

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:57:42
Уникальный идентификатор документа: cba47a2f4b9183af2546ef594c4938c4a0471b0



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал
Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой

Зеленина О.В.

«30» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.03 Технология рыбы и рыбных продуктов
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Калуга, 2025

Таблица 1

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ»**

№ п/п	Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины	Наименование оценочных материалов
1	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 1 Биологические особенности и классификация рыб	Защита практической работы
2	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 2 Товарная аквакультура и искусственное воспроизводство водных ресурсов	Защита практической работы
3	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 3 Современное состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов	Опрос на зачете
4	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 4 Заготовка и хранение живой рыбы, разделка рыбы	Защита Контрольной работы
5	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 5 Обработка рыбы холодом	Защита практической работы
6	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 6 Технологические операции переработки рыбы (посол и маринование, сушка, вяление и копчение)	Защита практической работы
7	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 7 Производство готовых продуктов из рыбы	Защита лабораторной работы
8	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 8 Производство рыбных консервов и пресервов, а также приготовление икры	Защита лабораторной работы
9	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 9 Переработка рыбных отходов	Защита лабораторной работы
10	ПКос-3.2, ПКос-3.3 ПКос-3.4	Тема 10 Технология переработки гидробионтов	Защита лабораторной работы

Таблица 2

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ»

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос - 3	Способен реализо- вывать технологии хране ния и перера- ботки мяса и рыбы	ПКос-3.2 - Владеет методами первичной обработки и перера- ботки мяса и рыбы	методы первичной обработки и перера- ботки мяса и рыбы	применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	способностью при- менять методы пер- вичной обработки и переработки мяса и рыбы
2.			ПКос-3.3 - Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов	методы оценки каче- ства мясных и рыбных продуктов	применять методы оценки качества мяс- ных и рыбных про- дуктов	способностью применять методы оценки качества мя- сных и рыбных про- дуктов
3.			ПКос-3.4 - Применя- ет знания в произ- водстве мясных и рыбных продуктов с использованием ре- сурсосберегающих технологий	ресурсосберегающие технологии перера- ботки мяса и рыбы	применять ресурсо- сберегающие техно- логии в переработки мяса и рыбы	знаниями ресурсо- сбе-регающих тех- нологий в перера- ботке мяса рыбы

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этап формирования компетенций

Критерии оценки на зачете с оценкой

«отлично» – 5

«хорошо» – 4

«удовлетворительно» – 3

«неудовлетворительно» – 2.

Оценка «ОТЛИЧНО» - выставляется студенту, если он показывает глубокие и всесторонние знания по дисциплине в соответствии с рабочей программой, основной и дополнительной литературой по учебному предмету; самостоятельно, логически стройно и последовательно излагает материал, демонстрируя умение анализировать научные взгляды, аргументировано отстаивать собственную научную позицию; обладает культурой речи и умеет применять полученные теоретические знания при решении задач и конкретных практических ситуаций.

Оценка «ХОРОШО» - выставляется студенту, если он показывает твердые и достаточно полные знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, уверенно ориентируется в основной литературе по учебному предмету, самостоятельно и последовательно излагает материал, предпринимает попытки анализировать различные научные взгляды, при этом допускает незначительные ошибки, отличается развитой речью.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он показал твердые знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, ориентируется лишь в некоторых литературных источниках; учебный материал излагает репродуктивно, допускает некоторые ошибки; с трудом умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он демонстрирует незнание основных положений учебной дисциплины; не ориентируется в основных литературных источниках по учебному предмету, не в состоянии дать самостоятельный ответ на учебные вопросы, не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины «**ТЕХНОЛОГИЯ РЫБЫ И РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ**»

Перечень вопросов к зачету

1. Общие сведения о рыбе. Основные районы рыболовства.
2. Классификация промысловых семейств: семейства, роды, виды.
3. Классификация рыбы по различным признакам (строению, образу жизни, длине и массе, упитанности, сезону улова, полу; по содержанию жира и белка.
4. Особенности химического состава и пищевой ценности рыбы.
5. Характеристика белков, жиров, витаминов, экстрактивных и минеральных веществ, ферментов рыб.
6. Факторы, влияющие на химический состав рыбы.
7. Строение и морфологический состав тканей рыб.
8. Краткая характеристика рыб основных промысловых семейств - лососевых, осетровых и др.
9. Краткая характеристика рыб основных промысловых семейств - сельдевых,

карповых, ставридовых, тресковых, скумбриевых и др.

