



**ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА**  
для оценки квалификации  
**«Техник-технолог по контролю качества производства  
продукции из рыбы и морепродуктов»**  
**(5-й уровень квалификации)**  
(наименование квалификации)

Пример оценочного средства разработан в рамках Комплекса мероприятий по развитию механизма независимой оценки квалификаций, по созданию и поддержке функционирования базового центра профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров, утвержденного 16 апреля 2018 года

## Состав примера оценочных средств

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

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:  
«Техник-технолог по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов»  
(5 уровень квалификации)

2. Номер квалификации: 15.02000.01

3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации (далее – требования к квалификации):  
«Специалист по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов», утвержден приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от «02» декабря 2015 г. № 955н) код 15.020

4. Вид профессиональной деятельности:  
Контроль производства и управление качеством продукции из рыбы и морепродуктов, разработка программ производственного контроля.

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
ТФ: Осуществление контроля качества при производстве продукции из рыбы и морепродуктов		
Умения: устанавливать наличие и контролировать соответствие сопроводительной документации нормативной и технической документации, принятой в Российской Федерации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 1, № 2, № 3; Задание с открытым ответом № 4, № 5, № 6
Умения: производить визуальный контроль состояния складских помещений рыбоперерабатывающих производств	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 7, № 8, № 9
Умения: проверять условия и сроки хранения сырья, их соответствие условиям и срокам, установленным в технической и технологической документации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 10, № 11, № 12
Умения: оценивать полноту и правильность ведения технологических журналов учета и контроля	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 13, № 14, № 15
Знания: правила приемки и хранения сырья, вспомогательных и упаковочных материалов для производства продукции из рыбы и морепродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 16, № 17, № 18
Знания: виды и правила заполнения нормативной, технической документации и документы по подтверждению соответствия	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 19, № 20, № 21 Задание на установление последовательности № 22, № 23, № 24

Знания: правила заполнения технологических журналов учета и контроля	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 25, № 26, № 27
Знания: инструкции по санитарно-техническому контролю складских помещений	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 28, № 29, № 30
Знания: требования охраны труда	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 31, № 32, № 33
ТФ: Анализ санитарного состояния производства продукции из рыбы и морепродуктов, проведение мероприятий по снижению выпуска дефектной продукции		
Умения: проверять санитарное состояние производственных помещений	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 34, № 35, № 36
Умения: проверять санитарное состояние процессов и работников	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление последовательности № 37, № 38, № 39
Умения: анализировать причины возникновения брака	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 40, № 41, № 42
Умения: проводить инструктаж производственных работников по внедрению мер по предотвращению брака	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 43, № 44, № 45
Умения: применять методы неразрушающего контроля качества продукции из рыбы и морепродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом № 46, № 47, № 48 Задание с выбором ответа № 49, № 50, № 51
Умения: проверять соответствие действий производственных работников правилам обращения с отбракованной продукцией и отходами	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 52, № 53, № 54, № 55, № 56, № 57
Умения: проверять соблюдение условий и сроков хранения продукции из рыбы и морепродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 58, № 59, № 60
Знания: технология производства продукции из рыбы и морепродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия № 61, № 62, № 63 Задание с выбором ответа № 64, № 65, № 66
Знания: техническая и нормативная документация по производству продукции из рыбы и морепродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 67, № 68, № 69, № 70, № 71, № 72
Знания: виды брака и его учет в производстве	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия № 73, № 74, № 75 Задание с выбором ответа № 76, № 77, № 78
Знания: нормативная документация в области безопасности пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 79, № 80, № 81, № 82, № 83, № 84
Знания: методы и методики контроля технологического процесса и качества пищевой продукции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с открытым ответом № 85, № 86, № 87 Задание с выбором ответа

