



ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации
**«Техник-технолог производства продуктов питания
из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (5-й уровень квали-
фикации)»**
(наименование квалификации)

Состав примера оценочных средств

Раздел	Страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
4. Вид профессиональной деятельности	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	7
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	8
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	9
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	10
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	10
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	21
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	22
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	24
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	24

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:

Техник-технолог производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (5-й уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 15.01100.03

3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации (далее – требования к квалификации):

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» - код 15.011, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» октября 2020 г. №713н)

4. Вид профессиональной деятельности:

Производство продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Знания, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
1	2	3
С/01.5 Организационное обеспечение производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №1
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №2
Знание: Правила обращения с инструментами для отбора проб, образцами и пробами сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на технологических линиях	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №3
Знание: Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при выполнении технологических операций производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №4
С/02.5 Технологическое обеспечение производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №5
Знание: Основные технологические процессы производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №6

Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №7
Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №8
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств в технологических линиях производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №9
Знание: Порядок расчета рецептур новых видов продуктов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №10
С/03.5 Технологическое обеспечение производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №11
Знание: Основные технологические процессы производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №12
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №13
Знание: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №14
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий производства соленой, маринованной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №15
Знание: Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства соленой, маринован-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №16

ной продукции и икры из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
С/04.5 Технологическое обеспечение производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №17
Знание: Основные технологические процессы производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №18
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №19
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №20
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №21
Знание: Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства сушеной, сушено-вяленой, вяленой и провесной продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №22
С/05.5 Технологическое обеспечение производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №23
Знание: Основные технологические процессы производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №24
Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия №25
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и консервов и пресервов из водных био-	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №26

ресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №27
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №28
Знание: Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства консервов и пресервов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №29
С/06.5 Технологическое обеспечение производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №30
Знание: Основные технологические процессы производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом №31
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №32
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №33
Знание: Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства технологических линий производства пищевой продукции горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №34
Знание: Порядок расчета рецептур новых видов, формы и виды документов на новые виды продуктов производства пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №35

горячего и холодного копчения из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
С/07.5 Технологическое обеспечение производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры		
Знание: Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №36
Знание: Основные технологические процессы производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №37
Знание: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №38
Знание: Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №39
Знание: Способы технологических регулировок оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа №40

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (40 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 36 заданий в тесте (36 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 2 задание в тесте (2 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 2 задания в тесте (2 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 0 задание в тесте (0 – в примере оценочного средства);
- время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Трудовые функции, трудовые действия, умения в соответствии с требованиями к квалификации, на соответствие которым проводится оценка квалификации	Критерии оценки квалификации	Тип и № задания
ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства охлажденной, подмороженной и	а) жабрование (обезжабрикавание) произведено правильно в соответствии с ГОСТ 814-	Задание №1 Выполнение трудовых функций

<p>мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p> <p>Умение: Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>2019, Инструкцией б) полупотрошение произведено правильно в соответствии с ГОСТ 814-2019, Инструкцией</p> <p>в) обезглавливание произведено правильно в соответствии с ГОСТ 814-2019, Инструкцией</p> <p>г) разделка на кусок произведено правильно в соответствии с ГОСТ 814-2019, Инструкцией</p>	<p>(действий) в модельных условиях</p>
---	--	--

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- компьютер с доступом к сети интернет,
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

- **рабочее место** - лаборатория, оборудованная рабочим местом (стол, стул, персональный компьютер с выходом в сеть Интернет)

Задание №1

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- калькулятор,
- ножи разделочные,
- образцы рыбы-сырца (охлажденной рыбы) 5-7 шт (скумбрия, сардина, минтай и пр. в зависимости от МТБ экзаменационного центра);

- средства индивидуальной защиты

- защитный халат,
- защитные перчатки,
- защитные очки,
- защитная маска;

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 814-2019 Рыба охлажденная. Технические условия
- «Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том 1, 2», Утвержден Приказом Минрыбхоза СССР от 5 сентября 1991 г. N 272 (

Задание №2

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- широкогорлая банка вместимостью 500 см³ притертой пробкой,
- дистиллированная вода,
- средняя проба жидкого технического клея,
- стакан,
- часовое стекло,
- клеомер,

- оборудование для водяной бани,
- приспособления для навески и перемешивания пробы;

- средства индивидуальной защиты

- защитный халат,
- защитные очки,
- защитная маска,
- перчатки;

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее или среднее профессиональное образование.

