

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Таскаев Сергей Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.09.2025 10:51:59
Уникальный программный ключ:
04:19ed8bfb98f3b6cb77a486b9a8788b8522525

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет экологии Кафедра геоэкологии и природопользования
Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыб» по направлению подготовки 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура» ФГБОУ ВО «ЧелГУ»

Версия документа - 1	стр. 1 из 9	Первый экземпляр _____	КОПИЯ № _____
----------------------	-------------	------------------------	---------------

**Фонд оценочных средств
для промежуточной аттестации
по дисциплине
Технология переработки рыб**

Направление подготовки (специальность)
35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура

Направленность (профиль)
Управление водными биоресурсами и аквакультурой

Присваиваемая квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Челябинск, 2025 г.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)
Факультет экологии
Кафедра геоэкологии и природопользования

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыб»
по направлению подготовки 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура»
ФГБОУ ВО «ЧелГУ»

Версия документа - 1

стр. 3 из 9

Первый экземпляр _____

КОПИЯ № _____

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура»

Направленность (профиль) Управление водными биоресурсами и аквакультурой

Дисциплина: **Технология переработки рыб**

Семестр (семестры) изучения: *семестр № 8*

Форма (формы) промежуточной аттестации: *зачёт*

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной

Изучение дисциплины «Технология переработки рыб» направлено на формирование следующих компетенций:

Коды компетенции (по ФГОС)	Содержание компетенций согласно ФГОС	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
1	2	3
ПК-4	Способностью проводить оценку параметров водных экосистем, рассчитывать экологический ущерб, обладать знаниями экологического законодательства и регламентирующего	Знать: Технологию разделки рыбы. Технологию производства охлажденной, мороженой, производства консервов, пресервов, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Пути повышения качества готового продукта. Уметь: Организовывать работу консервированию рыбы, холодом, посолом, маринованием, пряным посолом, сушкой, вялением, копчением. Оценивать качество рыбы и рыбной продукции. Владеть: Анализом причин и выпуска продукции низкого качества, разработки мероприятий по их предупреждению.

3. СОДЕРЖАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

3.1 Виды оценочных средств

№ п/п	Код компетенции/ планируемые результаты обучения	Контролируемые темы/ разделы	Наименование оценочного средства для текущего контроля	Наименование оценочного средства на промежуточной аттестации/№ задания
1	ПК-4 1. знание технологии разделки рыбы. 2. умение организовывать работу консервированию рыбы, холодом, посолом, маринованием, пряным посолом, сушкой, вялением, копчением. 3. владение анализом причин и	Раздел 1. Рыба - как пищевой продукт и сырье для рыбной промышленности Раздел 2. Рыбные полуфабрикаты и морепродукты	Доклад Эссе.	Вопросы к зачёту Вопросы к зачёту



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)
Факультет экологии
Кафедра геоэкологии и природопользования

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыб»
по направлению подготовки 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура»
ФГБОУ ВО «ЧелГУ»

Версия документа - 1

стр. 4 из 9

Первый экземпляр _____

КОПИЯ № _____

	выпуска продукции никого качества, разработки мероприятий по их предупреждению.			
--	---	--	--	--

Типовые задания, критерии и показатели оценивания в рамках текущего контроля представлены в рабочей программе дисциплины. Полные комплекты оценочных средств и контрольно-измерительных материалов хранятся на кафедре.

3.2 Содержание оценочных средств

Оценочные средства представлены темы для эссе, темы для публичного выступления с мультимедийным сопровождением.

Вопросы для тестирования предполагают выбор правильного варианта из предложенных.

Темы для эссе:

1. Характеристика сырья, санитарно-гигиенические нормативы и требования к сырью.
2. Теоретические основы консервирования сырья.
3. Перевозка и хранение живой рыбы.
4. Производство охлажденной и мороженой рыбы.
5. Посол и маринование рыбы.
6. Сушка и вяление рыбы.
7. Требования к икре, способы приготовления икры.
8. Копчение рыбы.
9. Производство стерилизованных консервов.
10. Производство кормовых и технических продуктов.
11. Производство медицинских и ветеринарных продуктов.
12. Технология переработки промысловых беспозвоночных.

Темы для публичного выступления с мультимедийным сопровождением.

1. Классификация сырья водного происхождения. Классификация кормовых промысловых видов гидробионтов.
2. Основные промысловые семейства рыб, их виды и характерные признаки.
3. Характеристика химического состава промысловых видов гидробионтов.
4. Пищевая и биологическая ценность рыбы и морепродуктов.
5. Разделка рыбы и гидробионтов. Способы разделки.
6. Нарушение свойств сырья, приводящие к ухудшению качества продукции.

