

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М. Джамбулатова»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология морепродуктов»

Кафедра:	Кафедра овцеводства, скотоводства, технологии производства и переработки продукции животноводства
Направление подготовки	35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура»
Направленность (профиль)	«Управление водными биоресурсами и рыбоохрана»
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

Махачкала, 2026 г.

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура», соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 668 от 17.07.2017 г.

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов очной, заочной форм обучения составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов).

Очная форма обучения

п/п	Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
			8
1.	<i>Общая трудоемкость:</i> часы	108	108
	зачетные единицы	3	3
2.	<i>Аудиторные занятия (всего), в.т.ч.:</i>	48 (6)*	48(6)*
	Лекции	20 (2)*	20 (2)*
	практические занятия	10(4)*	10(4)*
	Лабораторные работы (ЛР)	18	18
3.	<i>Самостоятельная работа (СРС), в.т.ч.:</i>	60	60
	подготовка к практическим занятиям	8	8
	самостоятельное изучение тем	40	40
	реферат (эссе)	5	5
	Подготовка к текущему контролю	7	7
4.	<i>Промежуточная аттестация</i>	зачет	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	шкала по традиционной пятибалльной системе			
	До пороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-3 Способен разрабатывать и проводить мероприятия по увеличению показателей продуктивности, использовать современные технологии производства продукции животноводства и ее переработки и выращивания молодняка				
ИД-4ПК-3 Способен использовать современные технологии переработки продукции животноводства				
Знания	Фрагментарно знает как использовать современные технологии переработки продукции животноводства	Знает как использовать современные технологии переработки продукции животноводства с существенными ошибками	Знает как использовать современные технологии переработки продукции животноводства с несущественными ошибками	Знает как использовать современные технологии переработки продукции животноводства на достаточно высоком уровне
Умения	Не умеет использовать современные технологии переработки продукции животноводства	Умеет использовать современные технологии переработки продукции животноводства с существенными затруднениями	Умеет использовать современные технологии переработки продукции животноводства с несущественными ошибками	Достаточно хорошо умеет использовать современные технологии переработки продукции животноводства
Навыки	Способен фрагментарно использовать современные технологии переработки продукции животноводства	Владеет навыками способности использовать современные технологии переработки продукции животноводства на низком уровне	Владеет навыками способности использовать современные технологии переработки продукции животноводства на достаточном уровне	Владеет навыками способности использовать современные технологии переработки продукции животноводства на высоком уровне
ПК-5 Способен к организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений, анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения), проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции				
ИД-1ПК-5 Способен к организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений				
Знания	Фрагментарно знает организацию работы коллектива исполнителей, принятия управленческих	Знает организацию работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений с су-	Знает организацию работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений с су-	Знает организацию работы коллектива исполнителей,

	решений	существенными затруднениями	существенными затруднениями с несущественными ошибками	принятия управленческих решений с существенными затруднениями на высоком уровне
Умения	Не умеет организовать работу коллектива исполнителей, принятия управленческих решений	Умеет организовать работу коллектива исполнителей, принятия управленческих решений с существенными ошибками	Умеет организовать работу коллектива исполнителей, принятия управленческих решений с несущественными ошибками	Умеет организовать работу коллектива исполнителей, принятия управленческих решений на высоком уровне
Навыки	Не владеет навыками способности к организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений	Владеет навыками способности к организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений с существенными ошибками	Владеет навыками способности к организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений на достаточном уровне	Владеет навыками способности к организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений на высоком уровне
ПК-5 Способен к организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений, анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения), проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции				
ИД-2ПК-5 Способен анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения)				
Знания	Фрагментарно способен анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения)	Способен анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) с существенными затруднениями	Способен анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) с несущественными ошибками	Способен анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) на высоком уровне
Умения	Не умеет анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения)	Умеет анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) с существенными ошибками	Умеет анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) с несущественными ошибками	Умеет анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) на высоком уровне
Навыки	Не владеет навыками	Владеет навыками	Владеет навыками	Владеет навыками

