



КАЛИНИНГРАДСКИЙ  
МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ  
КОЛЛЕДЖ

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.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ  
ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ**

основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования по специальности

**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

**МО – 35 02 10-ПМ.03. ФОС**

РАЗРАБОТЧИК  
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Эльяшевич О.В.  
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.2/26

## Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств.....	3
1.1 Область применения фонда оценочных средств .....	3
1.2 Результаты освоения дисциплины .....	3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания .....	3
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации .....	9
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование .....	26

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.3/26

## 1 Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения модуля ПМ.03 «Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов».

### 1.2 Результаты освоения дисциплины

В результате контроля и оценки по дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных компетенций согласно учебному плану:

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.

## 2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 3.1 Планировать, организовывать и вести технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;	Способен: - организовать и выполнять технологические операции производства кулинарной продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>Знать:</b> - основные технологии производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; - значение соблюдения термического режима в производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов; - правила подготовки рыбы, икры и морепродуктов к кулинарной обработке; - правила взвешивания, формовки, панировки, укладки в тару и потребительскую упаковку кулинарной продукции из водных биоресурсов; - сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; - режимы транспортировки полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий; - требования пожарной, промышленной и экологической безопасности <b>Уметь:</b> - планировать, организовывать, регулировать и вести технологические процессы

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.4/26

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		<p>производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять технологические расчеты по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- пользоваться нормативными и техническими документами, регламентирующими выпуск кулинарной продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- взвешивать сырье, материалы и полуфабрикаты;</li> </ul> <p>готовить сырье к кулинарной обработке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разделять рыбу и беспозвоночных;</li> <li>- укладывать в тару и потребительскую упаковку полуфабрикаты и кулинарную продукцию из водных биоресурсов;</li> <li>- составлять маркировку транспортной и потребительской тары с кулинарной продукцией из водных биоресурсов;</li> </ul>
<p>ПК 3.2</p> <p>Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для производства кулинарной продукции из водных биоресурсов</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и технологического оборудования;</li> <li>- требования охраны труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- соблюдать правила эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.</li> </ul>
<p>ПК 3.3</p> <p>Контролировать выполнение технологических операций по производству кулинарной продукции из водных биоресурсов.</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- определять с помощью контрольно-измерительных приборов параметров технологических процессов производства пищевой продукции из водных биоресурсов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- вести учетно-отчетную документацию производства пищевой продукции из водных биоресурсов.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему управления качеством и безопасностью кулинарной продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- методики выявления рисков для качества продукции из водных биоресурсов и разработки системы контроля качества и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов, а также надлежащих производственных практик;</li> <li>- Выявлять недостатки выполненных ремонтных работ</li> <li>- Требования охраны труда, пожарной, промышленной, экологической безопасности и электробезопасности</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать внедрение и функционирование системы управления качеством и безопасности кулинарной продукции из водных биоресурсов;</li> <li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> </ul>

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

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.5/26

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий	Способен: - определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий органолептическими, физическими и химическими методами;	<b>Знать:</b> - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции из водных биоресурсов; - виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кулинарной продукции из водных биоресурсов; <b>Уметь:</b> - давать заключение о сортности кулинарной продукции из водных биоресурсов по результатам исследования в соответствии с требованиями нормативных и технических документов; - оформлять документы, подтверждающие качество кулинарной продукции из водных биоресурсов;
ПК 3.5 Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения	Способен: - проводить анализы причин брака и предотвращения возможности его возникновения в процессе выполнения технологических операций производства кулинарной продукции из водных биоресурсов;	<b>Знать:</b> - причины, методы выявления и способы устранения брака готовой кулинарной продукции из водных биоресурсов; <b>Уметь:</b> - анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения;

### 2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

### 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 дисциплины

#### Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.6/26

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 дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

*«Удовлетворительно»* - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

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

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 практических умений:**

*«Отлично»* ставится, если обучающийся:

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

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.7/26

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического 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 практические умения, удовлетворяющие 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 практические умения, но:

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

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 с 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,

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.8/26

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.03 «Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов» 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

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по производственной 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.