Вопросы к зачёту:

1. История технологий переработки рыб и гидробионтов, методы переработки гидробионтов. (Применение глубокой переработки рыбы позволяет использовать до одной трети массы сырья для производства рыбной муки и жира. При этом белок рыбной муки усваивается животными и птицей соответственно на 85 и 90% (для сравнения, белок растительного происхождения усваивается только на 30-40%). Добавление кормовой муки в количестве 3—7% позволяет получить сбалансированные корма.)
2. Характеристика гидробионтов используемых для сырьевой кормовой продукции. (Выбор способа переработки рыбного сырья во многом зависит от вида рыб, времени вылова, формы тела, размеров и массы, плотности, угла скольжения и ряда других параметров. Большинство из этих показателей приведены в соответствующих стандартах на сырье. Форма тела. Среди большого разнообразия



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет экологии Кафедра геоэкологии и природопользования

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыб» по направлению подготовки 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура» ФГБОУ ВО «ЧелГУ»

Версия документа - 1

стр. 5 из 9

Первый экземпляр _____

КОПИЯ № _____

выделяют следующие наиболее часто встречающиеся формы тела рыбы.)

3. Технология производства охлажденной и замороженной рыбы и гидробионтов. Физико-химические процессы, протекающие при замораживании сырья. (*Различают рыбу охлажденную, реализуемую в качестве готовой продукции (столовая рыба), и рыбу охлажденную, предназначенную для дальнейшей переработки. На судах, работающих в прибрежных районах промысла, рыбу охлаждают для получения готовой продукции или сохранения качества рыбы-сырца до ее последующей переработки. Основной задачей охлаждения рыбы на судах, работающих в отдаленных районах промысла, является сохранение ее качества до обработки. Охлажденная рыба, реализуемая в качестве готовой продукции, в соответствии с требованиями стандартов должна иметь температуру в толще мяса в пределах от -1 до 5 °С. По размерам и массе ее подразделяют на крупную, среднюю и мелкую (или не подразделяют) и выпускают в разделанном и неразделанном виде. По видам разделывания она может быть обезжабренной, потрошенной с головой, потрошенной обезглавленной. Охлажденная рыба на сорта не подразделяется, по качеству она должна соответствовать требованиям стандартов. Поверхность рыбы должна быть чистой, естественной окраски, у некоторых видов рыб допускается небольшое изменение окраски поверхности тела и кровоподтеки; цвет жабр от темно-красного до розового; консистенция плотная, в местах потребления допускается ослабевшая консистенция, но не дряблая; у рыбы непобитой допускается сбитость чешуи без повреждения кожи; запах должен быть свойственным свежей рыбе без порочащих признаков, в местах потребления у всех рыб, кроме осетровых, допускается слабый кисловатый запах в жабрах, легко удаляемый при промывке водой; разделывание должно быть правильным, допускаются небольшие отклонения. Охлажденную рыбу, предназначенную для реализации в торговле, упаковывают в тару со льдом)*

4. Технология производства соленой рыбы. Физико-химические процессы, протекающие при посоле рыбы. Упаковка и хранение соленой рыбы. (*Консервирование рыбы поваренной солью называют посолом. При посоле значительно удлиняется срок хранения рыбы, продукт приобретает новые пищевые и вкусовые свойства. Сущность посола заключается в том, что поваренная соль проникает в мясо рыбы, вытесняет часть воды и создает в тканях концентрированный раствор, препятствующий развитию гнилостных микроорганизмов. Чем больше соли проникает в ткани рыбы, тем больше они обезвоживаются и тем дольше рыба сохраняется. При концентрации соли свыше 14 % рыбу можно длительно хранить без применения холода, но качество ее сильно снижается, так как питательные вещества (белки, жиры, минеральные вещества) из рыбы переходят в тузлук (смесь клеточного сока и соли). Перед кулинарной обработкой соленую рыбу вымачивают в воде, при этом теряется еще некоторая часть питательных веществ, поэтому вкусовые достоинства и питательная ценность блюд, приготовленных из соленой рыбы, значительно ниже, чем из свежей или мороженой.*

В зависимости от способа использования и особенностей сырья соленую рыбу подразделяют на три группы: рыба, созревающая при посоле, имеющая высокие вкусовые достоинства, не требующая кулинарной обработки; рыба, не созревающая при посоле, требующая кулинарной обработки; соленые полуфабрикаты, используемые для вяления или копчения.)