		№ 88, № 89, № 90
ТФ: Контроль технической документации, действующей на производстве продукции из рыбы и морепродуктов, мероприятия по предотвращению информационной фальсификации		
Умения: составлять инструкцию по контролю качества на определенной технологической операции	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление последовательности № 91, № 92, № 93 Задание с выбором ответа № 94, № 95, № 96
Умения: анализировать документацию, отслеживать информацию по изменениям в нормативной и технической документации, вносимым уполномоченными органами Российской Федерации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 97, № 98, № 99
Умения: оформлять документы в области контроля качества продукции из рыбы и морепродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 100, № 101, № 102
Умения: производить проверку маркировки продукции на соответствие международным требованиям и требованиям Российской Федерации	Правильное решение задания – 1 балл	Задание на установление соответствия № 103, № 104, № 105 Задание с выбором ответа № 106, № 107, № 108
Знания: технология производства продукции из рыбы и морепродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 109, № 110, № 111, № 112, № 113, № 114
Знания: государственные и международные требования к правилам маркировки продукции из рыбы и морепродуктов	Правильное решение задания – 1 балл	Задание с выбором ответа № 115, № 116, № 117, № 118, № 119, № 120

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

- общее количество вопросов: 40 вопросов в тесте (120 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с выбором ответа: 28 заданий в тесте (84 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий с открытым ответом: 3 задания в тесте (9 - в примере оценочного средства);
- из них количество заданий на установление соответствия: 3 задания в тесте (9 – в примере оценочного средства);
- количество заданий на установление последовательности: 3 заданий в тесте (9 – 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
<p>ТФ: Осуществление контроля качества при производстве продукции из рыбы и морепродуктов</p> <p>ТД: Контроль условий и сроков хранения сырья, вспомогательных и упаковочных материалов для производства продукции из рыбы и морепродуктов</p>	<p>а) указано значение: продолжительности хранения охлажденной рыбы с момента вылова до выемки ястыков – 8 часов; соотношение рыбы: охлаждающей среды (1:1); высота слоя, в зависимости от вида емкости для охлаждения</p> <p>б) указаны нормативные и технические документы на вспомогательные материалы, используемые при производстве лососевой зернистой икры по Технологической инструкции № 80 по изготовлению лососевой зернистой икры (вода/лед – ГОСТ Р 51232-98 и СанПиН 2.1.4.1074-01, соль поваренная пищевая – ГОСТ Р 51574; масло растительное подсолнечное – ГОСТ Р 1129; сорбиновая кислота ГОСТ 32779.</p> <p>в) указано значение температуры рыбы в процессе хранения до выемки ястыков в соответствии с Технологической Инструкцией № 2 по хранению рыбы-сырца на судах во время лова и транспортировке с мест промысла.</p>	<p>Задание №1</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ: Анализ санитарного состояния производства продукции из рыбы и морепродуктов, проведение мероприятий по снижению выпуска дефектной продукции.</p> <p>ТД: Контроль санитарного состояния производства и работников</p>	<p>а) указаны условия хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации</p> <p>б) разработан график санитарной обработки коптильного цеха (</p> <p>в) указано не менее 3 функций техника-технолога по контролю соблюдения работниками санитарного законодательства:</p>	<p>Задание №2</p> <p>Выполнение трудовых функций (действий) в модельных условиях</p>
<p>ТФ: Контроль технической документации, действующей на производстве продукции из рыбы и морепродуктов, мероприятия по предотвращения информационной фальсификации.</p> <p>ТД: Актуализация маркировки продукции и проверка этикеток, напечатанных весами и принтерами</p>	<p>а) на этикетке в соответствии с ТР ТС 022/2011 и ТР ЕАЭС 040/2016 должны быть указаны 10 сведений,</p> <p>б) указано три знака условных обозначения с полной расшифровкой</p>	<p>Задание №3</p> <p>Выполнение трудовых функций (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 полным пакетом программ Microsoft и Open Office, с доступом в Интернет),
- бумага для записей,
- ручка;

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа

- рабочее место, оборудованное мебелью (стул, стол);
- Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том 1;
- Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том 2;
- Информационно-справочная система «Техэксперт» (ИСС «Техэксперт»),
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции".