	способности анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения)	способности анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) с существенными ошибками	способности анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) на достаточном уровне	способности анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) на высоком уровне
ПК-5 Способен к организации работы коллектива исполнителей, принятия управленческих решений, анализировать и планировать технологические процессы (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения), проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции				
ИД-ЗПК-5 Способен проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции				
Знания	Фрагментарно способен проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции	Способен проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции с существенными затруднениями	Способен проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции с несущественными ошибками	Способен проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции на высоком уровне
Умения	Не умеет проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции	Умеет проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции с существенными ошибками	Умеет проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции с несущественными ошибками	Умеет проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции на высоком уровне
Навыки	Не владеет навыками способности проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции	Владеет навыками способности проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции с существенными ошибками	Владеет навыками способности проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции на достаточном уровне	Владеет навыками способности проводить маркетинг и бизнес-планирование выпуска продукции) на высоком уровне

7.3. Типовые контрольные задания

Тесты для текущего контроля

1. Веретенообразную форму тела имеют рыбы семейства:

- а) Камбаловые;
- б) Миноговые;
- в) Лососевые.

2. Ориентироваться в воде, воспринимать ее давление, температуру и соленость позволяет:

- а) Чешуя;
- б) Плавники;
- в) Сейсмочувствительный орган.

3. Сердце у рыб:

- а) **Двухкамерное**
- б) Однокамерное
- в) Четырехкамерное

4. Хвостовой плавник:

- а) Парный;
- б) **Непарный;**
- в) Ветвистый.

5. Салака относится к семейству:

- а) Ставридовых;
- б) **Сельдевых;**
- в) Скумбриевых.

6. Рыбы семейства осетровые относятся:

- а) **К хрящекостным;**
- б) К костистым;
- в) К бескостным.

7. Семейства рыб обитающие вблизи дна водоема ведущие стайный образ жизни

- а) **Тресковые;**
- б) Карповые;
- в) Сомовые.

8. Рыбы, обитающие в морях и нерестующие в пресной воде:

- а) Пресноводные;
- б) Полупроходные;
- в) **Проходные.**

9. Лещ, сазан, сом это рыбы:

- а) Полупроходные;
- б) Пресноводные;
- в) **Проходные.**

10. Пресноводные рыбы:

- а) **Карась, щука, форель;**
- б) Черноспинка, треска, хек;
- в) Кефаль, севрюга, белорыбица.

11. Содержание воды в мясе рыбы, %:

- а) **62-80;**
- б) 33-36;
- в) 85-88.

12. Содержание белка в мясе рыбы, %:

- а) 7,9-8,6;
- б) **13,3-21,8;**
- в) 30,2-36,9.

13. Содержание жира в мясе рыбы, %:

- а) 24-25;
- б) 28,2-30,0;
- в) **0,3-18.**

14. Маложирная рыбы содержит белка, %:

а) 20,6-26,8;

б) 14,4-16,5;

в) 17,3-17,9.

15. Содержание минеральных веществ в мясе рыбы, %:

а) 5-7;

б) 0,2-0,3;

в) 1-3.

16. При посоле и сушке качество рыбы:

а) Улучшается;

б) Ухудшается;

в) Не меняется.

17. Количество содержания йода высокое:

а) У пресноводных рыб;

б) У морских рыб;

в) У полупроходных рыб.

18. Какие кислоты рыбьего жира являются эссенциальными?

а) Пальмитиновая, миристиновая, стеариновая;

б) Линолевая, линоленовая, арахидоновая;

в) Олеиновая, клупанодоновая, арахиновая.

19. Рекомендуемые нормы потребления рыбы и рыбопродуктов в среднем на душу населения России, г/день:

а) 30;

б) 65;

в) 100.

20. Какие рыбы пригодны для реализации в живом виде:

а) Карп, карась, сазан, линь

б) Сельдь, салака, тюлька, треска

в) Скумбрия, ставрида, марлин, хек.

21. Температура в толще тела охлажденной рыбы, °C;

а) 5...11;

б) -2...-2,5;

в) -3...-3,5.

22. Температура быстрого замораживания, °C;

а) -5...-7;

б) -9...-10;

в) -25...-35.

23. Какой из этих способов посола не применяется?