5. Технология производства маринованной рыбы. (*При изготовлении маринованной рыбы из укупоренных бочек полностью сливают тузлук в чистую посуду, добавляют к слитому тузлуку 80%-ную уксусную кислоту и затем заливают тузлук обратно в бочки.)*

6. Технология вяления рыбы. (*На вяление допускается свежая рыба не ниже первого сорта. После промывки пресной водой отсортированную по размерам живую или охлажденную рыбу направляют в посол смешанным способом. Для этого в ёмкость для посола наливают тузлук в количестве 20-30 % от массы рыбы-сырца.)*

7. Технология сушки рыбы. Характеристика сушки рыбы. Физико-химические процессы, протекающие при сушке рыбы. (*Способ консервирования рыбы, позволяющий сохранять её продолжительное время. Вместе с вялением является одним из древнейших способов переработки рыбы путём её обезвоживания, что препятствует развитию микроорганизмов. Сушёная и вяленая рыба*



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)
Факультет экологии
Кафедра геоэкологии и природопользования

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыб»
по направлению подготовки 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура»
ФГБОУ ВО «ЧелГУ»

Версия документа - 1

стр. 6 из 9

Первый экземпляр _____

КОПИЯ № _____

содержат небольшое количество воды и обладают специфическими пищевыми особенностями и вкусом в зависимости от предварительного способа обработки. Сушёная рыба производится из охлаждённой, мороженой или солёной тощей рыбы жирностью не более 2%, так как жир при сушке и хранении окисляется и прогоркает.)

8. Технология производства холодного и горячего копчения. Упаковка и хранение копченой рыбы. Факторы, влияющие на сроки годности продукта при хранении. (Горячее копчение – обработка заготовок горячим дымом; для мяса – 35-50°C, для рыбы – 80-180°C. Холодное копчение – использование холодного дыма температурой: 18-22°C для мяса и 20-40°C для рыбы. Время «дымовой» обработки напрямую зависит от температуры дыма.)

9. Технология производства сушеной продукции из ракообразных, моллюсков, водорослей. (В последнее время традиционная технология гидробионтов и соответственно виды и формы готовой продукции претерпели существенные изменения. Все большую популярность у потребителя приобретает продукция, подвергнутая глубокой обработке и готовая к непосредственному употреблению, так называемая продукция с добавленной стоимостью. Не составила исключения и продукция из беспозвоночных, в частности варено-сушеная.)

10. Состав и свойства икры рыб. Особенности состава икры лососевых и осетровых видов рыб. Технология производства зернистой, пробоиной и ястычной икры.

(Химический состав икры зависит от вида рыбы, района ее вылова, зрелости икры и т.д. В зависимости от вида рыбы икра содержит от 14 до 31 % белка, от 0,3 до 15 % жира, 1,5-2 % минеральных веществ.)

11. Технология производства рыбы специальной разделки. Технология производства мороженого рыбного филе, рыбного фарша. (Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы осуществляется в специализированных цехах заготовочных предприятий. В соответствии с техническими условиями и технологическими инструкциями предусматривается изготовление следующего ассортимента полуфабрикатов из рыбы: рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях; котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные.)

12. Технология производства "сурими". Основные виды сырья, его особенности. (Сурими – это концентрат миофибриллярных белков. Сурими приготавливают путём вымывания пресной водой из измельченной мышечной ткани рыб саркоплазматических белков, пигментов, ферментов, небелковых азотистых веществ, придающих в процессе хранения фаршу неприятный запах, темный цвет и способствующих реакциям окисления, гидролиза и денатурации белков.)

13. Технология производства белковых коагулятов, белковых продуктов - полуфабрикатов. (Для получения белкового полуфабриката смешивают белковую композицию лютина с маслом, водой и хитозаном, взятым в количестве до 10 мас.%. Далее полученную смесь гомогенизируют в течение 2-5 мин. Предлагаемый способ получения белкового полуфабриката обеспечивает улучшение функционально-технологических свойств белкового полуфабриката и повышение его детоксикационных свойств, что может позволить расширить область его применения.)

14. Технология производства рыбных консервов. Технология производства консервов в томатном соусе, в масле. (В процессе производства ряда консервов рыбу до закладки в банки подвергают тепловой обработке: обжаривают или бланшируют в растительном масле, обрабатывают паром, горячим воздухом или инфракрасными лучами.)