## 8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

1. Высшее 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 использовании производственного и технологического оборудования, а также при работе 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 дать на русском языке в именительном падеже единственного числа как одно слово (существительное или прилагательное) или словосочетание (существительное и прилагательное или существительное и существительное) строчными буквами, если иное не указано в задании.

11. После выполнения задания нажмите кнопку «Ответить».

12. В процессе работы Вы не можете пользоваться сетью интернет, нормативно-правовыми актами, методическими документами и материалами.

13. Вы можете задавать вопросы членам экзаменационной комиссии только в случае технических неисправностей, которые не позволяют Вам продолжить работу.

Задание № 1

Какой документ подтверждения соответствия должен быть указан в сопроводительной документации на выпускаемую переработанную рыбную продукцию?

Выберите правильный ответ.

- a) протокол испытаний
- b) декларация о соответствии
- c) сертификат качества
- d) накладная
- e) технические условия

Задание № 4

Как называется документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов?

Ответ запишите существительным в единственном числе.

Правильный ответ: \_\_\_\_\_

Задание № 7

При возникновении, какого дефекта покрытия стен складских помещений запрещено его использование?

Выберите правильный ответ.

- a) скопление конденсата
- b) вмятина от удара с повреждением целостности покрытия стены
- c) вмятина от удара без повреждением целостности покрытия стены
- d) выцветание покрытия стен
- e) загрязнение поверхности стен

Задание №10

Скумбрия мороженая, изготовленная 10 ноября 2017 г., хранилась в морозильной камере при температуре минус 18 °С. Не позднее какой даты возможно использовать данное сырье для производства консервов, если в технических условиях установлен срок хранения не более 6 месяцев?

Выберите правильный ответ.

- a) 10.06.2018 г.
- b) 10.05.2018 г.
- c) 15.04.2018 г.
- d) 10.03.2018 г.
- e) 15.05.2018 г.

Задание № 13

Какие параметры вносятся в журнал производственного контроля?

Выберите все правильные ответы.

- a) дата проведения контроля
- b) выявленные нарушения
- c) срок устранения нарушений
- d) отметка об устранении нарушений
- e) причины возникновения нарушений
- f) срок работы без выявления нарушений
- g) последствия выявленных нарушений

Задание № 16

Какое количество единиц неповрежденной потребительской тары с продукцией отбирают для проверки массы нетто продукции, отобранной из разных мест выборки?

Выберите правильный ответ.

- a) 2 штуки
- b) все отобранные образцы
- c) 3 штуки
- d) 1 штука
- e) 5 штук

Задание № 19

Какой документ подтверждения соответствия должен сопровождать произведенные консервы из морепродуктов?

Выберите правильный ответ.

- a) ветеринарный сертификат
- b) свидетельство о государственной регистрации
- c) свидетельство о государственной регистрации производственных объектов
- d) сертификат качества
- e) декларация о соответствии

Задание № 22

Установите правильную последовательность действий при декларировании соответствия пищевой рыбной продукции заявителем.

- a) формирует и анализирует документы, подтверждающие соответствие пищевой рыбной продукции требованиям ТР ТС 040/2016
- b) проводит идентификацию пищевой рыбной продукции в соответствии с разделом III ТР ТС 040/2016
- c) обеспечивает проведение производственного контроля и принимает все необходимые меры для того, чтобы процесс производства пищевой рыбной продукции обеспечивал ее соответствие требованиям ТР ТС 040/2016
- d) наносит единый знак обращения продукции на рынке Союза
- e) принимает декларацию о соответствии, которая оформляется по единой форме

Задание № 25

Форма какого журнала приведена на рисунке?

Выберите правильный ответ.

