

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

Факультет биотехнологии

Кафедра овцеводства, скотоводства, технологии производства и переработки
продукции животноводства

Утверждаю:

Врио проректора по учебной
работе и ДО

О.А.Османов
22.06. 2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ
дисциплины

**«Стандартизация, сертификация и контроль качества рыбной
продукции»**

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

Махачкала, 2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО), соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерации № 668 от 17.07.2017 к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура, направленность Управление водными биоресурсами и рыбоохрана

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 ОПОП.

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 формы обучения составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
Общая трудоемкость: часы	216	216
зачетные единицы	6	6
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	108	108
лекции	48	48
практические занятия (ПЗ)	60	60

Самостоятельная работа (СПС), в т.ч.:	72	72
подготовка к практическим занятиям	10	10
самостоятельное изучение тем	47	47
реферат (эссе)	5	5
подготовка к текущему контролю	10	10
<i>Промежуточная аттестация</i>	36	экзамен

Фонды оценочных средств

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенции	Раздел дисциплины	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2 ук-1 Выбирает методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами	1-4	методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации и в соответствии с поставленными задачами;	выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами;	навыками выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами;

1.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	шкала по традиционной пятибалльной системе			
	До пороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ИД-2 ук-1 Выбирает методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами				
Знания:	Фрагментарные знания о методах и способах для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами	Знает основные понятия о методах и способах для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами	Знает основные понятия о методах и способах для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами с несущественными ошибками.	Знает основные понятия о методах и способах для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами на высоком уровне.
Умения:	Фрагментарные умения выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами	Умеет выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами с существенными затруднениями	Умеет выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами с незначительными затруднениями	Умеет выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в соответствии с поставленными задачами без затруднений
Навыки:	Отсутствие навыков, предусмотренных данной компетенцией	Владеет навыками выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в	Владеет навыками выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в	Владеет навыками выбирать методы и способы для обработки профессиональных данных и деловой информации в

		соответствии с поставленными задачами использования на низком уровне.	соответствии с поставленными задачами в достаточном объеме	соответствии с поставленными задачами в полном объеме
--	--	---	--	---

1.2. Типовые контрольные задания

Тесты для текущего контроля

1. Назовите уровень потребления в России рыбы и морепродуктов (в среднем на душу населения в год).
 - а. 5 - 6 кг.
 - б. 9 -11 кг.**
 - в. 17 -19 кг.
 - г. 28-30 кг.
2. К какому семейству рыб относится минтай?
 - а. Окуневые.
 - б. Мерлузовые.
 - в. Тресковые.**
 - г. Карповые.
3. К какому семейству рыб относится морской окунь?
 - а. Окуневые.
 - б. Скорпеновые.**
 - в. Терпуговые.
 - г. Спаровые.
4. Что такое криль?
 - а. Ракообразные**
 - б. Рыбы.
 - в. Моллюски.
 - г. Иголокожие.
5. Укажите место трепанга в системе гидробионтов.
 1. Ракообразное.
 2. Иголокожие.
 3. Моллюски.
 - 4. Водоросли.**
6. Назовите преобладающее белковое вещество в рыбных продуктах.
 - а. Актин.
 - б. Миозин.**
 - в. Миотен.
 3. Миоальбумин.
7. Назовите основной саркоплазматический белок рыбы.
 - а. Миозин.
 - б. Актин.
 - в. Миоген.**
 - г. Коллаген
8. Какие жирные кислоты рыб и нерыбных водных организмов наиболее ответственны за окислительную порчу липидов при хранении рыбы?
 - а. Моноеновые.
 - б. Диеновые.**

в. Насыщенные.

г. Полиеновые.

9. Назовите основной витамин, в отношении которого рыбные продукты являются одним из основных источников в питании человека.

а. **Витамины группы А.**

б. Витмины группы В.

в. Витамин Е (токоферол).

г. Витамин С

10. Какая массовая доля жира нормируется стандартом в соленой жирной атлантической и тихоокеанской сельди?

а. Более 6%.

б. **Более 12%.**

в. Более 18%.

г. Более 24%.

11. Какая температура должна быть в толще блока или тела рыбы при выгрузке из морозильной камеры при воздушном искусственном замораживании?

а. Не выше минус 6 С.

б. Не выше минус 12 С.

в. **Не выше минус 18 С.**

г. Не выше минус 25 С.

12. Качество каких рыб горячего копчения дифференцируется стандартами на товарные сорта?

а. Лососевых.

б. **Осетровых.**

в. Копчушки (мелких).

г. Тресковых

13. Назовите показатель, который может характеризовать степень прокопченности рыбы.

а. Кислотность.

б. **Массовая доля фенолов.**

в. Буферность.

3. Массовая доля поваренной соли.

14. Для какой продукции характерен показатель буферности?

а. Консервы.

б. Пресервы.

в. Икра.

г. **Сушеная рыба.**

15. Укажите максимально возможную массовую долю липидов в мышцах свежей рыбы.

а. 10%

б. 15%

в. **35%**

г. 45%

а. Клубанодоновая.
б. Олейновaя.
в. Линолевая.
г. Линоленовая.

а. Кальций.
б. Магний.
в. **Фосфор.**
г. Калий.

а. Денатурация белков.
б. Гидролиз белков.
в. Гидролиз жиров.
г. **Окисление жиров.**

- а. Вид разделки рыбы.
- б. Вредитель рыбной продукции.**
- в. Гидробионт.
- г. Вид микроорганизмов.

