

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кабатов Сергей Вячеславович  
Должность: Директор Института ветеринарной медицины  
Дата подписания: 31.05.2022 15:46:16  
Уникальный программный ключ:  
260956a74722e37c36df5f17e9b760bf900000000000000000000000000000000

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**Южно-Уральский государственный аграрный**  
**УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**



**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор Института ветеринарной медицины**  
**С.В.Кабатов**

**«29» апреля 2022 г.**

**Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы**

**Рабочая программа дисциплины**  
**Б1.В.06 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ РЫБЫ И РЫБНЫХ**  
**ПРОДУКТОВ**

**Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Профиль Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

**Уровень высшего образования – бакалавриат**

**Квалификация – бакалавр**

**Форма обучения: очная, заочная**

**Троицк**  
**2022**

Рабочая программа дисциплины «Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г. № 939. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль: Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Киселёва М.В.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы «25» апреля 2022 г. (протокол №15).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины «28» апреля 2022 г. (протокол № 6).

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины, кандидат ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В. Шатрова

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	6
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	6
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	6
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	6
4.	Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	8
4.1.	Содержание дисциплины	9
4.2.	Содержание лекций	11
4.3.	Содержание лабораторных занятий	11
4.4.	Содержание практических занятий	12
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	12
4.5.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	12
4.5.2	Содержание самостоятельной работы обучающихся	12
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	14
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	15
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	15
10.	Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	16
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	16
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	18
	Лист регистрации изменений	62

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1 Цель и задачи освоения дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза должен быть подготовлен к производственной, технологической и организационно-управленческой деятельности.

**Цель дисциплины** – формирование теоретических знаний по технологическому контролю рыбы и рыбных продуктов и приобретение практических навыков по методам и средствам повышения безопасности сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

### Задачи дисциплины:

- изучение нормативно-правовой документации, регламентирующей правила и порядок проведения технологического контроля качества рыбы и рыбных продуктов;
- изучение специальных методов исследований, применяемых при проведении технологического контроля качества рыбы и рыбных продуктов;
- приобретение практических навыков организации и проведения технологического контроля качества рыбы и рыбных продуктов.

## 1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2 , ПК - 1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06 , ПК-1, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-1, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-1, Н.2)

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и

растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2, ПК - 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать методику ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, У.2)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, Н.2)
ИД-4, ПК - 2 Проводит отбор проб и лабораторных исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения отбора проб и лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, 3.4)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования рыбы и рыбных продуктов, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.06, ПК-2, У.4)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками отбора проб и лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов, применяя на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.06, ПК-2, Н.4)
ИД-5, ПК - 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, 3.5)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, У.5)
	навыки	Обучающийся должен владеть навыками обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, Н.5)

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и	знания	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, 3.2)
	умения	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, У.2)

нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	навыки	Обучающийся должен владеть навыками оформления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, Н.2)
--	--------	--

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов» относится к формируемой участниками образовательных отношений части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (Б1.В.06).

## 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы (ЗЕТ), 144 академических часа (далее часов).

Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 5 семестре;
- заочная форма обучения на 3 курсе, сессии 1-2.

### 3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
<b>Контактная работа (всего)</b> в том числе практическая подготовка	58	14
В том числе:		
Лекции (Л)	18	6
Лабораторные занятия (ЛЗ)	36	8
Контроль самостоятельной работы (КСР)	4	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>	59	121
<b>Контроль (экзамен)</b>	27	9
<b>Итого</b>	144	144

### 3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

#### Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
Раздел 1 Технологический контроль рыбы и продуктов ее переработки							
1.1.	Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность.	7,3	2		0,3	5	х
1.2.	Технологический контроль качества при переработке рыбы неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении	12,3	6		0,3	6	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1.3.	Технологический контроль консервированной рыбы.	4,1	2		0,1	2	х
1.4	Технологический контроль свежей рыбы	6,1		4	0,1	2	х
1.5	Способы консервирования промысловых рыб.	3,2			0,2	3	х
1.6	Технологический контроль рыбы при замораживании.	6,1		4	0,1	2	х
1.7	Технологический контроль производстве соленой и маринованной рыбы	6,2		4	0,2	2	х
1.8	Технологический контроль при производстве вяленой рыбы	6,2		4	0,2	2	х
1.9	Технологический контроль при производстве копченой рыбы	6,2		4	0,2	2	х
1.10	Технологический контроль при производстве рыбных консервов	4,2		2	0,2	2	х
1.11	Технологический контроль при производстве рыбных пресервов	4,2		2	0,2	2	х
1.12	Технологический контроль при производстве рыбных полуфабрикатов	3,2			0,2	3	х
<b>Раздел 2 Технологический контроль нерыбных морепродуктов</b>							
2.1	Общая характеристика и классификация нерыбных морепродуктов.	3,2			0,2	3	х
2.2.	Химический состав и пищевая ценность нерыбных морепродуктов	4,1	2		0,1	2	х
2.3	Общие требования к показателям качества и безопасности морепродуктов.	3,2			0,2	3	х
2.4	Технологический контроль консервов из нерыбного сырья	8,2	4		0,2	4	х
2.5	Технологический контроль пресервов из нерыбного сырья	6,1		4	0,1	2	х
2.6.	Технологический контроль нерыбных морепродуктов (иглокожих, мидий, морских гребешков, кальмаров, осьминогов, креветок, крабов, раков, омаров).	6,2		4	0,2	2	х
2.7	Технологический контроль икры	4,1	2		0,1	2	х
2.8	Технологический контроль икорных товаров и их аналогов.	6,2		4	0,2	2	х
2.9	Технологический контроль морепродуктов растительного происхождения. Химический состав и пищевая ценность	3,2			0,2	3	х
2.10	Технологический контроль морепродуктов при хранении. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие	3,2			0,2	3	х
	Контроль	27	х	х	х	х	27
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>59</b>	<b>27</b>

### Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
<b>Раздел 1 Технологический контроль рыбы и продуктов ее переработки</b>							
1.1.	Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность.	5				5	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				
			контактная работа			СР	контроль
			Л	ЛЗ	КСР		
1.2.	Технологический контроль при переработке рыбы неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении	7	2			5	х
1.3.	Технологический контроль консервированной рыбы.	8	2			6	х
1.4	Технологический контроль свежей рыбы	7		1		6	х
1.5	Способы консервирования промысловых рыб.	6				6	х
1.6	Технологический контроль мороженой рыбы.	6		1		5	х
1.7	Технологический контроль производстве соленой и маринованной рыбы	8		2		6	х
1.8	Технологический контроль сушеной и вяленой рыбы	6				6	х
1.9	Технологический контроль копченой рыбы	6				6	х
1.10	Технологический контроль рыбных консервов	6		1		5	х
1.11	Технологический контроль рыбных пресервов	7		1		6	х
1.12	Технологический контроль при производстве рыбных полуфабрикатов	5				5	х
<b>Раздел 2 Технологический контроль нерыбных морепродуктов</b>							
2.1	Общая характеристика и классификация нерыбных морепродуктов.	5				5	х
2.2.	Химический состав и пищевая ценность нерыбных морепродуктов	6				6	х
2.3	Общие требования к показателям качества и безопасности морепродуктов.	5				5	х
2.4	Технологический контроль консервов из нерыбного сырья	5				5	х
2.5	Технологический контроль пресервов из нерыбного сырья	5				5	х
2.6.	Технологический контроль нерыбных морепродуктов (иглокожих, мидий, морских гребешков, кальмаров, осьминогов, креветок, крабов, раков, омаров).	8	2			6	х
2.7	Технологический контроль икры	5				5	х
2.8	Технологический контроль икорных товаров и их аналогов.	7		2		5	х
2.9	Технологический контроль морепродуктов растительного происхождения. Химический состав и пищевая ценность	6				6	х
2.10	Технологический контроль морепродуктов при хранении. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие	6				6	х
	Контроль	9	х	х	х	х	9
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>121</b>	<b>9</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации



обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

#### **4.1 Содержание дисциплины**

##### **Раздел 1. Технологический контроль рыбы и продуктов ее переработки**

**Технологический контроль при разведении и промысле рыбы.** Основные понятия, характеристика, классификация пресноводной и морской рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля свежей рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество свежей рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость свежей рыбы

##### **Технологический контроль качества мороженой рыбы**

Основные понятия, характеристика, мороженой рыбы Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля мороженой рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мороженой рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период технологической обработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мороженой рыбы

##### **Технологический контроль качества соленой и маринованной рыбы.**

Основные понятия, характеристика соленой и маринованной рыбы. Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля соленой и маринованной рыбы. в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество соленой и маринованной рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость соленой и маринованной рыбы.

##### **Технологический контроль качества сушеной и вяленой рыбы.**

Основные понятия, характеристика, классификация сушеной и вяленой рыбы. Особенности технологической обработки ветеринарно-санитарного контроля соленой и сушеной и вяленой в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество сушеной и вяленой рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость сушеной и вяленой рыбы.

##### **Технологический контроль качества копченой рыбы.**

Основные понятия, характеристика, классификация копченой рыбы. Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля копченой рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования

нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество копченой рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость копченой рыбы.

#### **Технологический контроль качества рыбных консервов**

Основные понятия, характеристика, классификация рыбных консервов.

Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля рыбных консервов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбных консервов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбных консервов.

#### **Технологический контроль качества рыбных пресервов**

Основные понятия, характеристика, классификация рыбных пресервов.

Особенности технологической обработки и ветеринарно-санитарного контроля рыбных пресервов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбных пресервов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбных пресервов.