### **3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации**

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.9/26

### **Контрольные вопросы к практическим занятиям**

#### **Раздел 1. Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов**

#### **МДК 03.01 Технология производства кулинарных изделий**

#### **из водных биоресурсов**

**Практическое занятие № 1. Ознакомление с нормативными документами на вспомогательные материалы для производства кулинарных изделий из водных биоресурсов.**

Контрольные вопросы

1. Какой таблицей сборника рецептур пользуются при определении расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий?
2. Что необходимо учитывать при определении расхода соли и специй для приготовления блюд и изделий?
3. Может ли быть изменена норма расхода специй и соли на порцию блюда?
4. Роль пищевых добавок и вспомогательных средств?
5. Где применяется многокомпонентная смесь?
6. Перечислите пищевые добавки, удлиняющий срок реализации продукции?
7. Для чего применяют интенсификаторы вкуса.
8. Обработка яиц (схема).
9. Зачем так строго нужно соблюдать правила обработки яиц?
10. Расшифруйте маркировку яиц - До, его масса.

**Практическое занятие № 2 Ознакомление с нормативными документами на натуральные рыбные кулинарные изделия. Разбор и анализ производственных ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Какими таблицами сборника рецептур необходимо пользоваться для определения норм отходов при разделке рыбы?
2. Какие полуфабрикаты натуральные вырабатывают из рыбы
3. Для чего производят ошпаривание рыбных полуфабрикатов?
4. Требования к упаковке и хранению жареной рыбы.

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.10/26

**Практическое занятие № 3 Технологические расчеты производства натуральных рыбных кулинарных изделий. Разбор и анализ производственных ситуаций**

Контрольные вопросы

1. Какая кондиция рыбы предпочтительна для приготовления блюд из полуфабриката?
2. Что необходимо знать, чтобы произвести расчет расхода соли и специй?
3. Какие семейства рыб рекомендуются для приготовления фаршированной рыбы?
4. Перечислите необходимое оборудование для обработки рыбы?

**Практическое занятие № 4. Ознакомление с нормативными документами на полуфабрикаты рыбные рубленые охлажденные и замороженные**

Контрольные вопросы

1. Почему поршни в котлетоформовочной машине перемещаются по вертикали?
2. Как регулируется масса изделий в котлетоформовочной машине?
3. От чего зависит производительность котлетоформовочной машины?
4. Каким образом осуществляется панировка изделий в котлетоформовочной машине?
5. Каково назначение кулачка в котлетоформовочной машине?
6. Для какой цели служит котлетоформовочная машина МФК-2240?
7. Назовите рабочие инструменты МФК-2240 и характер их движения.
8. Как регулируют массу формируемых изделий на машине МФК – 2240?
9. Что предусмотрено конструкцией МФК-2240 для изменения вида формируемых изделий?
10. Для какой цели служат копиры в машине МФК-2240?
11. Объясните принцип формовки изделий в машине МФК-2240 и их съема.

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.11/26

### **Практическое занятие № 5**

**Технологические расчеты производства кулинарных изделий из фарша рыбы. Полуфабрикаты из рубленной натуральной и котлетной массы мяса рыб.**

Контрольные вопросы

1. Какой полуфабрикат идет для приготовления котлетной массы?
2. Что необходимо знать, чтобы произвести приготовление кнельной массы?
3. Какие семейства рыб рекомендуются для приготовления рубленной массы?
4. Перечислите панировки и дайте их характеристику и использование?
5. Какие рекомендации вы можете дать по приготовлению котлетной массы из рыбы?
6. составить схему приготовления рыбной котлетной массы

**Практическое занятие № 6 Ознакомление с нормативными документами на рыбомучную кулинарную продукцию**

Контрольные вопросы

1. Для какой цели при производстве изделий муку просеивают?
2. Объясните принцип просеивания муки в машине МПМ-800.
3. Для какой цели служит крыльчатка загрузочного бункера и винтовой конвейер машины МПМ-800?
4. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит и для какой цели?
5. Как загружают муку в просеивателе МПМ-800?
6. Какие требования техники безопасности следует строго соблюдать при эксплуатации просеивателей?