№	Дата	Визуальная оценка санитарного состояния контролируемого цеха, линии, отдельных участков производства		Предложение по улучшению санитарного состояния и подпись микробиолога	Отметка о принятых мерах и подпись ответственного лица
		контролируемый участок или оборудование	удовлетворительное или неудовлетворительное		
1	2	3	4	5	6

- a) журнал визуального контроля санитарного состояния производства
- b) журнал здоровья
- c) журнал производственного контроля
- d) санитарный журнал
- e) журнал входного контроля

Задание № 28

Какой документ должен быть разработан и согласован с лабораторией предприятия для обеспечения санитарного контроля складских помещений?

Выберите правильный ответ.

- a) график уборки и санитарной обработки помещений
- b) график санитарных дней и смен
- c) график дезинфекции складских помещений
- d) график дезинфекции, дератизации, дезинсекции складских помещений
- e) график работы клининговой бригады предприятия

#### Задание № 31

Для выполнения какой технологической операции, относящейся к работам с повышенной опасностью, требуется наряд-допуск?

Выберите правильный ответ.

- a) погрузка и выгрузка поваренной соли
- b) погрузка и выгрузка кормовой рыбной муки
- c) погрузка и выгрузка пресервов и соленой рыбы
- d) погрузка и выгрузка консервов
- e) погрузка и выгрузка замороженной рыбы

#### Задание № 34

Какие средства используются для контроля на полноту отмывания моющих средств, используемых при санитарной обработке производственных помещений?

Выберите правильный ответ.

- a) индикаторная лакмусовая бумажка или раствор фенолфталеина
- b) 3%-й раствор уксуса
- c) 0,1 нормальный раствор щелочи
- d) чистая ветошь
- e) прозрачность смывов с оборудования, стен и пола

#### Задание № 37

Установите правильную последовательность действий при санитарной обработке оборудования.

- a) механическая зачистка
- b) мойка горячей водой с добавлением моющих средств при температуре не ниже 60 °С
- c) отмывание от дезинфицирующих средств горячей водой до их полного удаления
- d) ополаскивание холодной водой (20 - 25 °С)
- e) ополаскивание горячей водой
- f) нанесение на обрабатываемую поверхность дезинфицирующего раствора, или погружение в него разборных частей и мелкого инвентаря на 15 - 30 минут или обработка оборудования острым паром или сухим жаром
- g) просушка ополаскиванием водой (80 - 90 °С) или обдуванием струей воздуха (40 - 60 °С) в зависимости от конструкции оборудования.

#### Задание № 40

Поверхность филе слегка потускневшая, не блестящая, ровная, гладкая, слегка увлажненная или подсохшая, слегка липкая. На наружной поверхности филе могут проявиться желтые полосочки. Цвет мышечной ткани рыбы становится более белым, менее прозрачным. С внутренней стороны цвет филе светлее, чем с внешней. На внутренней стороне филе допускается наличие реберных костей и остатков пленки. Мышечная ткань брюшка рыбы становится еще более розового цвета. Филе имеет выраженный рыбный, нейтральный запах, без посторонних запахов. Консистенция мышечной ткани не очень плотная, но еще эластичная. От реберных костей (при их наличии) мясо отделяется не очень легко. При

легком надавливании пальцем на филе ямка после снятия давления вяло и медленно выравнивается, но исчезает.

Какая причина **НЕ** вызывает появление данного дефекта?

Выберите правильный ответ.



- a) задержка сырья
- b) нарушение температурного режима хранения
- c) неправильная настройка рыбоборзделочного оборудования
- d) несоблюдение соответствия охлаждающей среды и рыбы
- e) биологические особенности сырья

#### Задание № 43

Работник осуществляет действия по размещению рыбы на прутках перед загрузкой рыбы в коптильную установку. Какой параметр должен проконтролировать работник, чтобы не допустить дефект «белобочка»?

Выберите правильный ответ.

- a) температура рыбы
- b) расстояние между рыбами, нанизанными на прутки
- c) толщина прутка
- d) влажность поверхности рыбы
- e) длину экземпляра рыбы

#### Задание № 46

Как называется документ, содержащий необходимые сведения об объекте испытаний, применяемых методах, средствах и условиях испытаний, результаты испытаний, а также заключение по результатам испытаний, оформленный в установленном порядке.