### **Раздел 2. Технологический контроль нерыбных морепродуктов**

#### **Технологический контроль качества консервов и пресервов из нерыбного сырья**

Основные понятия, характеристика, классификация консервов и пресервов из нерыбного сырья. Особенности ветеринарно-санитарного контроля консервов и пресервов из нерыбного сырья в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молока в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество консервов и пресервов из нерыбного сырья в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость консервов и пресервов из нерыбного сырья

#### **Технологический контроль качества иглокожих, мидий, морских гребешков, кальмаров, осьминогов, креветок, крабов, раков, омаров**

Основные понятия, характеристика, классификация нерыбных морепродуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля нерыбных морепродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество нерыбных морепродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество нерыбных морепродуктов в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость нерыбных морепродуктов

#### **Технологический контроль качества икорных товаров и их аналогов**

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент икорных товаров и их аналогов Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля икорных товаров и их аналогов. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и

качество икорных товаров и их аналогов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость икорных товаров и их аналогов.

## 4.2 Содержание лекций

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность.	2	-
2.	Технологический контроль свежей рыбы.	2	-
3	Технологический контроль качества при переработке рыбы, неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении	6	-
4.	Технологический контроль консервированной рыбы.	2	-
5.	Химический состав и пищевая ценность морепродуктов.	2	-
6.	Технологический контроль консервов и пресервов из нерыбного сырья	2	-
7.	Технологический контроль икорных товаров и их аналогов	2	-
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>-</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1	Технологический контроль при переработке рыбы, неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении	2	-
2.	Технологический контроль консервированной рыбы.	2	-
3.	Технологический контроль нерыбных морепродуктов иглокожих, мидий, морских гребешков, кальмаров, осьминогов, креветок, крабов, раков, омаров).	2	-
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	<b>-</b>

## 4.3 Содержание лабораторных занятий

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Технологический контроль качества свежей рыбы	4	+
2.	Технологический контроль качества мороженой рыбы.	4	+
3.	Технологический контроль качества соленой и маринованной рыбы.	4	+
4.	Технологический контроль качества сушеной и вяленой рыбы.	4	+
5.	Технологический контроль качества копченой рыбы.	4	+
6.	Технологический контроль качества рыбных консервов.	2	+
7	Технологический контроль качества рыбных пресервов.	2	+
8.	Технологический контроль качества консервов и пресервов из нерыбного сырья	4	+
9.	Технологический контроль качества нерыбных морепродуктов иглокожих, мидий, морских гребешков, кальмаров, осьминогов, креветок, крабов, раков, омаров).	4	+
10.	Технологический контроль качества икорных товаров и их	4	+

	аналогов.		
	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>80%</b>

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Технологический контроль свежей рыбы Технологический контроль мороженой рыбы	2	+
2.	Технологический контроль соленой и маринованной рыбы.	2	+
3.	Технологический контроль рыбных консервов. Технологический контроль рыбных пресервов.	2	+
4.	Технологический контроль икорных товаров и их аналогов.	2	+
	<b>Итого</b>	<b>8</b>	<b>80 %</b>

### 4.4 Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены

### 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

#### 4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	14	36
Подготовка к тестированию	12	32
Подготовка к собеседованию	13	33
Выполнение курсовой работы	20	20
<b>Итого</b>	<b>59</b>	<b>121</b>

#### 4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
1.	Классификация и характеристика промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность.	5	4
2.	Технологический контроль качества при переработке рыбы неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении	6	5
3.	Технологический контроль консервированной рыбы.	2	5
4.	Технологический контроль свежей рыбы	2	5
5.	Способы консервирования промысловых рыб.	3	5
6.	Технологический контроль рыбы при замораживании.	2	4
7.	Технологический контроль производстве соленой и маринованной рыбы	2	5
8.	Технологический контроль при производстве вяленой рыбы	2	5
9.	Технологический контроль при производстве копченой рыбы	2	5
10.	Технологический контроль при производстве рыбных консервов	2	4
11.	Технологический контроль при производстве рыбных пресервов	2	5
12.	Технологический контроль при производстве рыбных полуфабрикатов	3	4

№ п/п	Наименование тем	Количество часов	
		по очной форме обучения	по заочной форме обучения
13.	Общая характеристика и классификация нерыбных морепродуктов.	3	4
14.	Химический состав и пищевая ценность нерыбных морепродуктов	2	5
15.	Общие требования к показателям качества и безопасности морепродуктов.	3	4
16.	Технологический контроль консервов из нерыбного сырья	4	5
17.	Технологический контроль пресервов из нерыбного сырья	2	4
18.	Технологический контроль нерыбных морепродуктов (иглокожих, мидий, морских гребешков, кальмаров, осьминогов, креветок, крабов, раков, омаров).	2	5
19.	Технологический контроль икры	2	4
20.	Технологический контроль икорных товаров и их аналогов.	2	4
21.	Технологический контроль морепродуктов растительного происхождения. Химический состав и пищевая ценность	3	5
22.	Технологический контроль морепродуктов при хранении. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие	3	5
	Курсовая работа	20	20
<b>Итого:</b>		<b>59</b>	<b>121</b>

### **5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 28 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00617.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

5.2 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00616.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

5.3 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00615.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

5.4 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 31 с. – Режим доступа:

<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00620.pdf>

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

5.5 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00619.pdf>

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

5.6 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00618.pdf>

<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

## **6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении

## **7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

### **Основная:**

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мижевкина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевкина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165815> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211031> (дата обращения: 27.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Волченко, В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-4392-5. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139291> (дата обращения: 25.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительная:**

1. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Н. В. Долганова, С. А. Мижужева, С. О. Газиева, Е. В. Першина. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3638-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206135> (дата обращения: 27.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела : учебное пособие / И. Н. Никитин. — 4-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1228-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211196> (дата обращения: 27.04.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины**

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yourgray.pf>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 28 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00617.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

9.2 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00616.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

9.3 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00615.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

9.4 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы

обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 31 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00620.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

9.5 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00619.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

9.6 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00618.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

## **10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»
3. Электронный каталог Института ветеринарной медицины - [http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM\\_rus1.xml,simpl\\_IVM1.xml+rus](http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xml+rus)

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.
  2. Офисный пакет Microsoft Office.
  3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
- Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

## **11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

**Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения**

Учебная аудитория № 255 оснащенная оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ;

Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

**Перечень оборудования и технических средств обучения**



- мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр)
- рН-метр рН150М
- люминоскоп «Филин»;
- центрифуга СМ-6М
- нитрат-тестер «Морион»;
- шкафы сушильные ШС-80-01 СПУ;
- весы КЕРН;
- микроскопы Биомед-2;
- проекционный трихинеллоскоп;
- микроскопы «Микмед-1»;
- рН-метр рН-150М.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации  
обучающихся

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	20
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций.....	22
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины.....	27
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....	28
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки.....	28
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии.....	28
4.1.2. Тестирование.....	34
4.1.3. Собеседование.....	40
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	42
4.2.1. Экзамен.....	42
4.2.2. Курсовая работа.....	56

## 1 Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК – 1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-1 3.2)	Обучающийся должен уметь проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-1 - У.2)	Обучающийся должен владеть методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-1 - Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Экзамен Курсовая работа

ПК – 2. Способен проводить предубойный ветеринарный осмотр животных, отбор проб и ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного и растительного происхождения, применять на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий, проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного и растительного происхождения при решении профессиональных задач, применять современные информационные технологии, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач	Обучающийся должен знать нормативную базу в проведении ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, 3.2)	Обучающийся должен уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, У.2)	Обучающийся должен владеть методами проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Экзамен Курсовая работа

<p>ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>Обучающийся должен знать нормативную базу в проведении отбора проб и лабораторных исследований, применять на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.06, ПК-2, 3.4)</p>	<p>Обучающийся должен уметь проводить отбор проб и лабораторные исследования, применять на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.06, ПК-2, У.4)</p>	<p>Обучающийся должен владеть методами отбора проб и лабораторных исследований, применять на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий в области ветеринарно-санитарной экспертизы (Б1.В.06, ПК-2, Н.4)</p>	<p>Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование</p>	<p>Экзамен Курсовая работа</p>
<p>ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>	<p>Обучающийся должен знать нормативную базу в проведении обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, 3.5)</p>	<p>Обучающийся должен уметь осуществлять контроль за соблюдением в проведении обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, У.5)</p>	<p>Обучающийся должен владеть методами контроля за соблюдением в проведении обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов (Б1.В.06, ПК-2, Н.5)</p>	<p>Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование</p>	<p>Экзамен Курсовая работа</p>

ПК – 3. Готов составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль за соблюдением ветеринарных правил и ветеринарно-санитарных требований при решении профессиональных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции	Обучающийся должен знать производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, 3.2)	Обучающийся должен уметь составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, У.2)	Обучающийся должен владеть оформлением производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции (Б1.В.06, ПК-3, Н.2)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Экзамен Курсовая работа

## 2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06, ПК-1 – 3.2	Обучающийся не знает нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных

			рыбы и рыбных продуктов	продуктов
Б1.В.06, ПК-1 – У.2	Обучающийся не умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся умеет проводить лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества рыбы и рыбных продуктов
Б1.В.06, ПК-1 – Н.2	Обучающийся не владеет методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо владеет методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся владеет методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся свободно владеет методами проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы и рыбных продуктов

ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

ТГТ

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06, ПК-2 – 3.2	Обучающийся не знает нормативную базу в области проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов
Б1.В.06, ПК-2 – У.2	Обучающийся не умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся умеет проводить ветеринарно-санитарный осмотр рыбы и рыбных продуктов
Б1.В.06, ПК-2 – Н.2	Обучающийся не владеет методами проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо владеет методами проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся владеет методами проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся свободно владеет методами проведения ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и рыбных продуктов

ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06, ПК-2 – 3.4	Обучающийся не знает нормативную базу в области проведения отбора проб и лабораторных исследований, применения на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области проведения отбора проб и лабораторных исследований, применения на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области проведения отбора проб и лабораторных исследований, применения на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области проведения отбора проб и лабораторных исследований, применения на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
Б1.В.06, ПК-2 – У.4	Обучающийся не умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся умеет проводить отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
Б1.В.06, ПК-2 – Н.4	Обучающийся не владеет методами проведения отбора проб и лабораторных исследований, применения на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся слабо владеет методами проведения отбора проб и лабораторных исследований, применения на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся владеет методами проведения отбора проб и лабораторных исследований, применения на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач	Обучающийся свободно владеет методами проведения отбора проб и лабораторных исследований, применения на практике методики лабораторных исследований рыбы и рыбных продуктов с использованием современных технологий при решении профессиональных задач



ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06, ПК-2 – 3.5	Обучающийся не знает нормативную базу в области проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов
Б1.В.06, ПК-2 – У.5	Обучающийся не умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся умеет проводить обеззараживание, утилизацию и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов
ФТД.01, ПК-2 – Н.5	Обучающийся не владеет методами проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся слабо владеет методами проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся владеет методами проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов	Обучающийся свободно владеет методами проведения обеззараживания, утилизации и уничтожения условно годных и непригодных в пищу рыбы и рыбных продуктов

ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(Б1.В.06, ПК-3, 3.2)	Обучающийся не знает нормативную базу в области составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области составления производственной документации и установленной отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции
(Б1.В.06, ПК-3, У.2)	Обучающийся не умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции	Обучающийся слабо умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции	Обучающийся с незначительными затруднениями умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции	Обучающийся умеет составлять производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции
(Б1.В.06, ПК-3, Н.2)	Обучающийся не владеет методами составления производственной документации и установленной отчетности в	Обучающийся слабо владеет методами составления производственной документации и установленной отчетности в	Обучающийся владеет методами составления производственной документации и установленной отчетности в	Обучающийся свободно владеет методами составления производственной документации и установленной

	соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции	соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции	соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной	отчетности в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными и нормативными техническими документами в сфере безопасности рыбы и рыбной продукции
--	---	---	---	--

### **3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины**

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих продвинутый этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 28 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00617.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

2 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00616.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

3 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00615.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

4 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 31 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00620.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

5 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк,

2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00619.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

6 Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения заочная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00618.pdf>  
<https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций**

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

#### **4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки**

##### **4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии**

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 56 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805> <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00616.pdf> ) сообщаются обучающимся заранее.

Вопросы для устного опроса обучающихся на практическом занятии приведены в таблице:

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1 Технологический контроль свежей рыбы	
	1.Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество живой рыбы. 2.Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности свежей рыбы.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
	3.Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном отношении свежей рыбы	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
	4.Для чего осуществляют входной контроль качества свежей рыбы? 5. Как осуществляют отбор проб свежей рыбы?	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>6. Как оценивают качество живой рыбы? 7. Перечислите и дайте краткую характеристику основных органолептических показателей качества свежей рыбы (на конкретном примере). 8. Назовите факторы, влияющие на сохранность живой рыбы при транспортировке. 9. Какая часть рыбы является наиболее ценной?</p>	<p>при решении профессиональных задач ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
2.	<b>Тема 2. Технологический контроль мороженной рыбы.</b>	
	<p>1. Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество мороженной рыбы. 2. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности мороженной рыбы.</p>	<p>ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции;</p>
	<p>3. Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном отношении мороженной рыбы 4. Перечислите дефекты охлажденной и мороженной рыбы.</p>	<p>ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
	<p>5. Какая рыба считается мороженной? 6. Как осуществляют отбор проб охлажденной и мороженной рыбы. 7. Методы исследования проб охлажденной и мороженной рыбы.</p>	<p>ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
	<p>8. Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество охлажденной и мороженной рыбы.</p>	<p>ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;</p>
	<p>9. Назовите факторы, влияющие на сохранность мороженной рыбы при транспортировке и хранении.</p>	<p>ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
3.	<b>Тема 3. Технологический контроль соленой и маринованной рыбы</b>	
	<p>1. Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество соленой и маринованной рыбы. 2. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности соленой и маринованной рыбы.</p>	<p>ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции;</p>
	<p>3. Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном отношении соленой и маринованной рыбы</p>	<p>ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;</p>
	<p>2. Как осуществляют отбор проб соленой и маринованной рыбы? 3. Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество соленой и маринованной рыбы. 4. В чем отличие объединенной пробы от среднего образца?</p>	<p>ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;</p>

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	7. Дайте определение «партия товара». 8. Как определяется массовая концентрация хлористого натрия в консервированной рыбной продукции?	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
	5. Назовите принципиальные идентификационные отличия соленой рыбы от маринованной рыбы. 6. Дайте схему лабораторного исследования маринованной рыбы.	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
4.	Тема 4. Технологический контроль сушеной и вяленой рыбы	
	1.Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество проб сушеной и вяленой рыбы. 2.Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности проб сушеной и вяленой рыбы.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
	3.Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном сушеной и вяленой рыбы?	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
	4. Как осуществляют отбор проб сушеной и вяленой рыбы? 5.Дайте схему лабораторного исследования сушеной и вяленой рыбы. 6.Как определяется массовая концентрация хлористого натрия в консервированной рыбной продукции?	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	7. Назовите принципиальные идентификационные отличия сушеной и вяленой рыбы. 8. Дайте схему лабораторного исследования сушеной и вяленой рыбы.	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
	9. Укажите алгоритм выполнения методики определения содержания жира в сушеной и вяленой рыбе.	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
5.	Тема 5 Технологический контроль копченой рыбы	
	1.Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество проб сушеной и копченой рыбы. 2.Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности проб копченой рыбы.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции;
	3.Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном сушеной и вяленой рыбы?	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;
	4. Дайте схему лабораторного исследования рыбы горячего копчения. 5. Дайте определение «партия товара». 6. Как определяется массовая концентрация хлористого натрия в консервированной рыбной продукции?	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;
	7. От чего зависит концентрация фенолов в копченой рыбе и как она определяется.	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	8. Укажите алгоритм выполнения методики определения содержания жира в копченой рыбе. 9. Для чего определяют показатель буферной емкости в копченой рыбе?	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
6.	Тема 6. Технологический контроль рыбных консервов	
	1.Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество проб рыбных консервов. 2.Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности проб рыбных консервов.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции;
	3.Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном рыбных консервов?	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;
	4. Чем отличается отбор проб для микробиологический, органолептических и физико-химических испытаний? 5.Опишите особенности отбора проб рыбных консервов. 6. Сколько проб продуктов нужно отобрать для экспертизы по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям? 7. Назовите основные идентификационные признаки исследуемых рыбных консервов. 8.Как определить составные части содержимого рыбных консервов и пресервов? 9. Как определить концентрацию массовой доли хлористого натрия в консервах? 10. Дегустацию рыбных консервов проводят в охлажденном и разогретом состоянии? 11. Дайте основную схему лабораторного исследования рыбных консервов.	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;
	12. Чем отличается отбор проб для микробиологический, органолептических и физико-химических испытаний? 13. Перечислите основные этапы в схеме ветеринарно-санитарной экспертизы рыбных консервов. 14. Назовите основные органолептические требования доброкачественных рыбных консервов. 15. Как определить герметичность тары рыбных консервов?	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
	16. Перечислите основные этапы в схеме ветеринарно-санитарной экспертизы рыбных консервов. 17.Как маркируют рыбные консервы и какая информация должна быть на этикетке?	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
7.	Тема 7. Технологический контроль рыбных пресервов	
	1.Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество проб рыбных пресервов. 2.Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности проб рыбных пресервов.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции;

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	3.Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном рыбных пресервов?	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;
	4.Опишите особенности отбора проб рыбных пресервов. 5. Назовите основные идентификационные признаки исследуемых рыбных пресервов . 6.Как определить составные части содержимого рыбных пресервов? 7. Как определить концентрацию массовой доли хлористого натрия в пресервов ? 8. Дайте основную схему лабораторного исследования рыбных пресервов.	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;
	9. Перечислите основные этапы в схеме ветеринарно-санитарной экспертизы рыбных пресервов 10. Назовите основные органолептические требования доброкачественных рыбных пресервов .	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
	11.Как маркируют рыбные пресервов и какая информация должна быть на этикетке?	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
8.	Т Тема 8. Технологический контроль консервов и пресервов из нерыбного сырья	
	1.Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество проб консервов и пресервов из нерыбного сырья 2.Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности проб консервов и пресервов из нерыбного сырья.	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
	3.Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном отношении консервов и пресервов из нерыбного сырья?	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
	4.Опишите особенности отбора проб консервов и пресервов из нерыбного сырья 5. Назовите основные идентификационные признаки исследуемых консервов и пресервов из нерыбного сырья пресервов . 6.Как определить составные части содержимого консервов и пресервов из нерыбного сырья? 8. Дайте основную схему лабораторного исследования консервов и пресервов из нерыбного сырья.	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
	9. Перечислите основные этапы в схеме ветеринарно-санитарной экспертизы консервов и пресервов из нерыбного сырья 10. Назовите основные органолептические требования доброкачественных консервов и пресервов из нерыбного сырья.	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения
	11. Перечислите основные этапы в схеме ветеринарно-санитарной экспертизы консервов и пресервов из нерыбного сырья 12.Как маркируют консервов и пресервов из нерыбного сырья?	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
9.	Тема 9. Технологический контроль нерыбных морепродуктов	



№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<p>1.Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество нерыбных морепродуктов.</p> <p>2.Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности нерыбных морепродуктов.</p> <p>3. Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном отношении нерыбных морепродуктов</p> <p>4. Перечислите дефекты нерыбных морепродуктов</p> <p>5.Как осуществляют отбор проб нерыбных морепродуктов.</p> <p>6.Методы исследования проб нерыбных морепродуктов</p> <p>7. Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество нерыбных морепродуктов.</p>	<p>ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;</p> <p>ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>
	<p>8. Назовите факторы, влияющие на сохранность нерыбных морепродуктов при транспортировке и хранении.</p>	<p>ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
10.	Тема 10. Технологический контроль икорных товаров и их аналогов	
	<p>1.Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество икорных товаров и их аналогов</p> <p>2.Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности икорных товаров и их аналогов.</p> <p>3. Как осуществляется технологический контроль обеззараживания, утилизации или уничтожения непригодной в санитарном отношении икорных товаров и их аналогов</p> <p>4. Перечислите дефекты икорных товаров и их аналогов</p> <p>5.Дайте основную схему лабораторного исследования икры (аналога икры)</p> <p>6.Опишите особенности отбора проб икры (аналога икры).</p> <p>7. Назовите основные идентификационные признаки икры (аналога икры).</p> <p>8. Как определить концентрацию массовой доли хлористого натрия в икры (аналога икры)?</p> <p>9.Как маркируют икру (аналог икры) и какая информация должна быть на этикетки?</p> <p>10. Как определить герметичность тары икры (аналога икры)?</p>	<p>ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;</p> <p>ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;</p> <p>ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;</p> <p>ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>