а) Сухой;

б) Смешанный;

в) Острый.

24. Наилучшим сырьем для вяления является:

а) Жирная рыба;

б) Высокобелковая;

в) Маложирная.

25. Сельдь слабо-соленая, среднежирная в заливных бочках хранится, мес.:

- а) 6;
- б) 2;**
- в) 10.

26. В результате преждевременного прекращения посола или вяления на рыбе появляется:

- а) Кисловатый запах;**
- б) Белая плесень;
- в) Сырость.

27. Сельдь, скумбрия, ставрида холодного копчения хранится при температуре -2...-5 °C в течение, суток:

- а) 45-60;
- б) 20-30;**
- в) 85-90.

28. Горячее копчение проводят при температуре:

- а) 80-170°C;
- б) 200-210°C;;
- в) 65-70°C.**

29. Температура полугорячего копчения:

- а) 75-80°C;
- б) 45-50°C;**
- в) 85-90°C.

30. Температура холодного копчения;

- а) 15-20°C;
- б) 10-15°C;
- в) 25-40°C.**

31. При производстве консервов калорийность консервов:

- а) Повышается;**
- б) Понижается;
- в) Не меняется.

32. Температура стерилизации консервов:

- а) 80-90°C;
- б) 112-120°C;**
- в) 165-175°C.

33. При воздействии на жесть кислот консервируемого продукта появляется, бомбаж:

- а) Микробиологический;
- б) Физический;
- в) Химический.**

34. Рыбные пресервы – готовые к употреблению продукты подвергнутые:

- а) Стерилизации;
- б) Пастеризации;
- в) Маринованию.**

35. *Замороженные кулинарные изделия хранят при температуре 30...-35°C в течение, мес.:* -

- а) **1;**
- б) 2;
- в) 3.

36. *Рыбу отварную и фаршированную икру и молоки жаренные хранят при температуре 0...8°C в течение, ч:*

- а) **15;**
- б) 36;
- в) 48.

37. *Кулинарные изделия подразделяют, на сорта:*

- а) Высший, первый, второй;
- б) первый второй;
- в) **не подразделяют.**

38. *Из рыб семейства осетровых самые крупные икринки получают от:*

- а) **белуги;**
- б) севрюги;
- в) осетра.

39. *Из рыб семейства лосевых наилучшими вкусовыми достоинствами обладает икра:*

- а) Симы и чавычи;
- б) **Кеты и горбуши;**
- в) Кижуча и нерки.

40. *Энергетическая ценность печени трески, ккал на 100 г:*

- а) **720;**
- б) 50-0;
- в) 613.

41. *Энергетическая ценность скумбрии холодного копчения, ккал на 100 г:*

- а) 150;
- б) **190;**
- в) 100.

42. *Энергетическая ценность ставриды в масле, ккал на 100 г:*

- а) **309;**
- б) 420;
- в) 290.

43. *После, какого способа копчения рыба хранится длительное время?*

- а) Горячего;
- б) **Холодного;**
- в) Длительного горячего.

44. *Какие виды рыбных консервов имеют наибольшую энергетическую ценность?*

- а) **Рыбные консервы в масле;**
- б) Рыборастительные консервы;
- в) Рыбные консервы в томатном соусе.