а. Лососевых.
б. Тресковых.
в. Карповых.
г. **Осетровых.**

работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

Утверждаю:
Зав. кафедрой

« _____ » _____

Вопросы к экзамену

1. Входной контроль качества, его цели, задача, порядок проведения, методы и средства.
2. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к сырью, животным продуцентам и лабораторным животным.
3. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к проектированию, строительству и эксплуатации биофабрик.
4. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
5. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное.
6. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия.
7. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации. Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
8. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.
9. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции.
10. Схемы сертификации, применяемые в системе ГОСТ Р. Правила заполнения бланка сертификата соответствия на требования безопасности продукции.

11. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой
12. подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации; отбор и испытания образцов. 12. Осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией.
13. Использование ГМИ и ГМО при производстве лекарственных препаратов и кормов для животных. Методы контроля и выявления.
14. Средства неспецифической защиты животных.
15. Ответственность за несоблюдение законодательства в области технического регулирования.
16. Закон «О защите прав потребителей».
17. Организация и виды технического контроля качества. Технохимический контроль пищевой продукции.
18. Определение понятий “технический контроль”, “качество продукции”, “метод контроля”, “система контроля”, “средства контроля”, их содержание и назначение.
19. Виды испытаний продукции, их подразделение по признакам, назначение, объекты, эффективность, порядок проведения испытаний.
20. Организация и эффективность работ по анализу отказов, выявлению и устранению дефектов.
21. Входной контроль качества, его цели, задача, порядок проведения, методы и средства.
22. Стандарт GMP.
23. Ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к проектированию, строительству и эксплуатации биофабрик.
24. Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак обращения на рынке, знак соответствия, идентификация продукции.
25. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
26. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия.
27. Добровольная сертификация. тельное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
28. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.
29. Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции.

30. Схемы сертификации, применяемые в системе ГОСТ Р. Правила заполнения бланка сертификата соответствия на требования безопасности продукции
31. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции: подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации; отбор и испытания образцов, анализ состояния производства или сертификация систем качества (если это предусмотрено схемой); анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия; выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.
32. Осуществление инспекционного контроля за сертифицированной продукцией.
33. Понятие стандартизации, сертификации и качества продуктов животноводства и их роль в повышении конкурентоспособности продукции.
34. Задачи, цели и значение дисциплины «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства».
35. Информация для потребителей. Общие требования. Правовые основы маркировки пищевой продукции.
36. Сущность и содержание стандартизации, сертификации и управления качеством.
37. Нормативно-правовая база стандартизации в РФ.
38. Система стандартов в РФ.
39. Документы в области стандартизации.
40. Правила разработки и утверждения национальных стандартов.
41. Стандарты организаций.
42. Основы стандартизации.
43. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений. История стандартизации РФ.
44. 12. Цели, задачи стандартизации.
45. 13. Комплексная и опережающая стандартизации.
46. 14. Уровни стандартизации, нормативные документы по стандартизации.
47. Категории стандартов.
48. Информационное обеспечение системы стандартизации в РФ.
49. основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации (ГСС).
50. Органы и службы по стандартизации.
51. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
52. Виды стандартов.
53. Основы метрологии. Виды измерений.
54. Эталоны, их классификация и виды в РФ и за рубежом.
55. ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
56. Государственная метрологическая служба РФ.
57. Система «СИ».

58. Калибровка и поверка средств измерений.
59. Качество продукции. Основные требования к качеству пищевой продукции.
60. Маркировка продукции знаком соответствия государственным стандартам и требованиям государственных служб.
61. Участники системы сертификации ГОСТ Р и декларирования ТР: органы по сертификации и испытательные лаборатории.
62. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий в системе сертификации ГОСТ.
63. Виды, методы, формы и структура органов контроля.
64. Отбор проб и идентификация продукции при сертификации.
65. Правила сертификации пищевых продуктов и сырья с использованием декларации соответствия.
66. Основы сертификации. Правовая основа сертификации.
67. Основные цели, задачи, назначение сертификации и декларирования. 36. Роль сертификации в развитии рыночных отношений.
68. Виды, формы и принципы сертификации.
69. Порядок проведения сертификации и декларирования пищевой продукции.
70. Стандарт ООН/ЕЭК на свинину.
71. Стандарт ООН/ЕЭК на говяжьи туши и отрубы.
72. Система штрихового кодирования в РФ, странах ЕС и др. зарубежных странах.
73. Государственный ветеринарный лабораторный мониторинг безопасности продукции животного происхождения.
74. Подтверждение и обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.
75. Стандартизация, сертификация и управление качеством рыбы и рыбных продуктов.

1.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценивания знаний по экзамену

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений (при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий).

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя (при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий).

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации (при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий).

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем (при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий).

Оценивание реферата

Реферат оценивается по балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- баллов – «отлично»;
- баллов – «хорошо»;
- баллов – «удовлетворительно»;
- менее балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Кроме того, при изучении дисциплины студенты могут пользоваться следующими Интернет-ресурсами:

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)

**Библиотечные системы,
используемые в учебном процессе Дагестанского ГАУ
(доступ без ограничения числа пользователей)**

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026 г. с 15.04.2026 г. по 14.04.2027 г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 г. с 01.02.2026 г. до 31.01.2027 г.
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017 г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013 г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019 г. без ограничения времени