Ответ обучающихся оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>

#### 4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам и/или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>К посмертным изменениям рыбы относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное разложение</li> <li>2. выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения</li> <li>3. окоченение, автолиз, гниение</li> <li>4. автолиз, окоченение, бактериальное разложение</li> </ol>	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;
2.	<p>Стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре(в °С):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 98</li> <li>2. 100</li> <li>3. 113</li> <li>4. 120</li> </ol>	

3.	11. К инфекционным болезням живой рыбы относят: 1. краснуху, септицемию, описторхоз 2. септицемию, фурункулез, дефиллоботриоз 3. краснуху, фурункулез, септицемию 4. сапролегниоз, фурункулез, скребни	
4.	10. К дефектам икорных товаров, которые появляются при несвоевременной обработке икры-сырца, относятся: 1. острота 2. скисание 3. подпаривание 4. бледная поверхность 5. сладкий вкус	
5.	11. К инфекционным болезням живой рыбы относят: 1. краснуху, септицемию, описторхоз 2. септицемию, фурункулез, дефиллоботриоз 3. краснуху, фурункулез, септицемию 4. сапролегниоз, фурункулез, скребни	
6.	12. При производстве стерилизованных консервов рыбу подвергают следующей тепловой обработке: 1. бланшированию 2. холодному копчению 3. запеканию 4. жарке 5. горячему копчению	
7.	13. Холодной сушкой вырабатывают следующие виды рыбной продукции: 1. визигу 2. солено-сушеный снеток 3. сушеные акулы плавники 4. пищевой сушеный рыбный фарш 5. пряно-сушеную рыбу	
8.	3. Устранимые дефекты рыбных копченых товаров: 1. рапа 2. белобочка 3. бледная поверхность 4. подпаривание 5. сухая консистенция	
9.	Основой тела рыбы является скелет, он состоит из: 1. осевого скелета 2. бокового скелета 3. среднего скелета 4. скелета головы 5. скелета плавников	
10.	При созревании пресервов происходят следующие изменения: 1. накапливаются продукты гидролиза 2. окисление жира 3. физические 4. химические 5. органолептические	
11.	Консервы рыбные «Мидии в собственном соку» относятся к: 1. натуральным 2. закусочным 3. рыбопродуктивным 4. не рыбным	
12.	3. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба: 1. специального пряного посола 2. маринованная	

ИД-4, ПК 2  
Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>3. сырец</li> <li>4. соленая</li> </ul>	
13.	<p>Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. консистенции, вкусу, запаху, качеству разделки</li> <li>2. внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции</li> <li>3. внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции</li> <li>4. запаху, способу обработки, вкусу, консистенции</li> </ul>	
14	<p>Лучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. жидкой углекислотой</li> <li>2. парами жидкого азота</li> <li>3. воздухом</li> <li>4. льдом с антибиотиками или антисептиками</li> </ul>	
15	<p>Смешанным считается следующий способ посола рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью</li> <li>2. рыбу натирают солью и заливают тузлуком</li> <li>3. рыбу заливают раствором поваренной соли</li> <li>4. рыбу натирают солью, а затем отмачивают</li> </ul>	
16	<p>10. Для производства сушеной рыбы используют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. тощую, жирную и маложирную рыбу</li> <li>2. тощую, маложирную соленую и несоленую рыбу</li> <li>3. тощую, жирную соленую рыбу</li> <li>4. жирную, среднежирную несоленую рыбу</li> </ul>	
17	<p>11. Существенную роль при созревании вяленого продукта играет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. содержание влаги в рыбе</li> <li>2. белок рыбы</li> <li>3. жир рыбы</li> <li>4. углеводы рыбы</li> <li>5.</li> </ul>	
18	<p>12. Содержание поваренной соли в рыбе горячего копчения должно быть (в%):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. от 2 до 5</li> <li>2. от 1,5 до 3</li> <li>3. от 3 до 5</li> <li>4. от 5 до 12</li> </ul>	
19	<p>15. Наибольший интерес для торговли в живом виде, представляют рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. карп, сазан, карась, толстолобик, буффало</li> <li>2. карп, сазан, толстолобик, форель, камбала</li> <li>3. сазан, форель, стерлядь, хамса, сельдь</li> <li>4. карп, буффало, лещ, сайра, тунец</li> </ul>	
20	<p>Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. консистенции, вкусу, запаху, качеству разделки</li> <li>2. внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции</li> <li>3. внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции</li> <li>4. запаху, способу обработки, вкусу, консистенции</li> </ul>	
21	<p>При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. соль, пряности, лавровый лист</li> <li>2. соль, сахар, пряности</li> <li>3. соль, сахар, уксусная кислота</li> <li>4. сахар, уксусная кислота, пряности</li> </ul>	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;

22	7. К посмертным изменениям рыбы относят: 1. выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное разложение 2. выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения 3. окоченение, автолиз, гниение 4. автолиз, окоченение, бактериальное разложение	
23	8. Лучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств: 1. жидкой углекислотой 2. парами жидкого азота 3. воздухом 4. льдом с антибиотиками или антисептиками	
24	9. Смешанным считается следующий способ посола рыбы: 1. рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью 2. рыбу натирают солью и заливают тузлуком 3. рыбу заливают раствором поваренной соли 4. рыбу натирают солью, а затем отмачивают	
25	Рекомендуется хранить рыбные пресервы при следующих условиях: 1. при температуре от -2 до -8 °С и ОВВ 75% 2. при температуре от -8 до -12 °С и ОВВ 85% 3. при температуре от +2 до +8 °С и ОВВ 80% 4. при температуре от +8 до +10 °С и ОВВ 65%	
26	Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при: 1. холодном копчении 2. полугорячем копчении 3. горячем копчении 4. смешанном копчении	
27	Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: 1. качеству разделки, запаху, вкусу, консистенции 2. консистенции, качеству разделки, запаху, вкусу 3. внешнему виду, качеству разделки, консистенции, запаху 4. внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху	
28	Вяленые балычные изделия высшего, первого и второго сорта вырабатывают из: 1. осетровых, лососевых, палтуса 2. лососевых, океанических, анчоусовых 3. осетровых, белорыбицы и нельмы 4. лососевых, анчоусовых и белорыбицы	
29	4. Основой тела рыбы является скелет, он состоит из: 1. осевого скелета 2. бокового скелета 3. среднего скелета 4. скелета головы 5. скелета плавников	
30	3. Устранимые дефекты рыбных копченых товаров: 1. рапа 2. белобочка 3. бледная поверхность 4. подпаривание 5. сухая консистенция	

31	1. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на: 1. хрящевые и костистые 2. хрящевые и хрящекостные 3. хрящекостные и круглоротые 4. круглоротые и хрящевые	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции;
32	15. По способам лова рыбу подразделяют на: 1. траловую 2. крючковую 3. сетную 4. неводную 5. спининговую	
33	Рыбу, маринованную по качеству делят на следующие сорта: 1. первый и второй 2. высший и первый 3. второй, третий 4. не сортовая	
34	2. Рыба холодного копчения по качеству подразделяется на следующие сорта: 1. экстра, высший 2. второй и третий 3. первый и второй 4. высший и первый	
35	Консервы рыбные «Горбуша натуральная с добавлением масла» относятся к: 1. натуральным рыбным консервам 2. консервам в масле 3. рыборастворительным 4. закубочным	
36	9. Пробойную икру готовят из рыб: 1. осетровых 2. лососевых 3. частичковых 4. океанических	
37	14. Рекомендуется хранить сушеные рыбные товары при следующих условиях: 1. при температуре +8...+10°C и ОВВ 70-75% 2. при температуре 0...-1°C и ОВВ 70-75% 3. при температуре -1...-2°C и ОВВ 80% 4. при температуре +2...+4°C и ОВВ 90%	
38	15. Рекомендуется хранить вяленые рыбные товары при следующих условиях: 1. при температуре -5...-8°C и ОВВ 70-75% 2. при температуре -10...-15°C и ОВВ 65-70% 3. при температуре -15°C и ОВВ 50-65% 4. при температуре +2...+8°C и ОВВ 90%	
39	16. Дефект «вздутость кожи» образуется у рыбной продукции при копчении: 1. холодном 2. горячем 3. полугорячем 4. комбинированном	

40	17. Консервы рыбные «Скумбрия в желе» относятся к консервам: 1. закусочным рыбным 2. натуральным рыбным 3. в масле рыборастительным	
41	По содержанию соли рыбу подразделяют на: 1. слабосоленая, соленая, крепосоленая 2. слабосоленая, среднесоленая и крепосоленая 3. недосоленая, соленая, пересоленая 4. среднесоленая, соленая, крепосоленая	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;
42	9. По степени охлаждения различают посолы рыбы: 1. холодный 2. охлажденный 3. полухолодный 4. полутеплый 5. теплый	
43	10. К дефектам икорных товаров, которые появляются при несвоевременной обработке икры-сырца, относятся: 1. острота 2. скисание 3. подпаривание 4. бледная поверхность 5. сладкий вкус	
44	11. К инфекционным болезням живой рыбы относят: 1. краснуху, септицемию, описторхоз 2. септицемию, фурункулез, дефиллоботриоз 3. краснуху, фурункулез, септицемию 4. сапролегниоз, фурункулез, скребни	
45	12. При производстве стерилизованных консервов рыбу подвергают следующей тепловой обработке: 1. бланшированию 2. холодному копчению 3. запеканию 4. жарке 5. горячему копчению	
46	17. Зернистая икра вырабатывается из следующих видов рыб: 1. белуги, осетра, кеты, горбуши 2. калуги, горбуши, сельди, симы 3. белуги, осетра, горбуши, муксуна 4. калуги, белуги, нерки, щуки	
47	14. Лососевые рыбы холодного копчения по качеству подразделяются на следующие сорта: 1. высший, первый, второй 2. первый, второй 3. высший, первый 4. первый, второй, третий	
48	15. Дефект «ожоги» образуется у рыбной продукции при копчении: 1. горячем 2. холодном 3. полугорячем 4. комбинированным	

