Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ледович Татьяна Сергеевна
Должность: директор
Дата подписания: 05.11.2026 14:08:27
Уникальный программный ключ:
4ceaf51badb679c2851a28524a4e0d8f56c5a3a6

КОЛЛЕДЖ «СОВРЕМЕННАЯ ШКОЛА БИЗНЕСА»

Частное профессиональное образовательное учреждение

355008, г. Ставрополь, пр-т К. Маркса, 7

+7(8652) 28-49-67

+7(8652) 28-03-46

college09@mail.ru| www.ecmsb.ru

РАССМОТРЕНО:

Педагогическим советом ЧПОУ Колледж «Современная школа бизнеса»

Протокол № 10

от «22»_мая__2026 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ЧПОУ Колледж «Современная школа бизнеса»

_____ Т.С. Ледович

«22» мая 2026 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой по учебной дисциплине

ОПЦ.01 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ОПЦ.Общепрофессиональный цикл
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.17 Технологии индустрии красоты

г. Ставрополь, 2026

Фонд оценочных средств составлен с учетом федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.17 Технологии индустрии красоты, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2022 N 775.

Фонд оценочных средств предназначен для преподавания общеобразовательной дисциплины обучающимся очной формы обучения по специальности 43.02.17 Технологии индустрии красоты

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение Колледж «Современная школа бизнеса», г. Ставрополь

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании цикловой методической комиссии специальных дисциплин. Протокол № 10 от 22 мая 2026 года

Содержание

1.Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов ……4
1.1Область применения..... 4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины..... 6
1.2.1Формы итоговой аттестации по ППССЗ при освоении учебной дисциплины..... 10
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины..... 10
2 Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по учебной дисциплине11
2.1 Задания для экзаменующихся 11
2.1.1 Задания теоретической (тестовой) части 11
2.1.2 Задания практической части..... 16
2.2 Ключ для оценки практического задания 57
2.2.1 Вопросы для подготовки к зачету с оценкой 57

1.Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ПМ.03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих основной, основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.17 Технологии индустрии красоты

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Выполнение подготовительных и заключительных работ по обслуживанию клиентов; Соблюдение правил санитарии и гигиены, требования безопасности; Визуальный осмотр, оценка состояния поверхности кожи иволос клиента, определение типа и структуры волос; Заполнения диагностических карт при выполнении парикмахерских услуг; Определение и подбор по согласованию с клиентом способа выполнения услуг по уходу за волосами; Подбор профессиональных средств для мытья головы сучетом состояния поверхности кожи и волос клиента; Выполнение мытья и массажа головы различными способами; Выполнение классических мужских, женских и детскихстрижек на волосах разной длины; Выполнение укладок волос различными инструментами испособами;
уметь	Выполнять все технологические процессы в целом ипоэтапно; Рационально организовывать рабочее место, организовывать подготовительные и заключительныеработы по обслуживанию клиентов; Выполнять текущую уборку рабочего места; соблюдать правила санитарии и гигиены, требования безопасности, проводить дезинфекцию и стерилизациюинструментов и расходных материалов; проводить диагностику состояния кожи головы и волос, выявлять потребности клиента, применять нормативную исправочную литературу; заполнять диагностическую карточку клиента; предлагать спектр имеющихся услуг клиентам; объяснять клиентам целесообразность рекомендуемогокомплекса услуг, прогнозируя результат; применять материалы: шампуни, маски, средства профилактического ухода с учетом норм расходов; выполнять все технологические процессы в целом и поэтапно: мытье и массаж головы, профилактический уходза волосами и кожей головы; выполнять классические женские, мужские, детскиестрижки на волосах разной длины; выполнять укладки феном, укладки горячим и холоднымспособом, при

	помощи бигуди и зажимов; выполнять окрашивание волос на основе базовыхтехнологий; выполнять химическую (перманентную) завивку волос классическим методом; профессионально и доступно давать рекомендации по домашнему профилактическому уходу за волосами и повыполнению укладки волос в домашних условиях.
знать	Виды парикмахерских работ; технологии различных парикмахерских работ; устройство, правила эксплуатации при выполнении всех видов парикмахерских услуг и хранения применяемого оборудования, инструментов; формы и методы обслуживания потребителя; организация подготовки рабочего места для выполнения парикмахерских услуг; признаки неисправностей оборудования, инструмента; способы проверки функциональности оборудования, инструмента; Санитарные нормы и правила, требования в сфере парикмахерских услуг; требования охраны труда; анатомические особенности головы и лица; структуру, состав и физические свойства волос; Виды парикмахерских услуг; формы и методы обслуживания потребителя; состав и свойства профессиональных препаратов, применяемых при выполнении парикмахерских услуг; показатели качества продукции (услуги); технологии мытья головы, приёмы массажа головы; принципы воздействия технологических процессов на кожу головы и волосы; нормы расхода препаратов и материалов при выполнении всех видов парикмахерских услуг; технологии выполнения классических мужских, женских и детских стрижек на волосах разной длины; состав и свойства профессиональных препаратов для укладки волос; состав и свойства профессиональных красителей, их основные группы; законы колористики; технологии и виды окрашивания волос; принципы воздействия технологических процессов на кожу головы и волосы;