**Практическое занятие 7. Технологические расчеты производства рыбомучных кулинарных изделий**

Контрольные вопросы

1. Подготовка муки для работы.
2. Как произвести замену яиц на меланж?
3. Какие нормативные документы используются для расчетов?
4. Подготовка компонентов для замеса теста (муки, яиц, жира, рыбы).

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.12/26

2. Способы замеса дрожжевого теста.
3. Какие процессы происходят в тесте при замесе, выпечке?
4. Какое влияние на качество изделий оказывает качество клейковины?
5. Для дрожжевого теста, какой силы должна быть мука?
6. Что значит газообразующая способность муки?
7. Что такое обминка? Её значение.
8. Определить готовность опары.
9. Какие реакции происходят в тесте при замесе?
10. Что способствует развитию дрожжей?

### **Практическое занятие № 8 Технологические расчеты производства на пастообразную рыбную кулинарную продукцию**

Контрольные вопросы

1. Какая кондиция рыбы предпочтительна для приготовления полуфабрикатов?
2. Что необходимо знать технологу, чтобы произвести расчет норм расхода?
3. Какие приспособления рекомендуются для приготовления паштетов из рыбы?
4. Какие документы необходимы при приемке продуктов по количеству и качеству?

### **Практическое занятие № 9 Технологические расчеты производства на пастообразную рыбную кулинарную продукцию**

Контрольные вопросы

1. Какая кондиция рыбы предпочтительна для приготовления полуфабрикатов?
2. Что необходимо знать технологу, чтобы произвести расчет норм расхода?
3. Какие приспособления рекомендуются для приготовления паштетов из рыбы?
4. Какие документы необходимы при приемке продуктов по количеству и качеству?

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.13/26

### **Практическое занятие №10 Изучение устройства оборудования. Устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования и техника безопасности.**

Контрольные вопросы

1. При помощи чего достигается горизонтальность установки настольных циферблатных весов?
2. Для чего служит тарировочное устройство ВНЦ?
3. Что находится на большом плече коромысла у товарных напольных весов?
4. Что находится на малом плече коромысла у товарных напольных весов?
5. Что относится к метрологическим параметрам весов?
6. Когда производится клеймение весов?
7. Как производят поверку гирь?

### **Контрольные вопросы к лабораторным занятиям**

#### **Лабораторное занятие №1 Разделка рыбы. Виды разделки нерыбных объектов промысла.**

Контрольные вопросы

1. Какова схема разделки судака?
2. Способы размораживания рыбы?
3. Как разделяют рыбу для фарширования (на кругляши, целиком)?
4. Обработка рыбы осетровых рыб?
5. Какова схема разделки камбалы?
6. Какие способы разделки угря знаете?
7. Как разделяют рыбу для припускания, варки?
8. Сроки хранения рыбных полуфабрикатов

#### **Лабораторная работа № 2. Производство рыбы в желе, оценка качества, дегустация.**

Контрольные вопросы

1. Можно использовать для приготовления рыбы в желе рыбу горячего копчения?
2. Для изготовления желе используют?
3. Какой гарнир можно использовать для изготовления рыбы в желе?

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.14/26

### **Лабораторная работа 3. Производство котлет рыбных, оценка качества, дегустация**

Контрольные вопросы

1. Подготовка вспомогательных материалов?
2. Описать разделку кальмара?
3. Что такое панирование?

### **Лабораторная работа № 4. Производство рыбных колбасных изделий, оценка качества, дегустация**

Контрольные вопросы

1. Схема изготовления рыбных сосисок?
2. Виды оболочек для сосисок?
3. Органолептические показатели готовой продукции?