49	16. Консервы рыбные «Кусочки парусника бланшированного в масле с горохом» относятся к консервам: 1. натуральным 2. в томатном соусе 3. в масле 4. рыбораствительным
50	Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: 1. качеству разделки, запаху, вкусу, консистенции 2. консистенции, качеству разделки, запаху, вкусу 3. внешнему виду, качеству разделки, консистенции, запаху 4. внешнему виду, консистенции, вкусу, запаху

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

#### 4.1.3. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методическую разработку: Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная [Электронный ресурс] / Л.Н. Гюрджи. - Троицк, 2020. – 28 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805> <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00617.pdf>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности рыбы и рыбных продуктов.	ИД-2 ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
2. Общая характеристика свежей рыбы и продуктов ее переработки. 3. Технология производства соленой рыбы 4. Технология производства копченой рыбы 5. Технология производства сушеной рыбы 6. Технология производства маринованной рыбы 7. Технология производства мороженой рыбы	ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;



<p>8. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества свежей рыбной продукции.</p> <p>9. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества переработанной рыбной продукции.</p> <p>10. Дайте краткую характеристику основных этапов проведения лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества морепродуктов</p>	
<p>11. Особенности входного контроля качества свежей рыбы и рыбных продуктов.</p> <p>12. Особенности входного контроля качества соленой рыбы.</p> <p>13. Особенности входного контроля качества копченой рыбы.</p> <p>14. Особенности входного контроля качества сушеной рыбы</p> <p>15. Особенности входного контроля качества маринованной рыбы</p> <p>16. Пороки и дефекты икры.</p>	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;
<p>17. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества свежей рыбы и рыбных продуктов</p> <p>18. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества консервированной рыбы и рыбных продуктов</p> <p>19. Требования нормативных документов к показателям безопасности и качества рыбных консервов</p> <p>20. Правила и порядок проведения отбора проб свежей рыбы и рыбных продуктов</p> <p>21. Правила и порядок проведения отбора проб соленой рыбы</p> <p>22. Правила и порядок проведения отбора проб копченой рыбы</p> <p>23. Правила и порядок проведения отбора проб маринованной рыбы.</p> <p>24. Технологический контроль качества сушеной рыбной продукции.</p> <p>25. Технологический контроль морепродуктов</p>	ИД-4 ПК-2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
<p>26. Причины и способы обеззараживания, утилизации и уничтожения рыбной продукции.</p>	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li> <li>- показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией;</li> <li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию;</li> <li>- демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности;</li> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>
--	---

## **4.2 Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

### **4.2.1 Экзамен**

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной и воспитательной работе или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится... (*указывается количество вопросов: не более трех вопросов, 2 теоретических вопроса и задача и т.д.*).

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"><li>- обучающийся полно усвоил учебный материал;</li><li>- показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией;</li><li>- проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов;</li><li>- демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности;</li><li>- показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными</li></ul>

	<p>примерами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков;</li> <li>- могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.</li> </ul>
Оценка 4 (хорошо)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</li> <li>- в усвоении учебного материала допущены пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>- в изложении материала допущены незначительные неточности.</li> </ul>
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности принципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов;</li> <li>- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов;</li> <li>- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.</li> </ul>
Оценка 2 (неудовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы;</li> <li>- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>- не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.</li> </ul>

### Вопросы к экзамену

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Причины и способы обеззараживания, утилизации и уничтожения рыбы.</li> <li>2. Причины и способы обеззараживания, утилизации и уничтожения рыбной продукции.</li> <li>3. Причины и способы обеззараживания, утилизации и уничтожения рыбных консервов.</li> <li>4. Дефекты и вредители соленых и маринованных рыбных товаров.</li> <li>5. Дефекты и вредители сушеных и вяленых рыбных товаров</li> <li>6. Дефекты и вредители соленых и маринованных рыбных товаров.</li> <li>7. Биотехнические основы сохранения живой рыбы.</li> <li>8. Технологический контроль при инфекционных заболеваниях х рыбы</li> <li>9. Технологический контроль при паразитарных заболеваниях рыбы</li> </ol>	ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Принципы систематизации рыб.</li> <li>11. Технологический контроль сушеных рыбных товаров.</li> <li>12. Экспертиза качества икорных товаров.</li> <li>13. Пищевая ценность мяса рыбы.</li> <li>14. Технологический контроль созревания рыбных консервов и пресервов.</li> <li>15. Экспертиза качества сушеной и вяленой рыбы.</li> <li>16. Технологический контроль рыбы, используемой для реализации в живом виде.</li> <li>17. Упаковка, маркировка, транспортирование рыбных пресервов</li> <li>18. Схема исследования рыбных консервов и пресервов. Отбор проб.</li> </ol>	ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

	<p>19. Технологический контроль сельдевых, корюшковых.</p> <p>20. Технологический контроль осетровых, лососевых.</p> <p>21. Технологический контроль рыбы холодного копчения. Упаковка, перевозка и хранение копченной рыбных товаров.</p> <p>22. Технологический контроль качества соленой рыбы.</p> <p>23. Технологический контроль качества и безопасности охлажденной рыбы</p> <p>24. Упаковка, перевозка и хранение соленой и маринованной рыбы.</p> <p>25. Технологический контроль качества и безопасности икры.</p> <p>26. Основные виды и семейства промысловых рыб.</p> <p>27. Классификация и ассортимент икры.</p> <p>28. Измерительные методы оценки качества охлажденной и мороженой рыбы.</p> <p>29. Технологический контроль живой рыбы.</p> <p>30. Технологический контроль и экспертиза качества рыбных консервов</p> <p>31. Упаковка, маркировка, транспортирование рыбных консервов</p> <p>32. Измерительные методы оценки качества охлажденной и мороженой рыбы.</p> <p>33. Технологический контроль сохранения живой рыбы.</p>	
3.	<p>34. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере технологического контроля безопасности рыбы</p> <p>35. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере технологического контроля безопасности рыбных продуктов.</p> <p>36. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере технологического контроля безопасности рыбных консервов.</p>	ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции
4.	<p>37. Отбор проб соленой, пряной и маринованной рыбы.</p> <p>38. Классификация и ассортимент консервов из нерыбного сырья.</p> <p>39. Измерительные методы исследования качества рыбы</p> <p>40. Классификация и характеристика ассортимента натуральных рыбных пресервов.</p> <p>41. Технологический контроль и экспертиза качества охлажденной рыбы.</p> <p>42. Схема исследования живой рыбы. Отбор проб</p> <p>43. Технологический контроль качества и безопасности живой (парной) рыбы.</p> <p>44. Дефекты и вредители вяленых рыбных товаров.</p> <p>45. Упаковка, перевозка и хранение копченых рыбных товаров.</p> <p>46. Технологический контроль консервирования – охлаждение рыбы..</p> <p>47. Технологический контроль рыбы горячего копчения.</p> <p>48. Технологический контроль икры осетровых..</p> <p>49. Технологический контроль охлажденной рыбы.</p> <p>50. Технологический контроль охлаждения рыбы.</p> <p>51. Технологический контроль качества сушеной и вяленой рыбы.</p> <p>52. Технологический контроль качества соленой и маринованной рыбы.</p> <p>53. Характеристика товарного ассортимента мороженой рыбной продукции.</p> <p>54. Технологический контроль вяления.</p>	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач
5.	<p>55. Технологический контроль процессов изготовления соленой рыбы.</p> <p>56. Технологический контроль охлажденной рыбы</p>	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного

<ol style="list-style-type: none"> <li>57. Технологический контроль сушеных рыбных товаров.</li> <li>58. Технологический контроль процессов изготовления рыбы горячего копчения.</li> <li>59. Технологический контроль процессов изготовления замораживания рыбы, влияние на качество продукта.</li> <li>60. Технологический контроль процессов сушки, их влияние на качество рыбных товаров.</li> <li>61. Схема исследования мороженой рыбы. Отбор проб.</li> <li>62. Технологический контроль процессов изготовления мороженой рыбы..</li> <li>63. Дефекты копченой рыбы при производстве и хранении.</li> <li>64. Входной технологический контроль мороженой рыбы.</li> <li>65. Операционный технологический контроль мороженой рыбы</li> <li>66. Стационарный технологический контроль сушеной и вяленой рыбы.</li> <li>67. Стационарный технологический контроль соленой и маринованной рыбы.</li> <li>68. Приемочный технологический контроль мороженой рыбной продукции.</li> <li>69. Стационарный технологический контроль вяления рыбной поодукции..</li> <li>70. Приемочный технологический контроль соленой и маринованной рыбы.</li> <li>71. Упаковка, транспортировка и хранение мороженой рыбы.</li> <li>72. Технологический контроль рыбных балычных изделий.</li> <li>73. Технологический контроль и экспертиза качества маринованной рыбы.</li> <li>74. Технологический контроль при инфекционных и паразитарных заболеваниях рыбы.</li> <li>75. Особенности технологии производства копченой рыбы.</li> <li>76. Технологический контроль и экспертиза качества рыбных пресервов..</li> <li>77. Технологический контроль копчения рыбы.</li> <li>78. Семейство окуневых, карповых.</li> <li>79. Технологический контроль и экспертиз качества свежей (парной) рыбы.</li> <li>80. Технологический контроль сушеной рыбы.</li> <li>81. Упаковка, перевозка и хранение вяленых рыбных товаров.</li> <li>82. Схема исследования охлажденной рыбы. Отбор проб.</li> <li>83. Химический состав мяса рыбы.</li> <li>84. Технологический контроль, качество и безопасность вяленых рыбных товаров.</li> <li>85. Показатели темени свежести охлажденной и мороженой рыбы</li> <li>86. Технологический контроль и экспертиза качества пряной рыбы.</li> <li>87. Методы определения качества живой рыбы.</li> <li>88. Экспертиза качества сушеной и вяленой рыбы.</li> <li>89. Технологический контроль качества и безопасность мороженой рыбы.</li> <li>90. Технологический контроль и экспертиза качества соленой и маринованной рыбы.</li> </ol>	<p>происхождения при решении профессиональных задач</p>
---	---