Ответ запишите существительным в единственном числе.

Правильный ответ: \_\_\_\_\_

#### Задание № 49

Какой прибор используют для проверки герметичности при неразрушающем контроле закатанных консервных банок?

Выберите правильный ответ.

- a) штангенциркуль
- b) тестер водяной
- c) манометр
- d) рентген аппарат промышленный

е) прибор контроля процесса стерилизации консервов

#### Задание № 52

По каким причинам продукцию считают бракованной?

Выберите все правильные ответы.

- a) повреждена индивидуальная упаковка
- b) просрочен срок годности
- c) упаковка вскрыта (нарушена)
- d) продукция изменила свои технологические характеристики
- e) были внесены изменения в технологический процесс
- f) продукция была произведена из сырья разных партий
- g) продукция была изготовлена с применением комплексных пищевых добавок

#### Задание № 55

Какие правила сбора пищевых рыбных отходов должны соблюдаться на предприятии?

Выберете правильный ответ.

- a) все отходы собираются в одну тару
- b) отходы собираются и удаляются из цеха наравне с другими отходами
- c) каждый вид пищевых отходов необходимо собирать отдельно в чистые инвентарные ящики
- d) рыбные отходы собираются в одноразовую тару
- e) удаляются по системе внутрицеховой канализации

#### Задание № 58

При какой температуре должна храниться охлажденные морепродукты?

Выберите правильный ответ.

- a) от температуры замерзания тканевого сока до плюс 5 °С
- b) от минус 1 до плюс 5 °С
- c) от температуры замерзания тканевого сока до плюс 3 °С
- d) от минус 1 до плюс 4 °С
- e) от температуры замерзания тканевого сока до плюс 1 °С

#### Задание № 61

Установите соответствие между способом посола (левый столбец) и его названием (правый столбец).

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

Левый столбец «Способ посола»	
a	погружение рыбы в насыщенный раствор поваренной соли
b	смешивание рыбы с кристаллической солью и одновременная заливка ее тузлуком
c	посол рыбы без охлаждения ее льдом в неохлаждаемых помещениях
d	смешивание рыбы с кристаллической солью

Правый столбец «Название»	
1	сухой
2	мокрый (тузлучный)
3	холодный
4	смешанный (комбинированный)
5	теплый

#### Задание № 64

Как называется пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и других водных растений в процессе сушки до массовой доли влаги не более 20 процентов?

Выберите правильный ответ.

- a) полукопченая
- b) провесная
- c) сушено-вяленая
- d) вяленая
- e) сушеная

#### Задание № 67

Какими методами проводится идентификация пищевой рыбной продукции в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)?

Выберите все правильные ответы.

- a) метод по наименованию
- b) химический метод
- c) измерительный метод
- d) физический метод
- e) визуальный метод
- f) органолептический метод
- g) аналитический метод

#### Задание № 70

При каком содержании общего азота летучих оснований пищевая рыбная продукция считается непригодной для промышленной переработки и потребления в пищу (кроме мяса для видов семейства Scorpaenidae (скорпеновые семейства Pleuronectidae (камбаловые), за исключением вида Hippoglossus spp. (палтус) в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) ?

Выберите правильный ответ.

- a) 15 мг азота на 100 г мяса
- b) 20 мг азота на 100 г мяса
- c) 25 мг азота на 100 г мяса
- d) 30 мг азота на 100 г мяса
- e) 35 мг азота на 100 г мяса

#### Задание № 73

Установите соответствие между характеристикой дефекта икры (левый столбец) и его названием (правый столбец).