10. Живая товарная рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Перевозка рыбы.
11. Посмертные изменения, происходящие в рыбе после улова. Экспертиза живой рыбы. Болезни.
12. Охлажденная рыба. Значение и сущность охлаждения.
13. Способы разделки рыбы.
14. Способы охлаждения и их влияние на качество.
15. Экспертиза охлажденной рыбы.
16. Мороженая рыба. Виды и сорта. Способы замораживания
17. Изменение качества мороженой рыбы при хранении. Экспертиза моро- женой рыбы.
18. Соленая рыба. Сущность и способы посола и их влияние на качество.
19. Сущность созревания рыбы при посоле. Виды соленых рыбных про-дуктов.
20. Классификация соленых сельдей и др. сельдевых. Соленые лососевые, скумбриевые, сиговые рыбы, особенности их разделки и посол.
21. Прочая соленая рыба (не созревающая при посоле). Дефекты соленых рыбных товаров. Упаковка. Хранение. Экспертиза.
22. Копченые рыбные продукты. Виды рыб, используемых для копчения.
23. Виды копчения (холодное, горячее, полугорячее). Газовое (дымовое), мокрое (бездымное), смешанное копчение.
24. Изменение свойств рыбы при холодном и горячем копчении. Виды и ассортимент копченых рыбопродуктов. Экспертиза, дефекты. Хранение.
25. Вяленые рыбные продукты. Сущность и способы вяления рыбы.
26. Созревание рыбы и балычных изделий при вялении. Виды вяленой ры- бы и балычных изделий. Сорта. Экспертиза. Дефекты,
27. Сушеные рыбные продукты. Виды рыб, пригодных для сушения.
28. Пресно-сушеная и солено-сушеная рыба. Способы сушки и процессы, при этом происходящие. Понятие о сублимационной сушке рыбы.
29. Визига. Пищевая рыбная мука. Рыбные концентраты. Экспертиза. Дефекты. Упаковка, транспортировка и хранение.
30. Рыбные консервы. Классификация, ассортимент.
31. Химический состав и пищевая ценность. Виды рыб, используемых для производства консервов. Экспертиза. Дефекты. Хранение.
32. Особенности шпротного и сардинного производства.
33. Рыбные пресервы. Особенности производства. Виды.
34. Изменения, происходящие при хранении консервов и пресервов. Маркировка рыбных консервов. Хранение. Экспертиза.
35. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Виды. Хранение.
36. Икра. Общие сведения о строении, хим. состав и пищевая ценность икры.
37. Икра осетровых рыб. Виды. Особенности приготовления. Пищевая ценность.
38. Икра. Общие сведения о строении, хим. состав и пищевая ценность икры. Икра лососевых рыб.
39. Икра частиковых рыб. Виды. Экспертиза. Дефекты икорных товаров. Упаковка, маркировка, транспортировка, условия и сроки хранения.
40. Нерыбные морепродукты. Ракообразные и моллюски.
41. Строение, хим. состав и пищевая ценность нерыбные морепродукты, ракообразные и моллюски. Использование в питании.

42. Нерыбные морепродукты. Иглокожие. Пищевая ценность. Использование в питании.
43. Мясо морских млекопитающих. Пищевая ценность. Использование в питании.
44. Продукты из морских водорослей. Пищевая ценность. Использование в питании.
45. Рыба. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
46. Белковый состав рыбы, функциональное значение.
47. Конструирование пищи функционального значения на основе рыбы.
48. Специальные продукты функционального значения на основе гидробионтов.
49. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.
50. Липидный состав рыб. Значение в питании.
51. Функциональные продукты на основе рыбы.
52. Соединительнотканые белки рыб. Характеристика и перспективы применения.
53. Состав и свойства белков рыб в получении функциональных продуктов питания.

Составитель:

Вахрамова О.Г., к.б.н.