Типовые задания для оценки освоения МДК:

Тема 1.1. Охрана труда на рабочем месте:

Вопросы для контроля и аттестации:

1. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
2. Режимы работы предприятий.
3. Требования нормативно-технологической документации к освещению и вентиляции на рыбообрабатывающих предприятиях.
4. Правила оказания помощи пострадавшим.
5. Правила инструктажа по противопожарным мероприятиям.
6. Нормативные документы по охране труда.

Тема 1.2. Производственная санитария и Тема 1.3. Организация труда на

основных рабочих местах

Вопросы для контроля и аттестации:

1. Требования промышленной санитарии к рыбоперерабатывающим предприятиям.
2. Объясните, что понимают под правовым обеспечением охраны труда.
3. При каких нарушениях Правил охраны труда наступает уголовная ответственность виновных должностных лиц.
4. Какие объекты на предприятиях рыбного хозяйства контролируются Госгортехнадзором России.
5. Что доказывает вину работодателя в причинении работнику трудового увечья. Меры по предотвращению травматизма на производстве.
6. Льготы и компенсации за работу в неблагоприятных условиях.

Тема 1.4.Сырье и материалы

Вопросы для контроля и аттестации:

1. Ассортимент и классификация сырья водного происхождения.
2. Зависимость технохимических параметров рыбы от факторов внешней среды.
3. Характеристика основных промысловых семейств рыб.
4. Рыбодобывающие, рыбоперерабатывающие предприятия России.
5. Орудия лова и их влияние на качество гидробионтов.
6. Порядок подъема и выливки рыбы из орудий лова в зависимости от их вида. Нормы прилова в зависимости от вида рыбы.
7. Требования технической документации, регламентирующей сохранение качества рыбы – сырца при траловом лове.
8. Режимы работы рыбонасоса. Соотношение рыбы и воды при транспортировке рыбы в трюм гидравлическим способом.

Тема 1.5. Мойка и сортирование рыбы и морепродуктов и Тема 1.6.

Разделка рыбы и морепродуктов вручную и на машинах.

Вопросы для контроля и аттестации:

1. Требования технической документации, регламентирующей признаки сортирования сырья.
2. Признаки, указывающие на биологический вид сырья.
3. Инструкция о порядке приема живой рыбы, рыбы-сырца и охлажденной рыбы на обрабатывающих предприятиях и судах.
4. Технологическая инструкция по хранению рыбы-сырца на береговых рыбообрабатывающих предприятиях по изготовлению охлажденной рыбы.
5. Правила и приемы сортирования рыбы, морепродуктов по видам, размерам и качеству согласно требованиям нормативной документации.
6. Цели разделки рыбы. Способы разделки рыбы. Виды разделки рыбы. Рабочие приемы захвата рыбы с ленты транспортера или из бункера. Положение рабочего по отношению к рыборазделочному столу или месту загрузки рыбы в машину.
7. Правила и приемы ручной разделки рыбы разными способами. Правила и приемы работы на рыборазделочных машинах. Нормы отходов и потерь при разделке рыбы.
8. Факторы, влияющие на величину отходов, потерь и выход разделанной рыбы. Сбор отходов при разделке и возможные направления использования этих отходов.
9. Устройство и правила эксплуатации используемого технологического

оборудования при сортировке и разделке рыбы.
10. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене при сортировке и разделке рыбы.

Тема 1.7. Производство мороженой продукции из водных биоресурсов

Вопросы для контроля и аттестации:
1. Порядок загрузки рыбы в бункера цистерны или другие емкости с охлаждающими средами.
2. Порядок укладки рыбы в ящики с пересыпкой льдом.
3. Необходимые для проведения процесса охлаждения параметры охлаждающих сред. Технологические параметры процесса охлаждения.
4. Инструкция по вылову, приему, охлаждению, хранению и транспортированию мелких азово-черноморских рыб на промысловых и транспортных судах.

5. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.
6. Устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, применяющегося при охлаждении. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене.