## Тестовые задания для контроля знаний по дисциплине

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
1.	<p>1. По качеству сельди соленые делят на сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. первый и второй</li> <li>2. высший и первый</li> <li>3. второй и третий</li> <li>4. экстра и высший</li> </ol> <p>2. Для приготовления вяленых рыботоров высокого качества, наилучшим сырьем являются рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. тощие</li> <li>2. маложирные</li> <li>3. жирные</li> <li>4. полужирные</li> </ol> <p>3. Вяленые балычные изделия высшего, первого, второго сорта вырабатывают из следующих видов рыб:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. осетровых, лососевых, сиговых</li> <li>2. осетровых, белорыбицы и нельмы</li> <li>3. осетровых, лососевых, белорыбицы</li> <li>4. сельдевых, сиговых, анчоусовых</li> </ol> <p>4. Кипперс- это рыбный продукт получаемый при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. горячем копчении</li> <li>2. полугорячем копчении</li> <li>3. холодном копчении</li> <li>4. вялении рыбы</li> </ol> <p>5. Копчушка – это рыбный продукт приготавливаемый:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. горячим копчением</li> <li>2. холодным копчением</li> <li>3. полугорячим копчением</li> <li>4. сушкой</li> </ol> <p>6. Дефект «натеки» образуется у рыбной продукции при копчении:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. полугорячем</li> <li>2. холодном</li> <li>3. горячем</li> <li>4. смешанном</li> </ol> <p>7. Рекомендуется хранить рыбу горячего копчения при следующих условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при температуре от -1 до -3°C и ОВВ 75-80%</li> <li>2. при температуре от -5 до -10°C и ОВВ 90%</li> <li>3. при температуре от -10 до -15°C и ОВВ 60-65%</li> <li>4. при температуре от +5 до +10°C и ОВВ 85-90%</li> </ol> <p>8. Консервы рыбные «тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе» относятся к:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. натуральным</li> <li>2. рыбораствительным</li> <li>3. в масле</li> <li>4. в томатном соусе</li> </ol> <p>9. Охлажденной считается рыба, если температура в толще мяса (в °С):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. от -5 до +2</li> <li>2. от +5 до -2</li> <li>3. от -2 до -3</li> <li>4. от -5 до 0</li> </ol>	<p>ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>

<p>10. По содержанию соли рыбу подразделяют на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. слабосоленая, соленая, крепосоленая</li> <li>6. слабосоленая, среднесоленая и крепосоленая</li> <li>7. недосоленая, соленая, пересоленая</li> <li>8. среднесоленая, соленая, крепосоленая</li> </ol> <p>11. Посол рыбы при температуре от +10 до +15°C называют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. горячим</li> <li>2. теплым</li> <li>3. холодным</li> <li>4. охлажденным</li> </ol> <p>12. По качеству рыбу вяленую подразделяют на следующие сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. высший и первый</li> <li>2. первый и второй</li> <li>3. первый, второй и третий</li> <li>4. высший, первый и второй</li> </ol> <p>13. В зависимости от условий осаждения продуктов разложения древесины на поверхности рыбы и проникновения их внутрь различают следующие процессы копчения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. искусственный, электрокопчение, смешанный</li> <li>2. искусственный, смешанный, комбинированный</li> <li>3. искусственный, естественный и комбинированный</li> <li>4. естественный, дымовой, смешанный</li> </ol> <p>14. Лососевые рыбы холодного копчения по качеству подразделяются на следующие сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. высший, первый, второй</li> <li>6. первый, второй</li> <li>7. высший, первый</li> <li>8. первый, второй, третий</li> </ol> <p>15. Дефект «ожоги» образуется у рыбной продукции при копчении:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. горячем</li> <li>6. холодном</li> <li>7. полугорячем</li> <li>8. комбинированным</li> </ol> <p>16. Консервы рыбные «Кусочки парусника бланшированного в масле с горохом» относятся к консервам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. натуральным</li> <li>6. в томатном соусе</li> <li>7. в масле</li> <li>8. рыборастворительным</li> </ol> <p>17. Зернистая икра вырабатывается из следующих видов рыб:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. белуги, осетра, кеты, горбуши</li> <li>6. калуги, горбуши, сельди, симы</li> <li>7. белуги, осетра, горбуши, муксуна</li> <li>8. калуги, белуги, нерки, щуки</li> </ol> <p>18. Рекомендуется хранить консервы рыбные при следующих условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при температуре от +1 до +5° и ОВВ 75%</li> <li>2. при температуре от -1 до -5° и ОВВ 80%</li> <li>3. при температуре от -5 до -10° и ОВВ 65%</li> <li>4. при температуре от 0 до -1° и ОВВ 70%</li> </ol> <p>19. Омары относятся к:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. моллюскам</li> <li>2. ракообразным</li> <li>3. иглокожим</li> </ol>	
---	--



<p>4. головоногим 5. морским ракообразным</p> <p>20. Лангусты от омаров отличаются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. наличием клешней</li> <li>2. неразвитой шейкой</li> <li>3. отсутствием клешней</li> <li>4. отсутствием шейки</li> <li>5. удлиненной шейкой</li> </ol> <p>21. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. филе рыбное</li> <li>2. фарш рыбный</li> <li>3. котлеты рыбные</li> <li>4. шашлык рыбный</li> <li>5. порционированную рыбу</li> </ol> <p>22. К рыбомучным кулинарным изделиям относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. рыба запеченная</li> <li>2. чебуреки</li> <li>3. рыбные палочки</li> <li>4. пироги рыбацкие</li> <li>5. филе рыбное</li> </ol> <p>23. Икру осетровую изготавливают из следующих видов рыб:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. симы</li> <li>2. кижуча</li> <li>3. белуги</li> <li>4. калуги</li> <li>5. шипа</li> </ol>	
<p>1. Сырьем, для производства вяленой продукции является рыба:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. живая</li> <li>2. подсоленная</li> <li>3. пряного посола</li> <li>4. маринованного посола</li> <li>5. охлажденная</li> </ol> <p>2. В зависимости от температуры различают копчение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. горячее</li> <li>2. охлажденное</li> <li>3. полугорячие</li> <li>4. холодное</li> <li>5. теплое</li> </ol> <p>3. Устранимые дефекты рыбных копченых товаров:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. рапа</li> <li>2. белобочка</li> <li>3. бледная поверхность</li> <li>4. подпаривание</li> <li>5. сухая консистенция</li> </ol> <p>4. Основой тела рыбы является скелет, он состоит из:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. осевого скелета</li> <li>7. бокового скелета</li> <li>8. среднего скелета</li> <li>9. скелета головы</li> <li>10. скелета плавников</li> </ol> <p>5. К натуральным рыбным кулинарным изделиям относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. рыбу жареную</li> <li>2. заливную рыбу</li> <li>3. фаршированную рыбу</li> </ol>	<p>ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>

<p>4. рулеты рыбные 5. рыбные колбасы</p> <p>6. При созревании пресервов происходят следующие изменения: 1. накапливаются продукты гидролиза 2. окисление жира 3. физические 4. химические 5. органолептические</p> <p>7. Стерилизацию рыбных консервов проводят при температуре(в °С): 1. 98 2. 100 3. 113 4. 120</p> <p>8. Для хранения вяленых рыбных продуктов оптимальная температура(в °С): 1. -15 2. -5 3. -8 4. -20 5. +8</p> <p>9. По степени охлаждения различают посолы рыбы: 1. холодный 2. охлажденный 3. полухолодный 4. полутеплый 5. теплый</p> <p>10. К дефектам икорных товаров, которые появляются при несвоевременной обработке икры-сырца, относятся: 1. острота 2. скисание 3. подпаривание 4. бледная поверхность 5. сладкий вкус</p> <p>11. К инфекционным болезням живой рыбы относят: 1. краснуху, септицемию, описторхоз 2. септицемию, фурункулез, дефиллоботриоз 3. краснуху, фурункулез, септицемию 4. сапролегниоз, фурункулез, скребни</p> <p>12. При производстве стерилизованных консервов рыбу подвергают следующей тепловой обработке: 1. бланшированию 2. холодному копчению 3. запеканию 4. жарке 5. горячему копчению</p> <p>13. Холодной сушкой вырабатывают следующие виды рыбной продукции: 1. визигу 2. солено-сушеный снеток 3. сушеные акульки плавники 4. пищевой сушеный рыбный фарш 5. пряно-сушеную рыбу</p> <p>14. Для соления рыбы применяют следующие способы посола:</p>	
---	--