### **Лабораторная работа № 5. Производство рыбокулинарной продукции из фарша, оценка качества, дегустация**

Контрольные вопросы

1. Виды рыбокулинарной продукции (перечислить)?
2. Описать формы рыбокулинарной продукции.
3. Что такое растойка и ее продолжительность?

### **Лабораторная работа № 6. Производство мучных изделий с рыбной начинкой, оценка качества, дегустация**

Контрольные вопросы

1. Технология изготовления теста для мучных изделий с начинкой?
2. Приготовление начинок?
3. Почему навеску жира при определении кислотного числа растворяют в спиртово-эфирной смеси? Ответ подтвердить реакцией.

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.15/26

### **Лабораторная работа № 7. Производство пельменей, оценка качества, дегустация.**

Контрольные вопросы

1. Технология изготовления теста для пельменей?
2. Предварительная подготовка сырья?
3. Органолептические показатели готовой продукции?

### **Лабораторная работа № 8. Производство рыбных масел и паштетов, оценка качества, дегустация**

Контрольные вопросы

1. Какое сырьё используют для изготовления рыбных масел и паштетов?
2. Предварительная подготовка сырья?
3. Органолептические показатели готовой продукции?

### **Лабораторная работа № 9. Контроль качества кулинарных изделий из водных биоресурсов**

Контрольные вопросы

1. Основные показатели готовой продукции?
2. Какой метод используют для определения массовой доли хлористого натрия?
3. Для чего используют метод нейтрализации?

#### **Тестовые задания открытого и закрытого типа**

**Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом**

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:** ПК 3.1 Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарной продукции из водных биоресурсов.

#### **Задания открытого типа**

1. Какие вещества при тепловой обработке придают рыбному бульону специфический вкус и аромат?

**Ответ: Экстрактивные вещества**

2. Что позволяет увеличить сроки хранения сырья перед обработкой?

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

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.16/26

**Ответ: консервирование**

3. Можно ли жарить рыбу в кляре?

**Ответ: ДА**

4. От чего зависит выбор способа тепловой обработки рыбы

**Ответ: от химического состава**

### **Задания закрытого типа**

5. Свежесть рыбы определяют по:

цвету на разрезе;

консистенции;

запаху;

все варианты

**Ответ: все варианты**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 3.2 Готовить к работе и эксплуатировать технологическое оборудование для кулинарной продукции из водных биоресурсов

### **Задания открытого типа**

1. Как называется специальный котел удлиненной формы с решеткой для припускания крупной рыбы целиком

**Ответ: сотейник**

2. Как называют механизм, отделяющий мясо рыбы от костей и кожи с одновременным его измельчением?

**Ответ: сепаратор (неопресс)**

3. Как называется оборудование для нарезки?

**Ответ: слайсер**

4. Температура масла во фритюрницы при изготовлении жаренной рыбы?

**Ответ: 160-170 °С**

### **Задания закрытого типа**

5. Какие используют на производстве аппараты термической обработки кулинарной продукции?

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.17/26

Периодического действия

Непрерывного действия

Нет правильного ответа

**Все варианты**

**Ответ: все варианты**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 3.3. Осуществлять контроль качества при производстве кулинарной продукции из водных биоресурсов.

**Задания открытого типа**

1. Укажите, содержание, каких питательных веществ в рыбе составляет от 1 до 33%?

**Ответ: жиров**

2. Какое количество соли должна содержать рыба, предназначенная для жарки?

**Ответ: 3%**

3. При каких температурных режимах рекомендуют замораживать вторые блюда из рыбы?

**Ответ: -18°;**

4. Укажите пастообразные рыбные изделия, которые при производстве подвергают прогреванию до  $t=105-110^{\circ}\text{C}$ ?

**Ответ: пасты рыбные**

**Задания закрытого типа**

5. Каким методом определяют содержание соли в пастообразных изделиях?

1. Органолептическим;

2. Химическим

3. Микробиологическим;

4. Все варианты.

