	ять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля ; допущены ошибки при выполнении видов работ,	материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
ПК 5.3 Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов;	Способен: - осуществлять технологический процесс обработки рыбы и морепродуктов;	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля ; допущены ошибки при выполнении видов работ,	Проблемы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.11/2 3

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
				работ,	модуля
ПК 5.4 Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	Способен: - организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренных программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля ; допущены ошибки при выполнении видов работ,	Проблемы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
Итоговая оценка по ПК _____					

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к экзамену.

1. С применением каких устройств проводят выгрузку рыбы? Что необходимо избегать при выгрузке рыбы?

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.12/2 3

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 подготавливают бункера для хранения рыбы-сырца?
14. Что делают перед выливкой рыбы-сырца в бункера?
15. Какова температура рыбы при охлаждении и сроки её хранения в бункерах?
16. Что запрещается при хранении рыбы-сырца в бункерах?
17. Как следует принимать рыбу? Что такое партия? Из скольких наименований может состоять партия?
18. Какое количество прилова допускается в рыбе-сырце и какова вида?
19. Что оформляется на партию рыбы? Что указывается в документах?
20. Как определяется масса охлажденной рыбы в ящиках со льдом?
21. Где проводят прием рыбы по качеству? Каковы сроки проверки качества рыбы?

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.13/2 3

22. Как сохраняется качество принятого на предприятии рыбного сырья или морепродуктов? При какой температуре и сколько времени хранится сырье, в соответствии с какими документами?

23. Как осуществляется мойка рыбного сырья или морепродуктов, на каких этапах производства и в соответствии с какими документами?

24. Какими способами проводят разделку рыбы?

25. Куда собирают отходы от разделки рыбы?

26. Контролируют ли размер разделанной рыбы?

27. Какая рыба подлежит обязательной разделке?

28. Какие виды разделки рыбы существуют?

29. Охарактеризовать способ разделки жабрование

30. Охарактеризовать способ разделки зябрение

31. Охарактеризовать способ разделки полупотрошение

32. Охарактеризовать способ разделки обезглавливание

33. Охарактеризовать способ разделки потрошение

34. Охарактеризовать способ разделки потрошение и обезглавливание

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

36. Охарактеризовать разделку на тушку специальной разделки?

37. Охарактеризовать способ разделки на полупласт

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

39. Охарактеризовать способ разделки рыбы на филе

40. Охарактеризовать способ разделки на спинку и тешу

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

42. Какие требования предъявляются техническими и нормативными документами к качеству предложенного вида рыбного сырья или морепродуктов для производства пищевой продукции?

43. Как осуществляется охлаждение рыбного сырья или морепродуктов на предприятии, в соответствии с какими документами?

44. Каков порядок укладки рыбы и льда в ящики при охлаждении рыбы льдом? Сколько льда должно быть в ящике с рыбой?

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.14/2 3

45. Какое оборудование необходимо для выпуска разделанной охлажденной льдом рыбы? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

46. Каково устройство и правила эксплуатации предложенного вида машины для мойки рыбы? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

47. Каково устройство и правила эксплуатации предложенного вида машины для сортирования рыбы по размерам? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

48. Каково устройство и правила эксплуатации предложенного вида машины для разделки рыбы? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

49. Каково устройство и правила эксплуатации предложенного вида льдогенератора? Какие требования техники безопасности при работе с предложенным видом оборудования?

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

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

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

Тестовые задания открытого и закрытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

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

Задания открытого типа

1. Сортировка рыбы возможна в охлаждаемом помещении при температуре?

Ответ: не более 5 °С

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.15/2 3

2. Какие дефекты у рыбы-сырца могут появиться при длительной задержки сырья в орудиях лова?

Ответ: механические повреждения

3. Укажите виды охлаждения на рыболовных судах?

Ответ: охлаждение льдом, охлаждение в жидкой среде, охлаждение льдом и солью.

4. Отбор проб и составление средней пробы производят в соответствии с?

Ответ: ГОСТ 7631

5. Соотношение рыбы и воды при выгрузке рыбы при помощи рыбонасосов?

Ответ: 1:5

Задания закрытого типа

6. Для чего необходимо проводить сортирование рыбы по размерам?

- устойчивой работы рыборазделочного оборудования
- для равномерного просаливания
- **все варианты**

7. Сколько степеней оценки наполнения пищей желудка у рыбы?

Не оценивают

4

2

1

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

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

Задания открытого типа

1. Согласно какому нормативному документу проводят сортирование?

Ответ: ГОСТ 1368

2. Качество рыбы оценивают по каким показателям?

Ответ: органолептическим, физико-химическим

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.16/2 3

3.