<p>1. влажный 2. сухой 3. мокрый 4. смешанный 5. полусухой</p> <p>15. По способам лова рыбу подразделяют на: 1. траловую 2. крючковую 3. сетную 4. неводную 5. спининговую</p> <p>16. Семейство окуневых представлено родом: 1. 2. судаков 3. окуня 4. линия 5. лещей 6. толстолобов</p> <p>17. Применяют следующие способы размораживания свежей мороженой рыбы: 1. токами высокой частоты 2. паровакуумный 3. воздушный 4. охлажденный 5. горячий</p> <p>18. Съедобное мясо у крабов заключено в: 1. ходильных ногах 2. клешнях 3. голове 4. шейке 5. абдомене</p> <p>19. К моллюскам относятся: 1. мидии 2. осьминоги 3. трубач 4. кукумари 5. трепанги</p>	
<p>1. Лучший способ охлаждения рыбы льдом с сохранением пищевых достоинств: 1. смесью льда и соли 2. чешуйчатым или снежным льдом 3. естественным льдом 4. смесью льда и соли с антисептиком</p> <p>2. Минимальные изменения структуру тканей рыбы происходит при замораживании при температуры (°C): 1. от -6 до -8 2. от -10 до -18 3. от -25 до -35 4. от -19 до -25</p> <p>3. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: 1. соль, уксусная кислота, нитрат натрия 2. соль, сахар, бензойнокислый натрий 3. соль, пряности, уксусную кислоту 4. соль, сахар, лавровый лист</p>	<p>ИД-2,ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>

	<p>4. В группу сельди соленые входят следующие рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. сельди соленые, сардины океанические, анчоусовые и мелкие сельдевые</li> <li>2. сельди соленые, скумбрия соленая, сиговые соленые, анчоусовые</li> <li>3. сельди соленые, мелкие сельдевые, анчоусовые и скумбриевые</li> <li>4. сельди соленые, мелкие сельдевые, ставридовые, анчоусовые</li> </ol> <p>5. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. холодном копчении</li> <li>2. полугорячем копчении</li> <li>3. горячем копчении</li> <li>4. смешанном копчении</li> </ol> <p>6. Консервы рыбные «Мидии в собственном соку» относятся к:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. натуральным</li> <li>2. закубочным</li> <li>3. рыборастительным</li> <li>4. не рыбным</li> </ol> <p>7.. Рыбные рулеты относятся к:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. натуральным кулинарным изделиям</li> <li>2. рыбомучным кулинарным изделиям</li> <li>3. рубленным кулинарным изделиям</li> <li>4. кулинарным изделиям из соленых сельдевых рыб</li> </ol> <p>8. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. морские, пресноводные, питающие, полупроходные</li> <li>2. морские, речные, озерные, жирующие</li> <li>3. морские, пресноводные, проходные, полупроходные</li> <li>4. морские, речные, проходные, озерные</li> </ol> <p>9. Основной фактор, влияющий на сохранность живой рыбы при хранении:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. достаточное кормление рыбы</li> <li>2. достаточное количество растворенного в воде кислорода</li> <li>3. достаточная упитанность рыбы</li> <li>4. плотность посадки рыбы</li> </ol> <p>10. Лучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. воздухом</li> <li>2. холодной морской водой</li> <li>3. холодным рассолом</li> <li>4. чешуйчатым льдом</li> </ol> <p>11. Минимальное изменение структуры тканей рыбы происходит при замораживании:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. жидким азотом</li> <li>2. льдом</li> <li>3. рассолом</li> <li>4. льдосолевой смесью</li> </ol> <p>12. Рыбу, маринованную по качеству делят на следующие сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. первый и второй</li> <li>2. высший и первый</li> <li>3. второй, третий</li> <li>4. не сортовая</li> </ol>	
	<p>1.К паразитарным заболеваниям рыб относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. краснуху, септицимию, скребни (колючеголовые)</li> <li>2. описторхоз, дифиллоботриоз, нематоды</li> <li>3. цестоды (ленточные черви), нематоды, фурункулез</li> <li>4. нематоды, скребни, сапполегниоз</li> </ol>	<p>ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении</p>

<p>2. Минимальное изменение структуры тканей рыбы происходит при замораживании в:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. воздушных морозильных аппаратах</li> <li>2. плиточных аппаратах</li> <li>3. морозильных камерах</li> <li>4. рассоле</li> </ol> <p>3. При сухом посоле масса рыбы уменьшается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. только в первые дни посола</li> <li>2. только в конце посола</li> <li>3. в течение всего процесса посола</li> <li>4. в начале посола уменьшается, к концу увеличивается</li> </ol> <p>4. В процессе созревания мяса рыбы при посоле принимают активное участие:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. витамины</li> <li>2. ферменты органов пищеварения</li> <li>3. жир</li> <li>4. углеводы</li> </ol> <p>5. Провесная рыба – это разновидность рыбной продукции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. вяленой</li> <li>2. сушеной</li> <li>3. копченой</li> <li>4. соленой</li> </ol> <p>6. Дефект «просырь» образуется у копченой рыбной продукции следующим способом:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. горячим</li> <li>2. холодным</li> <li>3. полугорячим</li> <li>4. смешанным</li> </ol> <p>7. Консервы рыбные «Горбуша натуральная с добавлением масла» относятся к:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. натуральным рыбным консервам</li> <li>2. консервам в масле</li> <li>3. рыбопродуктивным</li> <li>4. закусточным</li> </ol> <p>8. Пробойную икру готовят из рыб:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. осетровых</li> <li>2. лососевых</li> <li>3. частиковых</li> <li>4. океанических</li> </ol> <p>9. К хрящевым относятся следующие рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. белуга, калуга</li> <li>2. осетр Сибирский, осетр Русский</li> <li>3. акулы, скаты</li> <li>4. горбуша, лосось</li> </ol> <p>10. Парная рыба по качеству подразделяется на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. доброкачественную, сомнительную, недоброкачественную</li> <li>2. недоброкачественную, вялую, доброкачественную</li> <li>3. доброкачественную, слабую, сомнительную</li> <li>4. вялую, слабую, недоброкачественную</li> </ol> <p>11. Минимальное изменение структуры тканей рыбы происходит при замораживании:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. в морозильных камерах</li> <li>2. рассольным бесконтактным способом</li> </ol>	<p>профессиональных задач</p>
--	-------------------------------

	<p>3. льдосолевым способом 4. естественным способом</p> <p>12. При мокром и смешанным посолах масса рыбы уменьшается: 1. только в первые дни, а к концу посола увеличивается 2. только к концу посола, а в первые дни увеличивается 3. в течение всего процесса посола 4. только к концу посола</p> <p>13. Рекомендуется хранить сушеные рыбные товары при следующих условиях: 1. при температуре +8...+10°C и ОВВ 70-75% 2. при температуре 0...-1°C и ОВВ 70-75% 3. при температуре -1...-2°C и ОВВ 80% 4. при температуре +2...+4°C и ОВВ 90%</p> <p>14. Рекомендуется хранить вяленые рыбные товары при следующих условиях: 1. при температуре -5...-8°C и ОВВ 70-75% 2. при температуре -10...-15°C и ОВВ 65-70% 3. при температуре -15°C и ОВВ 50-65% 4. при температуре +2...+8°C и ОВВ 90%</p> <p>15. Дефект «вздутость кожи» образуется у рыбной продукции при копчении: 1. холодном 2. горячем 3. полугорячем 4. комбинированном</p> <p>16. Консервы рыбные «Скумбрия в желе» относятся к консервам: 1. закусочным рыбным 2. натуральным рыбным 3. в масле 4. рыбораствительным</p> <p>17. Из осетровых рыб вырабатывают икру: 1. зернистую, паюсную и пробойную 2. пробойную, ястычную и пастеризованную 3. зернистую, паюсную и ястычную 4. зернистую, ястычную, пробойную</p> <p>18. Копчение рыбы при температуре свыше 80 °С называется копчением: 1. холодным 2. охлажденным 3. полугорячим 4. горячем</p> <p>19. При сладком (специальном) посоле применяют следующую посолочную смесь: 1. соль, сахар, лавровый лист, бензойнокислый натрий 2. сахар, пряности, уксусную кислоту, бензойнокислый натрий 3. соль, пряности, уксусную кислоту, лавровый лист 4. соль, сахар, пряности, лавровый лист</p>	
	<p>1. Вяленую рыбу вырабатывают из рыбы: 1. сырца 2. пряно-соленой 3. маринованного посола 4. предварительно посоленной</p> <p>2. Рыба холодного копчения по качеству подразделяется на следующие</p>	<p>ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием</p>

<p>сорта:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. экстра, высший</li> <li>2. второй и третий</li> <li>3. первый и второй</li> <li>4. высший и первый</li> </ol> <p>3. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. специального пряного посола</li> <li>2. маринованная</li> <li>3. сырец</li> <li>4. соленая</li> </ol> <p>4. Рыба жаренная относится к следующим рыбным кулинарным изделиям:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. натуральным</li> <li>2. изделиям из фарша</li> <li>3. рыбомучным</li> <li>4. икорным товарам</li> </ol> <p>5. В зависимости от образа жизни рыб делят на следующие группы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. стайные, проходные, жирующие</li> <li>2. временно стайные, рассеянные, стайные</li> <li>3. стайные, жирующие, рассеянные</li> <li>4. рассеянные, мигрирующие, стайные</li> </ol> <p>6. Проходными считаются рыбы, которые живут:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. в морях, а для нереста уходят в реки</li> <li>2. в опресненных участках морей</li> <li>3. постоянно в озерах и реках</li> <li>4. постоянно в морях</li> </ol> <p>7. К посмертным изменениям рыбы относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. выделение слизи, окоченение, автолиз и бактериальное разложение</li> <li>2. выделение слизи, «разряжение» посмертного окоченения и гниения</li> <li>3. окоченение, автолиз, гниение</li> <li>4. автолиз, окоченение, бактериальное разложение</li> </ol> <p>8. Лучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. жидкой углекислотой</li> <li>2. парами жидкого азота</li> <li>3. воздухом</li> <li>4. льдом с антибиотиками или антисептиками</li> </ol> <p>9. Смешанным считается следующий способ посола рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. рыбу заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью</li> <li>2. рыбу натирают солью и заливают тузлуком</li> <li>3. рыбу заливают раствором поваренной соли</li> <li>4. рыбу натирают солью, а затем отмачивают</li> </ol> <p>10. Для производства сушеной рыбы используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. тощую, жирную и маложирную рыбу</li> <li>2. тощую, маложирную соленую и несоленую рыбу</li> <li>3. тощую, жирную соленую рыбу</li> <li>4. жирную, среднежирную несоленую рыбу</li> </ol> <p>11. Существенную роль при созревании вяленого продукта играет:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. содержание влаги в рыбе</li> <li>2. белок рыбы</li> <li>3. жир рыбы</li> <li>4. углеводы рыбы</li> </ol>	<p>современных технологий при решении профессиональных задач</p>
---	--