**Ответ: Химическим**

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.18/26

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 3.4 Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

### **Задания открытого типа**

1. Какой стандарт отвечает за определения массы нетто и соотношение твердой части и заливки?

**Ответ: ГОСТ 7636**

2. Метод определения массовой доли хлористого натрия?

**Ответ: аргентометрия**

3. Метод определения массовой доли жира в кулинарии основан на?

**Ответ: экстракции**

4. Определение массовой доли жира кулинарной продукции проводят в аппарате?

**Ответ: Сокслета**

### **Задания закрытого типа**

5. Укажите методы контроля в рыбокулинарном производстве?

1. Органолептический
2. Технохимический
3. Микробиологический
4. Все варианты

**Ответ: Все варианты**

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 3.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

### **Задания открытого типа**

1. Проверка рыбы на консистенцию проверяется .....?

**Ответ: пальпацией**

2. Недоброкачественная охлажденная рыба имеет какую поверхность?

**Ответ: тусклую**

3. Рыба с запахом нефтепродуктов пригодна ли в пищу?

**Ответ: нет**

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.19/26

4. Срок хранения обжаренной рыбы?

**Ответ: 24 часа**

**Задания закрытого типа**

5.Время варки тушек кальмара?

1. 10-15минут;

2. 3-5 минут;

3. Свыше 15 минут;

4. Нет правильного ответа.

**Ответ: 3-5 минут;**

**Практико-ориентированные задания (задачи и вопросы к билетам для экзамена)**

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?

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.20/26

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?

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

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.21/26

24. Каково устройство и правила эксплуатации оборудования для фасования и упаковывания пастообразных и рубленых 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 argentометрии 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

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.22/26

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.

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.23/26

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 рубленая 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.

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.24/26

### **Оценочные материалы для экзамена**

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 «Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов» по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Экзаменационные задания включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

### **Образец билетов для экзамена**

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.25/26

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

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ № 01**

ПМ.03 «Организация и ведение технологических процессов производства кулинарной продукции из водных биоресурсов»

по специальности 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

(наименование профессионального модуля)

**Производственная ситуация:**

В рыбный цех предприятия поступило 120 кг трески мелкой неразделенной. Технологу предприятия необходимо:

**Задание 1.** Определить ассортимент кулинарной продукции с учетом данного вида сырья. Составить технологическую схему и провести расчет сырья на один рубленый полуфабрикат из рыбы.

*Оцениваемые компетенции: ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3;*

**Задание 2.** Подобрать необходимое технологическое оборудование и инструменты, применяемые при производстве кулинарных изделий из водных биоресурсов.

*Оцениваемые компетенции: ПК 3.2;*

**Задание 3.** Организовать производство (виды технологических линий) данного вида сырья, с учетом устройства и соблюдения правил техники безопасности при работе.

*Оцениваемые компетенции: ПК 3.2;*

**Задание 4.** Определить количество отходов при обработке 120 кг трески мелкой неразделенной, и выхода котлетной массы. *ПК 3.1;*

**Инструкция по выполнению задания:** Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться нормативной, технической и справочной документацией на специальном столе.

**При выполнении Вы можете пользоваться:** методическими пособиями по выполнению практических занятий.

Максимальное время выполнение заданий -1,0 час.

Преподаватель \_\_\_\_\_

И.П. Смотровкина \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Н. М. Пляскина \_\_\_\_\_

Заведующий отделением \_\_\_\_\_

Н.А. Судьбина \_\_\_\_\_

МО-35 02 10-ПМ.03. ФОС	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ	С.26/26

#### **4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование**

Рабочая программа учебного модуля ПМ.03 «Организация и ведение технологических процессов кулинарной продукции из водных биоресурсов» представляет собой компонент образовательной программы по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методической комиссии Монтажа, технического обслуживания и ремонта промышленного оборудования и Обработка водных биоресурсов (протокол №9 от 10 мая 2023 г.)

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_/С.Ю. Лаптев/.