2. Опыт работы не менее 5 лет в должности и (или) выполнения работ (услуг) по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.

3. Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающего освоение:

а) знаний:

- НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;
- нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;
- методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);
- требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;
- порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);

б) умений

- применять оценочные средства;
- анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;
- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;
- проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;
- принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;
- формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;
- использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4. Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

5. Экспертная комиссия утверждается в количестве не менее трех экспертов.

6. Не менее двух членов экспертной комиссии в штате по основному месту работы в Центре оценки квалификации должны иметь подтвержденную Советом по профессиональным квалификациям агропромышленного комплекса квалификацию, удовлетворяющую требованиям, определенным в оценочном средстве для проведения независимой оценки квалификации.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий.

С каждым соискателем проводится инструктаж (под подпись) по охране труда и безопасным методам работы при работе с лабораторным оборудованием, химическими препаратами и на персональном компьютере.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

Инструкция.

1. Теоретический этап профессионального экзамена представлен в виде теста и состоит из 40 вопросов, охватывающих все предметы оценивания.
2. Время ответа на вопросы ограничено – 90 минут.
3. Если Вы сомневаетесь в ответе, переходите к следующему вопросу. К пропущенному вопросу Вы сможете вернуться позже.
4. Каждый вопрос содержит инструкцию по формулированию ответа: выбрать правильный вариант ответа (один или несколько), установить правильную последовательность, установить правильное соответствие, записать правильный ответ.
5. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать один правильный ответ (одиночный выбор), то «кликните» курсором по выбранному Вами варианту. Кнопка выбранного варианта станет малиновой.
6. Если при ответе на вопрос Вы должны выбрать несколько правильных ответов (множественный выбор), то «кликните» курсором по тем вариантам, которые Вы считаете правильными, в любой последовательности.
7. Для изменения решения нажмите еще раз выбранный Вами вариант. Кнопка снова станет серой. Это будет означать отмену Вашего прежнего выбора.
8. Если при ответе на вопрос Вы должны установить соответствие, ухватите курсором кнопку на варианте слева и перетащите ее на кнопку соответствующего ему варианту справа.
ВАЖНО! Варианты слева должны быть использованы все; варианты справа могут быть использованы полностью или частично.
9. Если при ответе на вопрос Вы должны установить последовательность, ухватите курсором нужный вариант и перетащите его на желаемое место в соответствии с порядковым номером действия.
10. Если задание сформулировано в виде открытого вопроса, ответ Вы должны строчными буквами, если иное не указано в задании.
11. После выполнения задания нажмите кнопку «Ответить».
12. Вы можете задавать вопросы членам экзаменационной комиссии только в случае технических неисправностей, которые не позволяют Вам продолжить работу.

Задание №1

Какую технологию применяют, чтобы получить рыбу, потрошеную семужной резкой?

Выберите правильный ответ.

- a) рыбу обезглавливают, хвостовой плавник удаляют вместе с прихвостовой частью на расстоянии не более 3 см от основания его средних лучей
- b) выделяют брюшную часть рыбы, которую отделяют от нее срезом от приголовка до анального плавника
- c) рыбу разрезают по брюшку двумя продольными разрезами: от анального отверстия до брюшных плавников и от брюшных плавников до калтычка; жабры, внутренности, в том числе икра или молоки, удаляют
- d) рыбу потрошат и обезглавливают, удаляют плечевые кости, чешую, черную пленку, плавники на уровне кожного покрова, хвостовой плавник вместе с прихвостовой частью, разрезают на поперечные куски
- e) рыбе делают разрез по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия или далее; внутренности, в том числе икру или молоки, удаляют

Задание №2

Какого метода определения массовой доли воды в рыбной продукции воды НЕ существует? Выберите правильный ответ.