Ответ:

4. Температура в теле рыбы при охлаждении должна быть-?

Ответ: от -1 до +5 °С

Задания закрытого типа

5. Каким способом определяется показатель "консистенция"?

Визуально

Обонянием

Пальпацией

Нет верного ответа

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

ПК 5.3 Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов;

Задания открытого типа

1. Запас чешуйчатого льда производят при помощи.....?

Ответ: Льдогенератора

2. Показатель "запах" определяют способом:

Ответ: Обонянием

3. Массовая доля жира в продукции относится к показателям?

Ответ: Химическим

4. Если при разделке обнаружены гельминты в большом количестве, что необходимо сделать?

Ответ: отправить рыбу на производство кормовой муки.

Задания закрытого типа

5. Признаки начавшейся порчи рыб?

- мутные глаза, серого цвета жабры, при пальпации остаются вмятины;
- цвет жабр красный, упругое тело рыбы, запах свойственный;
- все варианты:

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.17/2 3

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

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

Задания открытого типа

1. Углекислотный огнетушитель применяют для тушения

Ответ: электрооборудования

2. Пена легче воды?

Ответ: да

3. Что произойдет, если электропроводку тушить водой.

Ответ: короткое замыкание

4. Что нельзя тушить водой

Ответ: электрооборудование

Задания закрытого типа

5. Вещество, способное потушить огонь.

- пена, инертный газ;
- порошковое химическое соединение;
- вода, азот;
- **все варианты:**

3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.05 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППССЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов».

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.18/2 3

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 является экзамен по модулю. Итогом экзамена по модулю является решение: «ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН»).

Итоги экзамена по модулю и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.05 оформляются на каждого аттестуемого.

3.1. Итоги экзамена по модулю

ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
ПМ 05	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на 2 курсе по специальности СПО 35.02.10 Обработка водных биоресурсов		
<i>код и наименование специальности</i>		
Итоги экзамена (квалификационного)		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 5.1 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на судах;	- 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;	

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.19/2 3
	- контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально	
ПК 5.2 Вести технологический процесс первичной обработки выловленного сырья на береговых предприятиях;	- 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, - 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; - контролировать массу упаковываемой продукции, правильность упаковки визуально или с помощью технических устройств.	
ПК 5.3 Осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов;	- 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; - 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;	
ПК 5.4 Организовывать и осуществлять мероприятия по охране труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»	- 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	

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.20/2 3

	труда при выполнении работ по рабочей профессии «Обработчик рыбы и морепродуктов»; - контролировать соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности и электробезопасности	
Дата « ____ » _____ 20 ____ г. Подписи членов экзаменационной комиссии		
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>
	_____	_____
	<i>подпись</i>	<i>фамилия инициалы</i>

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.21/2 3

3.2. Оценочная ведомость

ПМ 05	ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ <i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на <u> 2 </u> курсе по специальности СПО <u> 35.02.10 Обработка водных биоресурсов </u>		
<i>код и наименование специальности</i>		
освоил(а) программу профессионального модуля <u> ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих </u>		
<i>наименование профессионального модуля</i>		
в объеме _____ час. с « __ » _____ 20 ____ г. по « __ » _____ 20 ____ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля <i>(если предусмотрено учебным планом)</i>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01		
УП 05.01		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Наименование профессионального модуля		Оценка (освоен / не освоен)
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
Дата « __ » _____ 20 ____ г. Подписи членов экзаменационной комиссии _____ <i>подпись</i> _____ <i>фамилия инициалы</i> _____ <i>подпись</i> _____ <i>фамилия инициалы</i> _____ <i>подпись</i> _____ <i>фамилия инициалы</i>		

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.22/2 3

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция:

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора;
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых;
3. Тип заданий-практикоориентированные, комплексные для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05 по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» в целом.
4. Сущность заданий - демонстрация профессиональной деятельности в роли обработчика рыбы на предприятии, выполняющего технологические операции при производстве рыбной продукции.

Количество заданий для экзаменуемых:

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 – 30 мин.

Условия выполнения заданий

Задание № 2 Квалификационный экзамен

Задание № 2– 1 час.

Всего на экзамен 1,5 ч.

Оборудование:

Литература для экзаменуемых:

Нормативная и техническая документация при производстверыбной продукции из водных биоресурсов, справочная информация о химическом составе и пищевой ценности рыбной продукции, справочная информация по технологическому оборудованию, используемому на предприятиях по производству рыбной продукции из водных биоресурсов.

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании

Фонд оценочных средств для аттестации по модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 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 «21» мая 2025 г.

Председатель методической комиссии _____/С.Ю. Лаптев/

МО-35 02 10-ПМ.05.ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ	С.23/2 3

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*