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

Левый столбец «Характеристика дефекта»	
a	Икринки, у которых оболочка, ослабевшая под действием автолиза (или перезревшая, недозревшая), а также от длительной тряски и других механических воздействий, лопнула.
b	образование жидкости в икре из содержимого, вытекшего из икринок-лопанцев (желточная масса)
c	беловатый или серовато-зеленый с различными оттенками налет на икре с неприятным затхлым запахом
d	слабовыраженная начальная степень скисания икры

Правый столбец «Название»	
1	отстой
2	лопанец
3	затеки
4	плесень
5	острота

Задание № 76

Каким термином обозначают дефект рыбных консервов, характеризующийся снижением пищевой ценности с потерей специфического аромата и вкуса, помутнением желе, соуса, бульона, потемнением мяса и заливки с изменением структуры мяса, появлением металлического привкуса?

Выберите правильный ответ.

- a) почернение
- b) скисание
- c) перезревание
- d) старение
- e) отстой

Задание № 79

Какой показатель безопасности контролируется в копченой рыбной продукции в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)?

Выберите правильный ответ.

- a) бенз(а)пирен
- b) фурфурол
- c) дибенз(а)антрацен
- d) фенантрен
- e) хризен

Задание № 82

Какой показатель безопасности **НЕ** контролируется в сушеной рыбе в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016)?

Выберите правильный ответ.

- a) Полихлорированные бифенилы
- b) Бен(а)пирен
- c) ДДТ и его метаболиты
- d) Диоксины
- e) Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА)

Задание № 85

При какой температуре высушивают соленую, вяленую, сушеную рыбу и рыбу холодного копчения для определения массовой доли воды при контроле качества продукции?

Ответ запишите числом.

Правильный ответ: \_\_\_\_\_

Задание № 88

Какой метод определения массовой доли хлористого натрия используется при разногласиях в оценке качества продукции?

Выберите правильный ответ.

- a) меркурометрический метод

- b) аргентометрический метод
- c) потенциометрический метод
- d) органолептический метод
- e) спектроскопический метод

#### Задание № 91

Установите правильную последовательность действий, описанную в инструкции для рыбообработчика, по контролю параметров, определяющих качество, на операции тузлучный посол салаки, как полуфабриката для холодного копчения.

- a) контроль плотности тузлука
- b) контроль за отсутствием механических загрязнений и качеством мойки
- c) контроль температуры тузлука
- d) визуальный контроль тузлука в посольной емкости
- e) контроль продолжительности посола
- f) контроль соотношения рыба : тузлук

#### Задание № 94

Какой показатель **НЕ** контролируется в процессе воздушного размораживания разделанной на филе рыбы, в соответствии с инструкцией по контролю качества, разработанной техноком-технологом?

Выберите правильный ответ.

- a) время размораживания
- b) температура воздуха в камере
- c) влажность воздуха
- d) температура рыбы
- e) масса рыбы

#### Задание № 97

Какой Интернет-ресурс **НЕ** позволяет получить достоверную информацию о статусе нормативной и технической документации в области производства продукции из рыбы и морепродуктов.

Выберите правильный ответ.

- a) профессиональные справочные системы «Техэксперт»
- b) информационно-правовой портал Гарант.ру
- c) справочная правовая система КонсультантПлюс
- d) центр информации ФГУП «Стандартинформ»
- e) база нормативных документов ТУСУРа

#### Задание № 100

Форма какого журнала приведена на рисунке?

Выберите правильный ответ.

Дата	Показания термометра (температура в помещении)	Показания прибора (психрометр, гигрометр)			Подпись ответственного работника
		Показание сухого прибора	Показание увлажненного прибора	Относительная влажность	
1	2	3			4

- a) журнал контроля температуры в холодильных камерах
- b) журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах
- c) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (холодильники, холодильные комнаты и холодильные камеры)
- d) журнал производственного контроля
- e) журнал учета температурного режима и относительной влажности в помещении

### Задание № 103

Установите соответствие между видом нанесения маркировки (левый столбец) и условием для её нанесения (правый столбец) в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

Левый столбец «Вид маркировки»	
a	«дата изготовления» с указанием часа, числа, месяца при сроке годности
b	«дата изготовления» с указанием числа, месяца, года при сроке годности
c	«дата изготовления» с указанием месяца, года или числа, месяца, года
d	«год изготовления»

Правый столбец «Условия нанесения»	
1	для сахара
2	для уксуса
3	при сроке годности три месяца и более.
4	до 72 часов
5	от 72 часов до трех месяцев

### Задание № 106

Какой манипуляционный знак изображен на рисунке?