- a) определение высушиванием при 100-105°C
- b) определение высушиванием при 130°C
- c) определение отгонкой в жирах и витаминных препаратах
- d) определение выветриванием
- e) определение высушиванием на приборе ВЧМ (прибор Чижовой)

Задание №3

Каким образом при определении азота летучих оснований титриметрическим методом подготавливают к работе новый аппарат для отгонки?

Выберите правильный ответ.

- a) всю систему предварительно проспиртовывают в течение 10-15 мин
- b) все резиновые части системы обрабатывают спиртовым раствором
- c) всю систему предварительно пропаривают в течение 10-15 мин
- d) все стеклянные части системы обрабатывают раствором марганца
- e) все стеклянные части системы обрабатывают моющим раствором

Задание №4

За чей счет осуществляется ремонт средств индивидуальной защиты, используемых на рабочем месте?

Выберите правильный ответ.

- a) за счет работодателя
- b) за счет работника
- c) за счет фонда социального страхования
- d) за счет Пенсионного фонда РФ
- e) за счет профсоюза

Задание №5

Какая должна быть масса замороженного блока рыбы специальной разделки?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 12 кг
- b) не более 15 кг
- c) не более 20 кг
- d) не более 25 кг
- e) не более 32 кг

Задание №6

Как называется брюшная часть рыбы, которая отделена от нее срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены?

Запишите ответ словом (им.сущ., ед. ч).

Ответ: _____

Задание №7

Какой признак размораживания при приемке товара НЕ указывает на то, что замороженная рыбная продукция подвергалась размораживанию в процессе хранения или транспортирования?

Выберите правильный ответ.

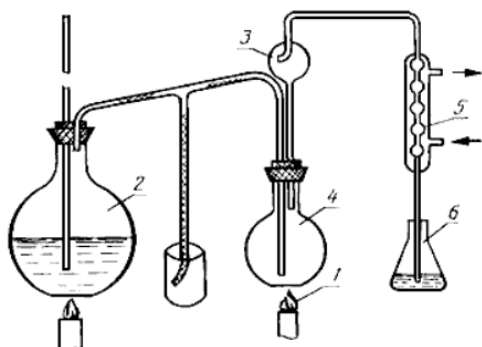
- a) наличие в таре с мороженой продукцией замороженной жидкости
- b) отсыревание тары, наличие пятен внутри и снаружи тары
- c) избыточное количество глазури

- d) изменение формы блока
- e) частичная или полная потеря глазури

Задание №8

Как называется аппарат, изображенный на картинке?

Выберите правильный ответ.



- a) аппарат для встряхивания
- b) аппарат для отгонки
- c) фотоэлектроколориметр
- d) эксикатор
- e) спектрофотометр

Задание №9

Для каких целей предназначено оборудование, изображенное на картинке?

Выберите правильный ответ.



- a) для снятия шкуры рыбы
- b) для нарезки рыбы
- c) для снятия чешуи рыбы
- d) для филетирования рыбы
- e) для потрошения и зачистки брюшной полости у рыб

Задание №10

На какой вид креветок НЕ распространяется ГОСТ 20845-2017 Креветки мороженые. Технические условия?

Выберите правильный ответ.

- a) креветка виноградная
- b) креветка тигровая
- c) креветка гребенчатая

- d) шримсы-медвежата
- e) шримсы песчаные

Задание №11

На какие сорта разделяют зернистую икру по качеству?

Выберите правильный ответ.

- a) экстра, первый и второй
- b) первый, второй и третий
- c) люкс, экстра, первый и второй
- d) первый и второй
- e) первый, второй, третий и четвертый

Задание №12

До какой температуры доводят рыбу при использовании технологии теплого посола рыбы?

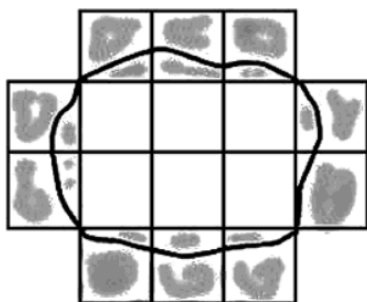
Выберите правильный ответ.