Утверждаю:
Зав. кафедрой
_____Алигазиева П.А.
« _____ » _____

Вопросы к зачету

1. Основные внутренние и внешние бассейны рыболовства
2. Видовой состав промысловых рыб внутренних водоемов России
3. Видовой состав промысловых рыб внешних бассейнов рыболовства
4. Какие семейства и виды рыб наиболее перспективны?
5. Какие плавники являются парными и непарными?
6. Строение и функции жабр
7. Строение и функции сейсмочувствительного органа и плавательного пузыря
8. Как влияет возраст рыбы на ее пищевую ценность?
9. Какие признаки рыб семейства тресковых?
10. Видовая особенность рыб семейства сельдевых
11. Особенности формы тела миноги и угря
12. Назовите рыб ведущие стайный образ жизни
13. Видовая особенность рыб семейства осетровых
14. Назовите семейства рыб ведущие одиночный образ жизни
15. Назовите виды промысловых акул
16. Назовите семейства рыб ведущие временно стайный образ жизни
17. Какое применение находит печень акулы
18. Химический состав и свойства печени трески
19. Химический состав и свойства мяса рыбы
20. Каковы отличительные признаки семейства сельдевых?
21. Какие виды рыб входят в семейство сельдевых?
22. Какие белки содержатся в тканях рыбы?
23. Состав и свойства рыбьего жира
24. В чем заключаются различия минерального состава пресноводных и морских рыб?
25. Какие различия в химическом составе в зависимости от пола, возраста, места и времени улова рыбы.
26. Химизм созревания рыбы
27. Какие изменения происходят в мясе рыбы при созревании
28. Какие виды рыб пригодны для реализации в живом виде
29. Характеристика и виды ядовитых рыб пригодных для пищевых целей
30. Какие болезни встречаются у живой рыбы?
31. Какие способы охлаждения рыбы применяются в настоящее время?
32. Как изменяется внешний вид и консистенция рыбы в стадии окоченения, автолиза и порчи?
33. Какие антисептики могут применяться для удлинения срока хранения рыбы?

34. Как влияет холодильная обработка на качество рыбы?
35. Назовите сроки хранения охлажденной рыбы
36. Сроки хранения подмороженной и мороженой рыбы
37. Какие дефекты могут быть в мороженой рыбе и как они возникают?
38. Какие применяются способы посола рыбы?
39. Влияние соли на качество рыбы и рыбных товаров
40. Изменения соленой, вяленой и сушеной рыбы при хранении
41. Химический состав и свойства соленой, вяленой и сушеной рыбы
42. Пороки соленых рыбных товаров
43. Какие виды разделки улучшают качество соленой рыбы, а какие ухудшают?
44. Как подразделяются сельди соленые по торговой классификации?
45. В чем заключается физико-химическая сущность вяления рыбы?
46. В чем заключается физико-химическая сущность вяления рыбы?
47. Органолептические показатели качества и нормы содержания влаги и соли в вяленой рыбе.
48. Способы сушки рыбы
49. Какие дефекты возникают при неправильной сушке и хранении рыбы?
50. Чем отличается сушеная рыба от вяленой?
51. Оценка качества соленых, вяленых и сушеных рыбных товаров
52. Упаковка и хранение соленых, вяленых и сушеных рыбных товаров.
53. Какие применяют способы копчения и в чем их технологические особенности?
54. Какие составные части дыма наиболее важны для формирования качества продукта?
55. Оценка качества копченых рыбных товаров
56. Пороки копченых рыбных товаров
57. Хранение копченых рыбных товаров
58. Технология горячего копчения рыбы
59. Химический состав и свойства рыбных товаров горячего копчения
60. Оценка качества рыбных товаров горячего копчения
61. Пороки рыбных товаров горячего копчения
62. Хранение рыбных товаров горячего копчения
63. Технология холодного копчения рыбы
64. Химический состав и свойства рыбных товаров холодного копчения
65. Оценка качества рыбных товаров холодного копчения
66. Пороки рыбных товаров холодного копчения
67. Хранение рыбных товаров холодного копчения
68. Состав и свойства коптильной жидкости
69. Ассортимент копченых рыбных товаров
70. Хранение копченых рыбных товаров
71. Производство рыбных консервов
72. Классификация и характеристика рыбных консервов
73. Состав и свойства рыбных консервов

74. Оценка качества рыбных консервов
75. Пищевая ценность рыбных консервов
76. Хранение рыбных консервов
77. Производство рыбных пресервов
78. Классификация и характеристика рыбных пресервов
79. Состав и свойства рыбных пресервов
80. Особенности оценки качества рыбных пресервов
81. Хранение рыбных пресервов
82. Производство рыбных полуфабрикатов
83. Ассортимент и характеристика рыбных полуфабрикатов
84. Оценка качества рыбных пресервов
85. Упаковка и хранение рыбных полуфабрикатов
86. Производство натуральных рыбных кулинарных изделий
87. Ассортимент и характеристика рыбных кулинарных изделий
88. Упаковка и хранение рыбных кулинарных изделий
89. Химический состав и пищевая ценность икры
90. Способы консервирования икры