Выберите правильный ответ.



- a) «Хрупкое. Осторожно»
- b) «Жидкости»
- c) «Скоропортящийся груз»
- d) «Негерметичная упаковка»
- e) «Не кантовать»

### Задание № 109

Какие виды рыбного сырья или полуфабрикатов используют при производстве холодных маринадов?

Выберите правильный ответ.

- a) свежее, соленое
- b) вяленое, копченое
- c) мороженое, отварное
- d) соленое, жареное
- e) свежее, вяленое

Задание № 112

До какой температуры необходимо охладить конечности краба и abdomen для лучшего их отделения и увеличения выхода при производстве консервов?

Выберите правильный ответ.

- a) 45-50 °С
- b) 10-15°С
- c) 20-25 °С
- d) 30-35 °С
- e) 55-60 °С.

Задание № 115

Что обозначает знак соответствия, изображенный на рисунке?

Выберите правильный ответ.



- a) знак соответствия директиве ЕС
- b) знак соответствия государственным стандартам России
- c) знак соответствия государственным стандартам Японии
- d) знак соответствия государственным стандартам Таможенного союза
- e) знак соответствия государственным стандартам Скандинавии

Задание № 118

Что обозначает знак, изображенный на рисунке?

Выберите правильный ответ.



- a) экологический сертификационный символ пяти северных стран Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании и Исландии

- b) экологический сертификационный символ Таможенного союза
- c) экологический сертификационный символ Европейского союза
- d) экологический сертификационный символ стран Балтии
- e) экологический сертификационный символ Японии

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:

Вариант для соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией – по одному из трех вариантов заданий каждого типа с учетом количества типов заданий по каждому предмету оценки.

Каждые три последующие вопроса являются вариантами одного задания - №1-3 – варианты первого задания, №4-6 – второго задания, №7-9 – третьего и т.д.

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

Трудовая функция: Осуществление контроля качества при производстве продукции из рыбы и морепродуктов

Трудовое действие: Контроль условий и сроков хранения сырья, вспомогательных и упаковочных материалов для производства продукции из рыбы и морепродуктов

Задание: Осуществите контроль условий и сроков хранения сырья, вспомогательных и упаковочных материалов по изготовлению лососевой зернистой икры с использованием рафинированного подсолнечного масла и сорбиновой кислоты, упакованной в стеклянные банки вместимостью не более 270 см<sup>3</sup>.

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:
  - бумага для записей,
  - ручка,
  - калькулятор,
- средства индивидуальной защиты:
  - не применяются;
- информационно-справочные материалы:
  - Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том 1;
  - Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том 2;
  - Информационно-справочная система «Техэксперт» (ИСС «Техэксперт»).

Место выполнения задания: рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Максимальное время выполнения задания: 40 минут.

Критерии оценки:

- а) указано значение: продолжительности хранения охлажденной рыбы с момента вылова до выемки ястыков – 8 часов; соотношение рыбы: охлаждающей среды (1:1); высота слоя, в зависимости от вида емкости для охлаждения (бункер с горизонтальным дном – 0,6 м; бункер с наклонным дном – 1,6 м).
- б) указаны нормативные и технические документы на вспомогательные материалы, используемые при производстве лососевой зернистой икры по Технологической инструкции № 80 по изготовлению лососевой зернистой икры (вода/лед – ГОСТ Р 51232-98 и СанПиН 2.1.4.1074-01, соль поваренная пищевая – ГОСТ Р 51574; масло растительное подсолнечное – ГОСТ Р 1129; сорбиновая кислота ГОСТ 32779).
- в) указано значение температуры рыбы в процессе хранения до выемки ястыков (минус 1 до плюс 5 градусов Цельсия) в соответствии с Технологической Инструкцией № 2 по хранению рыбы-сырца на судах во время лова и транспортировке с мест промысла.