- a) не выше 0—7°C
- b) не выше -2— -4°C
- c) не выше 10—15°C
- d) не выше 8—9°C
- e) не выше -4— -5°C

Задание №13

Какой метод выявления брака упаковки изображен на картинке?

Выберите правильный ответ.



- a) измерение площади дефектов поверхности упаковки
- b) определение состояния внутренней поверхности потребительской упаковки
- c) определение герметичности наполненной укупоренной стеклянной упаковки на технологической линии
- d) определение герметичности потребительской упаковки погружением в вакуумную камеру с водой
- e) определение герметичности потребительской упаковки при помощи вакуума

Задание №14

Установите соответствие между наименованием метода контроля качества (левый столбец) и сущностью этого метода (правый столбец).

Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Левый столбец «Наименование метода контроля качества»	
a	Метод определения поваренной соли
b	Метод определения герметичности потребительской упаковки при помощи вакуума
c	Метод определения герметичности наполненной укупоренной стеклянной упаковки на технологической линии

d	Титриметрический метод определения борной кислоты и буры
---	--

Правый столбец «Сущность метода»	
1	Титрование хлоридов в нейтральной среде раствором азотнокислого серебра в присутствии индикатора хромовокислого калия
2	Выдерживание упаковочных единиц с продуктом при пониженном давлении в течение заданного времени
3	Проверка положения контрольной мембраны крышки (выпуклое или вогнутое)
4	Проверка способности борной кислоты образовывать с многоатомными спиртами или инвертированным сахаром более сильные комплексные кислоты с кольцевой структурой, которые определяются титрованием
5	Измерение размеров дефектов поверхности при помощи измерительной лупы или микроскопа

Задание №15

Какое оборудование изображено на картинке?
Выберите правильный ответ.



- a) камера коптильная
- b) аппарат вакуумной дегазации
- c) слайсер промышленный
- d) упаковщик вакуумный
- e) инъектор посолочный

Задание №16

На какой вид икры рыб пробойной соленой НЕ распространяется ГОСТ 1573-2011 Икра рыб пробойная соленая. Технические условия?
Выберите правильный ответ.

- a) икра тресковых рыб
- b) икра осетровых и лососевых рыб
- c) икра палтуса
- d) икра щуки
- e) икра камбалы

Задание №17

На какие сорта делят пресно-сушеную рыбу?
Выберите правильный ответ.

- a) на первый и второй
- b) на первый, второй и третий

- c) на люкс, первый и второй
- d) на сорта не делят
- e) на экстра, первый и второй

Задание №18

Какая температура должна быть в сушилках при приготовлении сушеной рыбы горячим способом?

Выберите правильный ответ.

- a) 80-85°C и выше
- b) 70-75°C и выше
- c) 50-55°C и выше
- d) 60-65°C и выше
- e) 40-45°C и выше

Задание №19

В какую тару НЕ допускается упаковывать рыбу вяленую, разделанную на спинку и тешу, боковник, пласт и полупласт, во избежание ее повреждения?

Выберите правильный ответ.

- a) в пачки из картона
- b) в мешки тканевые
- c) в пакеты пленочные
- d) в ящики деревянные
- e) в ящики из гофрированного картона

Задание №20

Какой показатель в числителе формулы вычисления массовой доли ртути, изображенной на картинке, обозначается знаком «*m*»?

Выберите правильный ответ.

$$X_1 = \frac{m_2 - m_1}{m}$$

- a) масса ртути в исследуемой пробе
- b) масса ртути в контрольной пробе
- c) масса образца
- d) объем раствора йода
- e) аликвотный объем

Задание №21

Какое оборудование изображено на картинке?

Выберите правильный ответ.



- a) сушильный шкаф
- b) волчок
- c) коптильная камера
- d) мясомассажер
- e) стерилизатор

Задание №22

Каким документом нормируется размер вяленой воблы?
Выберите правильный ответ.