Тема 1.8. Размораживание рыбы и морепродуктов

Вопросы для контроля и аттестации:
1. Способы размораживания рыбы.
2. Технологические режимы размораживания.
3. Оборудование применяемое при размораживании.
4. Особенности размораживания в воздушной и в одной средах.
5. Размораживание на дефростере оросительного типа.
6. Требования к температурному и влажностному режиму при размораживании. Определение окончания процесса размораживания.

Тема 1.9. Бочковой и чановый посол рыбы

Вопросы для контроля и аттестации:
1. Технологические режимы, особенности приготовления соленой продукции из рыбы и морепродуктов.
2. Изменения, происходящие в рыбе при посоле.
3. Сущность процессов, происходящих при созревании соленой продукции.
4. Нормы расхода посольных смесей в зависимости от рецептуры.
5. Требования, предъявляемые к качеству готовой соленой продукции из рыбы и морепродуктов.
6. Правила эксплуатации используемого технологического оборудования при посоле. Правила по охране труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиене при производстве соленой продукции..

Тема 1.10. Производство соленой рыбной продукции в потребительской таре

Вопросы для контроля и аттестации:
1. Тара и упаковочные материалы, применимые при производстве соленой продукции из водных биоресурсов.
2. Требования нормативной и технической документации на упаковку рыбы и морепродуктов при производстве соленой продукции из водных

биоресурсов.
3. Особенности разделки рыбы при производстве соленой продукции в потребительской таре.
4. Ассортимент и требования нормативно-технической документации к условиям хранения соленой продукции в потребительской таре.
5. Маркировка при производстве соленой продукции в потребительской таре.
6. Оборудование для фасовки соленой продукции в потребительской таре.

Тема 1.11. Производство копченой рыбной продукции

Вопросы для контроля и аттестации:
1. Какова последовательность операций производства рыбы холодного копчения.
2. В чем отличия производства продукта холодного и горячего копчения.
3. Что служит консервирующим фактором при холодном и горячем копчении.
4. Какие устройства применяют для холодного и горячего копчения.
5. Какие устройства применяют для получения дымо-воздушной смеси
6. С какой целью и когда применяют опреснение соленого полуфабриката.
7. Какие условия необходимо поддерживать при хранении рыбы холодного и горячего копчения.
8. Промышленная санитария коптильных предприятий.

Тема 1.12. Пороки и дефекты рыбной продукции

Вопросы для контроля и аттестации:
1. Условия хранения и предотвращения порчи охлажденой и мороженой продукции.
2. Пороки и дефекты охлажденой и мороженой продукции из водных биоресурсов.
3. Особенности хранения соленой и маринованной продукции, пресервов.
4. Пороки и дефекты соленой и маринованой продукции.
5. Пороки и дефекты пресервов.
6. Условия хранения сушеной и вяленой продукции.
7. Пороки и дефекты сушеной, вяленой продукции.
8. Пороки и дефекты рыбы холодного копчения.
9. Способы продления сроков хранения копченой рыбы.
10. Сроки хранения, пороки и дефекты консервов.

Тема 1.13. Основное технологическое оборудование и производственные линии

Вопросы для контроля и аттестации:
1. Оборудование для выгрузки-погрузки и транспортировки рыбы и рыбной продукции.

2. Транспортировочное оборудование непрерывного действие
3. Моечные и сортировочные машины.
4. Рыборазделочные машины.
5. Машины для измельчения, перемешивания, протирания и прессования.
6. Дозировочно-наполнительные машины.
7. Закаточные машины.
8. Классификация теплового оборудования.
9. Жиромучное оборудование.

10. Линия бочкового посола мелкой рыбы.
11. Линия производства охлажденной рыбы.
12. Линия производства рыбного филе.
13. Линия производства рыбы холодного копчения.
14. Линия производства консервов «Шпроты в масле».
15. Режимы работы технологического оборудования в зависимости от его назначения.
16. Правила эксплуатации технологического оборудования.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Билет № 1
1. Опишите изменения, возникающие в тканях рыбы при замораживании.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 400 кг сырья. (Вид сырья: Салака мороженая. Вид обработки: горячее копчение)

Билет № 2
1. Опишите посмертные изменения в теле рыбы.
2. На участок поступило 1 тн скумбрии атлантической мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 3
1. Опишите процесс бочкового посола рыбы.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 900 кг салаки мороженой в брикетах. Укажите направление переработки сырья.

Билет № 4
1. Опишите процесс баночного посола рыбы.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 800 кг сырья. (Вид сырья: форель охлаждённая . Вид обработки: разделка на филе)

Билет № 5
1. Расскажите о видах льда, используемых при производстве рыбной продукции.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 600 кг сырья. (Вид сырья: треска мороженая. Вид обработки: горячее копчение).