### ЗАДАНИЕ № 2 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Анализ санитарного состояния производства продукции из рыбы и морепродуктов, проведение мероприятий по снижению выпуска дефектной продукции.

Трудовое действие: Контроль санитарного состояния производства и работников

Задание: Определите санитарное состояние производства копченой рыбной продукции, работающего в 2 смены.

1. Укажите требования к условиям хранения препаратов по дезинфекции.
2. Разработайте график санитарной обработки.
3. Укажите требования к исполнению работниками санитарного состояния.

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:

- бумага для записей,
- ручка,
- калькулятор,

- средства индивидуальной защиты:

не применяются;

- информационно-справочные материалы:

- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции";
- Информационно-справочная система «Техэксперт» (ИСС «Техэксперт»).

Место выполнения задания: рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Максимальное время выполнения задания: 40 минут.

Критерии оценки:

- а) указаны условия хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации
- б) разработан график санитарной обработки коптильного цеха (
- в) указано не менее 3 функций техника-технолога по контролю соблюдения работниками санитарного законодательства:

### ЗАДАНИЕ № 3 НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ,

## ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Контроль технической документации, действующей на производстве продукции из рыбы и морепродуктов, мероприятия по предотвращению информационной фальсификации.

Трудовое действие: Актуализация маркировки продукции и проверка этикеток, напечатанных весами и принтерами

Задание: Разработайте этикетку консервов «Шпроты в масле из балтийской кильки», выпускаемой по ГОСТу в банках емкостью 250 см<sup>3</sup>. Изготовитель ООО «ФИШ», г. Москва, ул. Подемкина, 49, с соответствии с ТР ТС 022/2011, ТР ЕАЭС 040/2016. Укажите символы, наносимые на крышку консервной банки.

Условия выполнения задания:

- предметы и средства труда:
  - бумага для записей,
  - ручка,
  - калькулятор,
- средства индивидуальной защиты:
  - не применяются;
- информационно-справочные материалы:
  - Информационно-справочная система «Техэксперт» (ИСС «Техэксперт»).

Место выполнения задания: рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Максимальное время выполнения задания: 40 минут.

Критерии оценки:

- а) на этикетке в соответствии с ТР ТС 022/2011 и ТР ЕАЭС 040/2016 должны быть указаны 10 сведений,
- б) указано три знака условных обозначения с полной расшифровкой

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 по контролю качества производства продукции из рыбы и морепродуктов (5-й 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:

- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162 (1, 2, 3, 4, 6, 19, 21, 57, 58, 59, 60, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 79, 80, 81, 82, 83, 84);
- ГОСТ Р 22.0.04-95 Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Биолого-социальные чрезвычайные ситуации. Термины и определения (5);
- ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия (17);

- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 20.03.2018 № 41 «О Порядке регистрации, приостановления, возобновления и прекращения действия деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза» (22, 24);
- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 30 июня 2017 г. № 80 "О свидетельствах о государственной регистрации продукции" (23);
- "Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных", утвержденная Минздравом СССР 22.02.1991 N 5319-91, Минрыбхозом СССР 18.11.1990 (29);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 ноября 2016 г. № 604н "Об утверждении Правил по охране труда при добыче (вылове), переработке водных биоресурсов и производстве отдельных видов продукции из водных биоресурсов" (31);
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции", утвержденные постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 11 марта 1996 г. № 6 (32, 33, 34, 35, 56)
- "Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах", утвержденная Минздравом СССР 27.03.1984 N 2981-84, Минрыбхозом СССР 13.02.1984 (37, 38, 39);
- ГОСТ 16504-81 Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения (46, 47, 48);
- ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа (85, 86, 87, 88, 89, 90);
- ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению (98, 99);
- Приказ Минтруд России от 01.11.2016г. № 601н «Об утверждении Положения о разработке оценочных средств для проведения независимой оценки квалификации»