- a) ГОСТ
- b) ТУ
- c) техническая инструкция
- d) вяленая вобла по размерам не подразделяется
- e) постановление

Задание №23

Какой должен быть процент прихвостовых кусков для филе-ломтиков рыбы при механизированном укладывании в банки?

Выберите правильный ответ.

- a) не более 15%
- b) не более 20%
- c) не более 30%
- d) не более 25%
- e) не более 10%

Задание №24

У какой рыбы НЕ допускается оставлять кожу при разделке рыбы на филе-кусочки?
Выберите правильный ответ.

- a) у филе-кусочков сельди тихоокеанской, скумбрии в различных соусах и заливках
- b) у филе-кусочков сардины в натуральном тузлуке
- c) у филе-кусочков анчоусовых и мелких сельдевых рыб
- d) у филе-кусочков ставриды в различных соусах и заливках с удалением плавников, чешуи, жучек, черной пленки
- e) у кусочков теши скумбрии атлантической

Задание №25

Установите соответствие между наименованием дефекта консервной банки (левый столбец) и причиной возникновения этого дефекта (правый столбец).

Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз или не использован совсем.

Левый столбец «Наименование дефекта консервной банки»	
a	«Птички»
b	Хлопушка
c	Бомбаж
d	Толокняность

Правый столбец «Причина возникновения дефекта консервной банки»	
1	Дефект образуется в результате неправильно проведенной стерилизации или использования крышек, изготовленных из нестандартной жести
2	Дефект образуется в результате изготовления крышек из очень тонкой жести, переполнения банок и повышенного количества воздуха в банке
3	Дефект возникает в результате образования или расширения газов внутри банки
4	Дефект возникает вследствие длительного хранения консервов
5	Дефект возникает при использовании задержанного сырья, нарушении режимов предварительной тепловой обработки или медленном охлаждении консервов после стерилизации или производстве консервов «Рыба копченая в масле»

Задание №26

Какого этапа НЕ существует при применении метода выявления бактерий рода *Salmonella* в определенной массе или объеме продукта?

Выберите правильный ответ.

- предварительное обогащение в неселективной жидкой среде
- обогащение в селективной жидкой среде
- пересев на чашки для идентификации
- последующее обогащение в неселективной жидкой среде
- проведение идентификации

Задание №27

Каким образом необходимо отрегулировать плавникорез, если при эксплуатации оборудования происходит некачественная резка плавников?

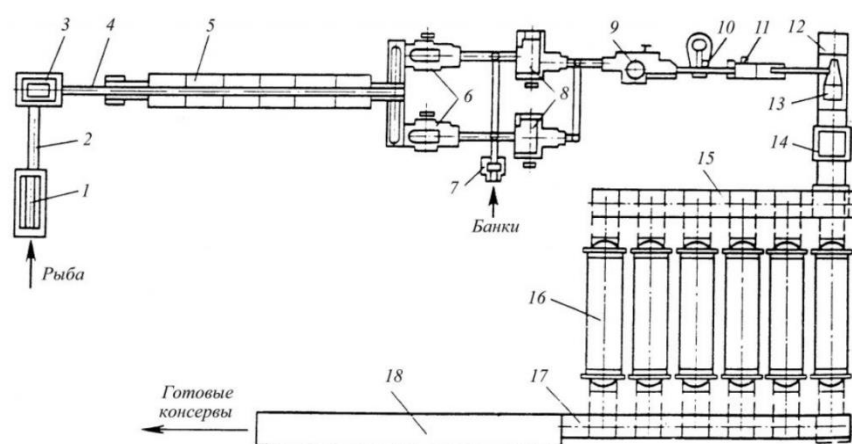
Выберите правильный ответ.

- произвести чистку
- усилить подачу воды на лотки
- натянуть пружину
- отрегулировать величину зазора до 0,3 мм
- прочистить отверстия в оросительных трубах

Задание №28

Какой цифрой на машинно-аппаратурной схеме линии производства рыбных консервов изображены набивочные автоматы?

Выберите правильный ответ.



- a) 8
- b) 15
- c) 3
- d) 9
- e) 6

Задание №29

Какие данные НЕ указываются в подразделе «Правила хранения» Технических условий на пищевую продукцию?