15. Технология производства пресервов из рыб. (Технология пресервов из слабосозревающих видов рыб для интенсификации процесса созревания и образования вкусоароматических свойств созревшей рыбы подразумевает применение ферментных препаратов, растительного пряно-ароматического сырья, пищевых ароматизаторов, эфирных масел, CO₂-экстрактов, кислот, копильных препаратов и др.)

16. Технология производства консервов и пресервов из морепродуктов. (Пресервы из рыбы



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)
Факультет экологии
Кафедра геоэкологии и природопользования

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыб»
по направлению подготовки 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура»
ФГБОУ ВО «ЧелГУ»

Версия документа - 1

стр. 7 из 9

Первый экземпляр _____

КОПИЯ № _____

и морепродуктов в зависимости от применяемого сырья, материалов, заливки и способов обработки подразделяют на следующие группы: пресервы из разделанной и неразделанной рыбы, сельдь специального баночного посола, сайра баночного посола и др. Пресервы из разделанной рыбы готовят из салаки, беломорской, каспийской, тихоокеанской сельди пряного посола, из сельди маринованной и в горчичном соусе, сосвинской сельди, кильки балтийской пряного посола.)

17. Технология производства консервов из морской капусты. (Технологический процесс производства пресервов из ламинарии предусматривает подготовку капусты, ее отваривание, охлаждение, маринование, подготовку наполнителя, смешивание капусты с наполнителем, фасовку, упаковку.)

18. Технология производства кормов из морской капусты. (Способ получения муки из морской капусты включает загрузку, сушку в сушильном барабане, дробление в дробилке и разгрузку. Отвод готового продукта дробления в вертикальной дробилке осуществляют при непрерывно перемещающемся потоке в двухфазном режиме, имеющем фазу нагнетания воздушного потока и фазу воздействия вакуума, с концентрацией обрабатываемого материала в нижней части дробилки.)

19. Технология производства варено- и сыро-мороженой продукции из ракообразных и моллюсков. (Из беспозвоночных изготавливают две группы замороженных продуктов. Первую группу продуктов готовят из сырых беспозвоночных, причем для замораживания могут быть использованы как целые, так и разделанные беспозвоночные. Вторую группу продуктов изготавливают из предварительно термически обработанного и, как правило, разделанного полуфабриката.)

20. Технология производства пастообразных и паштетообразных продуктов из рыбы и морепродуктов. (Существует способ приготовления диетического пастообразного продукта из рыбы, пригодного для питания детей, людей пожилого возраста, гипертоников. Технология приготовления этого продукта включает получение рыбного фарша, перемешивание его с добавками при температуре около 13 °С в течение 35 мин, формование в виде шариков, отваривание при температуре 90 °С в течение 25 мин. После охлаждения продукт упаковывают в пакеты из полимерной пленки.)

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Порядок проведения промежуточной аттестации

Зачёт является накопительной системой, поэтому для получения экзамена студенты, имеющие рейтинг по каждой из работ не ниже 50% от сдачи экзамена освобождаются.

Если студент не выполнил задания в объеме не ниже 50% то ему предлагаются вопросы для экзамена. Студенту выдаются задания открытого типа. На выполнение заданий по промежуточной аттестации студенту выделяется 30 минут (1,5 минуты на задание).

4.2. Критерии оценивания промежуточной аттестации по видам оценочных средств.

4.2.1 Критерии оценивания эссе

Максимальный балл за ответ - 5 баллов.

Зачтено			Не зачтено
5 баллов	4 балла	3 балла	0-2 баллов
Высокий уровень освоения проверяемых компетенций	Средний уровень освоения проверяемых компетенций	Базовый уровень освоения проверяемых	Недостаточный уровень освоения проверяемых



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)
Факультет экологии
Кафедра геоэкологии и природопользования

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыб»
по направлению подготовки 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура»
ФГБОУ ВО «ЧелГУ»

Версия документа - 1

стр. 8 из 9

Первый экземпляр _____

КОПИЯ № _____

		компетенций	компетенций
Обучающийся отлично знает материал, умеет анализировать проблему и аргументировано изложить свою точку зрения, грамотно излагает материал с использованием терминов. Обучающийся практически не допускает ошибок.	Обучающийся хорошо знает материал, умеет анализировать проблему и аргументировано изложить свою точку зрения, грамотно излагает материал с использованием терминов. Обучающийся допускает незначительные ошибки.	Обучающийся знаком с материалом, владеет базовым для изложения материала объемом знаний с использованием терминов. Обучающийся допускает ошибки, не оперирует терминологией по теме.	Обучающийся не знает основных положений вопроса, не ориентируется в основных понятиях, излагает материал с трудом, с грубыми ошибками, либо отказывается от ответов на вопросы.