<p>12. Содержание поваренной соли в рыбе горячего копчения должно быть (в%):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. от 2 до 5</li> <li>2. от 1,5 до 3</li> <li>3. от 3 до 5</li> <li>4. от 5 до 12</li> </ol> <p>13. Основным рыбным рубленным полуфабрикатом является:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. филе рыбное</li> <li>2. порционированная рыба</li> <li>3. шашлык рыбный</li> <li>4. фарш рыбный</li> </ol> <p>14. Морских рыб различают по месту обитания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. полупроходных, морских, донных</li> <li>2. пелагических, придонных, пресноводных</li> <li>3. пелагических, донных и придонных</li> <li>4. пресноводных, стайных, морских</li> </ol> <p>15. Наибольший интерес для торговли в живом виде, представляют рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. карп, сазан, карась, толстолобик, буффало</li> <li>2. карп, сазан, толстолобик, форель, камбала</li> <li>3. сазан, форель, стерлядь, хамса, сельдь</li> <li>4. карп, буффало, лещ, сайра, тунец</li> </ol> <p>16. Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции</li> <li>2. внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции</li> <li>3. запаху, способу обработки, вкусу, консистенции</li> </ol> <p>17. При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. соль, пряности, лавровый лист</li> <li>2. соль, сахар, пряности</li> <li>3. соль, сахар, уксусная кислота</li> <li>4. сахар, уксусная кислота, пряности</li> </ol>	
---	--

#### 4.2.2 Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Он позволяет оценить знания и умения студентов, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система курсовых проектов и работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задание на курсовой проект/курсовую работу выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсового проекта/курсовой работы определяется графиком его сдачи и защиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений), а общий объем обязательной графической документации (в листах формата А1) в пределах: а) в курсовых проектах – 2-3; б) в курсовых работах – 1-2.



К защите допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший курсовой проект/курсовую работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита курсового проекта/курсовой работы проводится в соответствии со сроками, указанными в задании, выданном руководителем. Дата, время, место защиты объявляются обучающимся руководителем курсового проекта/курсовой работы и данная информация размещается на информационном стенде кафедры.

Защита обучающимися курсовых проектов/курсовых работ выполняется перед комиссией, созданной по распоряжению заведующего кафедрой и состоящей не менее, чем из двух человек из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, одним из которых, как правило, является руководитель курсового проекта/курсовой работы.

Перед началом защиты курсовых проектов/курсовых работ один из членов комиссии лично получает в секретариате директората ведомость защиты курсового проекта (работы), а после окончания защиты лично сдает ее обратно.

Установление очередности защиты курсовых проектов/курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен разместить перед комиссией графические листы, представить пояснительную записку и назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

В процессе доклада обучающийся должен рассказать о цели и задачах курсового проекта/курсовой работы, донести основное его содержание, показать результаты выполненных расчетов, графической части и сделать основные выводы. Продолжительность доклада должна составлять 5...7 минут.

После завершения доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы обучающемуся по теме курсового проекта/курсовой работы. Общее время ответа должно составлять не более 10 минут.

Во время защиты обучающийся при необходимости может пользоваться с разрешения комиссии справочной, нормативной и другой литературой.

Если обучающийся отказался от защиты курсового проекта/курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты курсового проекта (работы) ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, использование обучающимися мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время защиты курсового проекта/курсовой работы запрещено. В случае нарушения этого требования комиссия обязана удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомость защиты курсового проекта (работы) оценку «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты курсовых проектов/курсовых работ и выставляются в ведомость защиты курсового проекта (работы) в присутствии обучающихся. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсового проекта (работы), на титульных листах пояснительной записки курсовых проектов/курсовых работ и подписываются членами комиссии. Пояснительная записка и графический материал сдаются комиссии.

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсового проекта (работы).

Обучающиеся имеют право на пересдачу неудовлетворительных результатов защиты курсового проекта/курсовой работы.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут защищать курсовой проект/курсовую работу в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на защиту курсового проекта/курсовой работы в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Курсовой проект/работа выполняется в соответствии с определенным графиком.  
Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

### *Этапы выполнения курсовой работы*

Этап выполнения курсовой работы	Код и наименование индикатора компетенции
1. Выбор темы курсовой работы	ИД-2, ПК-1 Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
2. Формулирование цели и задач выполнения курсовой работы.	
3. Поиск и изучение литературных источников и нормативной документации по теме курсовой работы	
4. Анализ и систематизация изученной информации	
5. Составление текста основной части (обзора литературы) курсовой работы	
6. Составление заключения, формулирование выводов по результатам выполнения курсовой работы	ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;
7. Оформление курсовой работы согласно требованиям соответствующих методических указаний	
8. Представление курсовой работы для проверки преподавателю. Защита курсовой работы.	ИД-4, ПК 2 Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач;

	<p>ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач;</p> <p>ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции;</p>
--	---

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

<b>Шкала</b>	<b>Критерии оценивания</b>
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсового проекта/курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсового проекта/курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотную изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предположений аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсового проекта/курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсового проекта/курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

## Примерная тематика курсовых работ

Примерная тематика курсовых работ представлена в методических указаниях:

Гюрджи, Л.Н. Технологический контроль рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся факультета ветеринарной медицины по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень высшего образования бакалавриат, форма обучения очная / Л.Н.Гюрджи. – Троицк: ФГБОУ ВО ЮУрГАУ, 2020. – 22 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=7805>  
<http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/ivm/00615.pdf>

### Темы курсовых работ

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический контроль свежей рыбы при изменениях качества в процессе транспортирования и хранения</li> <li>2. Технологический контроль мороженой рыбы при изменениях качества в процессе транспортирования и хранения</li> <li>3. Технологический контроль копченой рыбы при изменениях качества в процессе транспортирования и хранения</li> <li>4. Технологический контроль качества рыбы слабого и крепкого посола при изменениях качества в процессе транспортирования и хранения</li> <li>5. Технологический контроль маринованной рыбы при изменениях качества в процессе транспортирования и хранения</li> <li>6. Технологический контроль и оценка качества рыбных пресервов в майонезной заливке в процессе транспортирования и хранения.</li> <li>7. Технологический контроль и оценка качества рыбных пресервов в масле, при нарушении условий хранения.</li> </ol>	<p>ИД-5, ПК 2 Проводит обеззараживание, утилизацию и уничтожение продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Технологический контроль соленых мелких сельдевых рыб при разных способах посола.</li> <li>9. Технологический контроль и оценка качества соленой мойвы в зависимости от качества упаковки.</li> <li>10. Технологический контроль и оценка качества сушеных рыбных товаров в вакуумной упаковке при разных режимах хранения.</li> <li>11. Технологический контроль и оценка качества сушеных нерыбных морепродуктов при разных способах сушки.</li> <li>12. Технологический контроль соленой сельди разных районов ловли (атлантическая, тихоокеанская, каспийская).</li> </ol>	<p>ИД-2, ПК 2 Проводит ветеринарно-санитарный осмотр продукции и сырья животного происхождения при решении профессиональных задач</p>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>13. Виды, разновидности и формы производственной документации и отчетности в сфере безопасности рыбной продукции.</li> <li>14. Технологический контроль рыбной продукции, поступающей на перерабатывающие предприятия РФ из других государств.</li> <li>15. Технологический контроль мороженных кальмаров, поступающей на реализацию в РФ из других государств и установление соответствия качества действующим нормативным, правовыми и техническим документам в сфере безопасности пищевой продукции</li> </ol>	<p>ИД-2, ПК-3 Составляет производственную документацию и установленную отчетность в соответствии с законодательством Российской Федерации, действующими нормативными правовыми и нормативными техническими документами в сфере безопасности пищевой продукции</p>

	<p>16. Технологический контроль икорных товаров из дальневосточных лососевых рыб.</p> <p>17. Технологический контроль качества икорных товаров частиковых рыб</p> <p>18. Технологический контроль и оценка качества ракообразных морепродуктов,</p> <p>19. Технологический контроль и оценка качества продуктов из моллюсков.</p> <p>20. Технологический контроль и оценка качества пресервов «филе сельди».</p> <p>21. Технологический контроль рыбных пресервов пряного посола.</p> <p>22. Технологический контроль и качество икорных товаров из осетровых рыб</p> <p>23. Технологический контроль и оценка качества рыбы холодного копчения, выработанной на различных предприятиях.</p> <p>24. Технологический контроль и качество рыбы горячего копчения</p> <p>25. Технологический контроль и оценка качества рыбы горячего копчения, выработанной на различных предприятиях.</p> <p>26. Технологический контроль и качество рыбных балычных изделий</p> <p>27. Технологический контроль и оценка качества натуральных рыбных консервов с добавлением масла</p>	<p>ИД-4, ПК 2</p> <p>Проводит отбор проб и лабораторные исследования, применяет на практике методики лабораторных исследований с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>
	<p>28. Технологический контроль и оценка качества закусочных рыбных консервов в масле, вырабатываемых различными предприятиями.</p> <p>29. Технологический контроль и оценка качества закусочных рыбных консервов в томатном соусе, вырабатываемых различными предприятиями.</p> <p>30. Технологический контроль и оценка качества натуральных рыбных консервов</p> <p>31. Технологический контроль и оценка качества закусочных рыбных консервов в масле</p> <p><b>32.</b> Технологический контроль и оценка качества закусочных рыбных консервов в томатном соусе,</p>	<p>ИД-2,ПК-1</p> <p>Проводит лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
	замененных	новых	аннулированных				