Выберите правильный ответ.

- a) требования к месту хранения
- b) коды, характеризующие продукт
- c) требования к защите продукции от влияния внешней среды
- d) требования к температурному режиму хранения
- e) способ укладки продукции

Задание №30

Как называется такой вид разделки рыбы холодного копчения: «Рыба, разрезанная по спинке вдоль позвоночника от правого глаза до хвостового плавника; внутренности, икра или молоки удалены; сгустки крови зачищены»?

Выберите правильный ответ.

- a) потрошенная обезглавленная
- b) пласт с головой
- c) полупласт
- d) палтусная разделка
- e) спинка

Задание №31

Какую рыбу изготавливают только в виде спинки и в потрошеном обезглавленном виде с удалением тонкой хвостовой части на уровне длины тушки?

Запишите ответ словом (сущ., ед. ч).

Ответ: _____

Задание №32

Каковы причины приобретенного мясом рыбы привкуса горечи при применении способа горячего копчения?

Выберите правильный ответ.

- a) использование стружек или опилок из дров хвойных пород
- b) недокопчение

- c) обожжение
- d) использование мороженой рыбы
- e) использование неразделанной рыбы

Задание №33

Сколько отдельных колоний необходимо отбирать с целью подтверждения принадлежности характерных колоний к выявляемым микроорганизмам при использовании метода культивирования микроорганизмов?

Выберите правильный ответ.

- a) не менее 3
- b) не менее 4
- c) не менее 1
- d) не менее 5
- e) не менее 2

Задание №34

Какое оборудование изображено на картинке?

Выберите правильный ответ.



- a) сушильный шкаф
- b) эмульсатор
- c) волчок
- d) мясорезка
- e) камера коптильная

Задание №35

Какие данные НЕ должны быть указаны в Технических условиях (ТУ) на новую пищевую продукцию?

Выберите правильный ответ.

- a) ссылки на действующие технические регламенты по требованиям безопасности
- b) ссылки на рекомендации по применению данной пищевой продукции
- c) стандарты в части требований к маркировке
- d) стандарты в части требований к транспортированию
- e) стандартизованные методы испытания данной пищевой продукции

Задание №36

Какого цвета должен быть ветеринарный жир, изготовленный из жира сардины, ставриды и песчанки?

Выберите правильный ответ.

- a) коричневый
- b) светло-желтый
- c) белый
- d) темно-красный
- e) оранжевый

Задание №37

Какая должна быть температура варки рыбной массы при изготовлении кормовой муки на прессово-сушильных установках?

Выберите правильный ответ.

- a) от 100 до 110 °С
- b) от 185 до 190 °С
- c) от 85 до 100 °С
- d) от 120 до 130 °С
- e) от 65 до 75 °С

Задание №38

Какой раствор НЕ используют при выявлении повышенного содержания фосфора фотометрическим методом?

Выберите правильный ответ.

- a) раствор азотной кислоты
- b) раствор азотнокислой ртути
- c) аммоний ванадиевокислого мета
- d) раствор молибденовокислого аммония
- e) окрашивающую смесь

Задание №39

Каким образом готовят раствор азотной кислоты при применении фотометрического метода определения содержания фосфора?

Выберите правильный ответ.

- a) 2,5 г ванадиевокислого аммония растворяют в нагретой до кипения дистиллированной воде, охлаждают, добавляют 20 см концентрированной азотной кислоты
- b) 50 г молибденовокислого аммония растворяют в горячей воде, охлаждают и доводят объем раствора дистиллированной водой до 1000 см³, перемешивают
- c) 150 г молибденовокислого аммония растворяют в одном объеме концентрированной азотной кислоты, смешивают и в случае появления мути отфильтровывают
- d) в колбу приливают раствор фосфорнокислого калия, добавляют 5 см концентрированной азотной кислоты
- e) один объем концентрированной азотной кислоты разводят двумя объемами дистиллированной воды, перемешивают

Задание №40

Каким способом регулируют степень вакуума сушильного барабана в вакуум-сушильных установках типа «Прогресс» при получении рыбной муки?