Максимальный балл за публичное выступление с мультимедийным сопровождением — 5 баллов.

Оценка	Зачтено			Не зачтено
Баллы	5 баллов	4 балла	3 балла	2-0 баллов
Уровень освоения проверяемых компетенций	высокий	средний	базовый	недостаточный

4.3 Результаты промежуточной аттестации и уровни сформированности компетенций

Зачет является накопительной системой, поэтому для получения зачета студенту необходимо выполнить полученные в течение семестра задания в объеме не менее 50%, без наличия грубых ошибок.

Если студент не выполнил задания в объеме более 50%, то ему предлагаются вопросы к зачету.

Особенности проведения процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обозначены в рабочей программе дисциплины (модуля).

Уровни сформированности компетенций определяется следующим образом:

Высокий уровень сформированности компетенций соответствует оценке отлично:

- предполагает формирование компетенций на высоком уровне, готовность к самостоятельной профессиональной деятельности: обучающийся отлично знает теоретический материал, умеет анализировать материал из разных источников информации, умеет аргументировано и грамотно излагать свою точку зрения, умеет грамотно использовать понятийный аппарат, при изложении материала обучающийся практически не допускает ошибок;

- знает технологию разделки рыбы. Технологию производства охлажденной, мороженой, производства консервов, пресервов, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Пути повышения качества готового продукта.

-умеет организовывать работу консервированию рыбы, холодом, посолом, маринованием, пряным посолом, сушкой, вялением, копчением. Оценивать качество рыбы и рыбной продукции.

-владеет навыками идентификации причин и выпуска продукции низкого качества, разработки мероприятий по их предупреждению.

Средний уровень соответствует оценке хорошо:



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)
Факультет экологии
Кафедра геоэкологии и природопользования

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки рыб»
по направлению подготовки 35.03.08 «Водные биоресурсы и аквакультура»
ФГБОУ ВО «ЧелГУ»

Версия документа - 1

стр. 9 из 9

Первый экземпляр _____

КОПИЯ № _____

- предполагает формирование компетенций на среднем уровне: обучающийся знает теоретический материал на уровне оценки отлично или хорошо, умеет анализировать материал из разных источников информации, умеет грамотно излагать свою точку зрения, умеет использовать понятийный аппарат, при изложении материала обучающийся допускает негрубые биологические ошибки.

- знает технологию разделки рыбы. Технологию производства охлажденной, мороженой, производства консервов, пресервов, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Пути повышения качества готового продукта.

- умеет организовывать работу консервированию рыбы, холодом, посолом, маринованием, пряным посолом, сушкой, вялением, копчением. Оценивать качество рыбы и рыбной продукции.

- владеет навыками идентификации причин и выпуска продукции низкого качества, разработки мероприятий по их предупреждению

Базовый уровень соответствует оценке удовлетворительно:

- предполагает формирование компетенций на начальном уровне: - знает не всю технологию разделки рыбы. Технологию производства охлажденной, мороженой, производства консервов, пресервов, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Пути повышения качества готового продукта.

- частично умеет организовывать работу консервированию рыбы, холодом, посолом, маринованием, пряным посолом, сушкой, вялением, копчением. Оценивать качество рыбы и рыбной продукции.

- владеет навыками идентификации причин и выпуска продукции низкого качества, разработки мероприятий по их предупреждению

- студент способен отвечать на устные вопросы. Количество правильных ответов – не менее 50%.

Низкий уровень соответствует оценке неудовлетворительно:

- предполагает формирование компетенций на уровне ниже начального:

не знает технологию разделки рыбы. Технологию производства охлажденной, мороженой, производства консервов, пресервов, рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы. Пути повышения качества готового продукта.

не умеет организовывать работу консервированию рыбы, холодом, посолом, маринованием, пряным посолом, сушкой, вялением, копчением. Оценивать качество рыбы и рыбной продукции.

не владеет навыками идентификации причин и выпуска продукции низкого качества, разработки мероприятий по их предупреждению

Допускает грубые ошибки, не умеет анализировать информацию из разных литературных источников и т.д.

- студент не способен отвечать на устные вопросы. Количество правильных ответов – менее 50%.