Билет № 6
1. Расскажите о замораживании рыбы в плиточных аппаратах.
2. На участок поступило 2 тн сельди атлантической мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 7
1. Объясните изменения массы рыбы при просаливании.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 800 кг сырья (Вид сырья: Сельдь атлантическая. Вид обработки: специальный посол).

Билет № 8
1. Опишите процесс производства консервов из кальмара натурального.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 700 кг салаки мороженой в брикетах.

Билет № 9
1. Опишите процесс производства консервов натуральных из печени рыб.

2. На участок поступило 1 тн скумбрии атлантической мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 10

1. Опишите операции подготовки опилок для копчения рыбы.
2. Разберите производственную ситуацию: на участок поступило 400 кг сырья.(Вид сырья: Мантия кальмара гигантского. Вид обработки: горячее копчение).

Билет № 11

1. Опишите операции посола при производстве слабосоленой рыбы.
2. На участок поступило 1 тн камбалы мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку

Билет № 12

1. Опишите различия равновесного и прерванного посола.
2. На участок поступило 3 тн горбуши дальневосточной мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 13

1. Опишите методы посола. В каких случаях рекомендует ся применять каждый из них.
2. На участок поступило 1 тн леща. мороженой. Опишите Ваши действия при производстве продукции холодного и горячего копчения.

Билет № 14

1. Опишите операцию охлаждения рыбы.
2. На участок поступило 3 тн кильки охлажденной. Опишите Ваши действия при производстве пресервов пряного посола.

Билет № 15

1. Какие виды соленой продукции выпускает рыбная промышленность.
2. На участок поступило 3 тн скумбрии атлантической мороженой. Опишите Ваши действия при производстве продукции пряного посола.

21

Билет № 16

1. Опишите технологию приготовления икры из лососевых пород рыб. В чем заключается пищевая ценность икры.
2. На участок поступило 400 кг щуки-сырца. Опишите Ваши действия при производстве вяленой продукции.

Билет № 17

1. Опишите особенности технологии производства рыбного фарша.
2. На участок поступило 1 тн сельди иваси мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Билет № 18

1. Опишите технологическую схему производства вяленой рыбы..
2. На участок поступило 1 тн мидии варено-мороженой. Опишите Ваши действия при производстве пресервов в масляно-уксусной заливке.

Билет № 19

1. Какие виды сырья используются для производства сушеной и вяленой продукции
2. На участок поступило 400 кг угря. Опишите Ваши действия при производстве продукции горячего копчения.

Билет № 20

1. Опишите, какие изменения происходят в тканях рыбы при высушивании и вялении.
2. На участок поступило 2 тн окуня морского мороженого. Опишите

Ваши действия при производстве копченой продукции..
Билет № 21
1. Дайте определение и классификацию стерилизованных консервов. Укажите сроки хранения.
2. На участок поступило 5 тн путассу-сырца. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.
Билет № 22
1. Перечислите основные технологические процессы производства стерилизованных консервов.
2. На участок поступило 2 тн сазана. Опишите Ваши действия при производстве консервов в томатном соусе.
Билет № 23
1. Опишите особенности технологии производства рыбного фарша.
2. На участок поступило 1 тн скумбрии атлантической мороженой. Опишите Ваши действия, выберите направление сырья в переработку.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет–ресурсов, дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Королева С.И. Оформление причесок: учебник для СПО/ С.И. Королева.- 4-е изд., перераб.- М.: «Академия», 2016.- 144 с.
2. Парикмахерское искусство. Материаловедение: учебник для СПО/ А.В. Кузнецова и др.- 10 – е изд. стер.- М. : «Академия», 2017.- 208 с.
3. Плотникова И.Ю. Технология парикмахерских работ: учебник для СПО/ И.Ю. Плотникова.- 11 –е изд., стер.-М.: «Академия»,2017.- 192 с.
4. Щербакова Л.П. Санитария и гигиена для парикмахеров: учебник для СПО. — М.: Академия, 2017. — 272 с.

Дополнительная литература:

1. Кулешкова О.Н. Технология и оборудование парикмахерских работ: учебник для СПО/ О.Н. Кулешкова.-5 – е изд., стер.- М.: «Академия», 2008.- 144 с.
2. Парикмахерское искусство. Материаловедение: учебник для СПО/ А.В. Уколова и др.- 4 – е изд., стер.- М. : «Академия», 2007.- 160 с.
3. Панина Н.И. Основы парикмахерского дела: учеб. пособие/ Н.И. Панина.- М.: «Академия», 2008.- 64 с.