Выберите правильный ответ.

- a) при помощи мешалки внутри сушильных барабанов
- b) при помощи магнитного улавливателя
- c) при помощи горизонтальной осадительной центрифуги

- d) при помощи воздушных вентилях, установленных на трубопроводе сокового пара и воздушной магистрали вакуум-насосов
 e) при помощи наклонного шнека

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Вес или баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
№1		1
№2		1
№3		1
№4		1
№5		1
№6		1
№7		1
№8		1
№9		1
№10		1
№11		1
№12		1
№13		1
№14		1
№15		1
№16		1
№17		1
№18		1
№19		1
№20		1
№21		1
№22		1
№23		1
№24		1
№25		1
№26		1
№27		1
№28		1
№29		1
№30		1
№31		1
№32		1
№33		1
№34		1
№35		1
№36		1
№37		1
№38		1
№39		1
№40		1

Вариант соискателя содержит 40 заданий. Баллы, полученные за правильно выполненные задания, суммируются.

Максимальное количество баллов – 40.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов 30 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена.

ЗАДАНИЕ №1 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

ТФ С/02.5 Технологическое обеспечение производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Умение: Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства охлажденной, подмороженной и мороженой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Задание.

Продемонстрируйте виды разделки рыбы-сырца (охлажденной рыбы): жабрование (обезжабривание), полупотрошение, обезглавливание, разделка на кусок, разделка на тушку специальной разделки, разделка на полупласт, разделка на пласт без головы (обезглавленный). Обратите внимание, что для отдельных видов рыб могут быть применены виды разделки, различающиеся своими особенностями, установленными в стандартах или технических условиях на готовую рыбную продукцию.

Продемонстрируйте результат работы, при необходимости дополните своими комментариями.

Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Место выполнения задания – лаборатория, оборудованная рабочим местом:

- стол,
- стул,
- компьютер с выходом в сеть Интернет;

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- калькулятор,
- ножи разделочные,
- образцы рыбы-сырца (охлажденной рыбы) 5-7 шт;

- средства индивидуальной защиты

- защитный халат,
- защитные перчатки,
- защитные очки,
- защитная маска;

- информационно-методическое обеспечение:

- ГОСТ 814-2019 Рыба охлажденная. Технические условия (далее – ГОСТ 814-2019)
- «Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том 1, 2», Утвержден Приказом Минрыбхоза СССР от 5 сентября 1991 г. N 272 (далее – Инструкция)

Критерии оценки:

- а) жабрование (обезжабривание) произведено правильно в соответствии с ГОСТ 814-2019, Инструкцией
- б) полупотрошение произведено правильно в соответствии с ГОСТ 814-2019, Инструкцией
- в) обезглавливание произведено правильно в соответствии с ГОСТ 814-2019, Инструкцией
- г) разделка на кусок произведена правильно в соответствии с ГОСТ 814-2019, Инструкцией

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации.

При несоответствии одному или нескольким критериям оценки выполнения заданий, повторное прохождение экзамена допускается не ранее, чем через один месяц со дня первой попытки.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации Техник-технолог производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (5 уровень квалификации) принимается при выполнении всех критериев оценки по теоретическому и практическому этапам профессионального экзамена.

14. Перечень нормативных, правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

- ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия
- ГОСТ 1573-2011 Икра рыб пробойная соленая. Технические условия
- ГОСТ 1551-93 Рыба вяленая. Технические условия
- ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа
- ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей
- ГОСТ 20845-2017 Креветки мороженые. Технические условия
- ГОСТ 31794-2012 Икра зернистая лососевых рыб. Технические условия
- ГОСТ 8756.18-2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки
- ГОСТ 27207-87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли
- ГОСТ 27001-86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов
- ГОСТ 8756.18-2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки
- ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 7453-86 Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия
- ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению
- ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения. Технические условия
- ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- ГОСТ 9393-82 Жир ветеринарный из рыбы и морских млекопитающих. Технические условия
- ГОСТ 26657-97 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания фосфора
- ГОСТ 17660-97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия
- «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 N 197-ФЗ