**Типы заданий закрытого типа**

**ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Технология переработки рыбы и гидробионтов
2. Преддипломная практика

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

соответствия.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Наиболее жирные рыбы  1. салака, сельдь  2. осетр, белуга  3. карп, угорь  4. треска, пикша.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 2 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Пищевое значение имеют части рыбы ...  1. мышечная ткань  2. плавники  3. сердце  4. почки  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 3 | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Автолиз – стадия посмертного изменения рыбы, предшествующая…:  1. посмертному окоченению  2. бактериальному разложению  3. отделению слизи  4. гиперемии  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 4 | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  По образу жизни и месту обитания  1. морские, океанические, проходные, полупроходные, речные  2. пелагические и донные  3. хищные, планктоноядные и пентосоядные  4. морские, хищные, травоядные  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 1 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 5 | **Задание 5.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  В чем значение глазирования рыбы?  1. улучшить качество, товарный вид  2. придать товарный вид  3. предупредить окисление жира, усушку  4. улучшить качественные показатели рыбы.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 6 | **Задание 6.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  По типу питания  1. морские, океанические, проходные, полупроходные, речные  2. пелагические и донные  3. хищные, планктоноядные и пентосоядные, травоядные  4. морские, хищные, травоядные.  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 7 | **Задание 7.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Назовите три способа разделки рыбы:  1.комплексная разделка  2. ручная разделка  3. машинная разделка  4.механическая разделка  5. совмещенная разделка  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 2 | 3 | 5 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 8 | **Задание 8.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Укажите виды посола рыбы6  1. сухой  2. влажный  3. мокрый  4. пряный  5. смещанный  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 5 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 9 | **Задание 9.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  По строению скелета промысловые рыбы бывают:  1 костистые  2. хрящекостные  3. хрящевые  4. безкостные  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 3 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 10 | **Задание 10.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  В процессе замораживания создаются условия, при которых…:  1. увеличивается вес рыбы  2. подавляется деятельность микроорганизмов  3. активизируется деятельность микроорганизмов  4. иноктивируется работа ферментов  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  | | --- | --- | | 2 | 4 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 11 | **Задание 11.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Показатели качества охлажденной и мороженой рыбы  1. внешний вид  2. вес  3. наличиежира  4. запах  5.консистенция  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 4 | 5 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 12 | **Задание 12.** Расположите в правильной последовательности этапы разделки рыбы:  1. вскрытие брюшной полости  2. отрезание головы  3. вырезание позвоночной и реберных костей  4. удаление внутренностей  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 13 | **Задание 13.** Расположите в правильной последовательности этапы технологии производства сушеной рыбы, начиная с первого:  1. обескровливание рыбы  2. сушка  3. разделка рыбы  4. мойка рыбы  5. сортировка высушенной рыбы  6.развешивание рыбы на вешела  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *1* | | 2 | *3* | | 3 | *4* | | 4 | *6* | | 5 | *2* | | 6 | *5* | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 14 | **Задание 14.***Расположите в правильной последовательности этапы технологии производства копченой рыбы, начиная с первого:*  1. подготовка солевого рассола  2. сушка рыбы  3. подготовка рыбы  4. копчение рыбы  5. охлаждение  6. нанесение специального солевого рассола  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *1* | | 3 | *6* | | 4 | *2* | | 5 | *5* | | 6 | *6* | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 15 | **Задание 15.** Расположите в правильной последовательности этапы разделки чешуйчатой рыбы:  1. удаление жабр  2. промывание  3. очистка чешуи  4. удаление плавников  5. удаление внутренностей  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *3* | | 2 | *4* | | 3 | *1* | | 4 | *5* | | 5 | *2* | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 16 | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  На какие сорта делится зернистая икра лососевых рыб?   1. высший, 1, 2-й 2. 1 и 2-й 3. не делится   Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 2 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Преддипломная практика |
| 17 | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Виды рыбы, которые относятся к лососевым:  1 горбуша  2 семга  3 форель  4 треска  5 судак  6 сельдь  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | 1, 2, 3 | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Преддипломная практика |
| 18 | **Задание 3.** В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы   1. Удаляют плавники, начиная со спинного, жабры и глаза. 2. Чешую очищают в направлении от хвоста к голове, вначале с боков, потом с брюшка. 3. Внутреннюю часть брюшка зачищают от пленки, промывают холодной водой и обсушивают. 4. На брюшке делают надрез и осторожно вынимают внутренности, чтобы не повредить желчный пузырь.   Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | *2* | | 2 | *1* | | 3 | *4* | | 4 | *3* | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Преддипломная практика |

**Типы заданий открытого типа**

**ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Технология переработки рыбы и гидробионтов
2. Преддипломная практика

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом.

**Повышенный:** задания открытого на дополнение словосочетанием.

**Высокий**: задания открытого типа на формирование определения (несколькими предложениями).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
| 1 | **Задание 1.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при ее обработке с нее снимают рыбу. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 2 | **Задание 2.** *Прочитайте текст, запишите правиль-ный ответ*  В чем заключается сущность посола?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Сущность процесса посола заключается в растворении соли во влаге, содержащейся в тканях рыбы. При посоле происходит перемещение влаги из ткани рыбы в окружающий соляной раствор (тузлук) и проникновение соли в ткани рыбы. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 3 | **Задание 3.** *Прочитайте текст, запишите правильный ответ*  Какая отличительная особенность рыбы холодного копчения?  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Отличительная особенность заключается в пониженном содержании воды (42–60 %) и повышенной массовой доли соли (4–10 %). За счет этого, а также за счет осаждения консервирующих компонентов дыма рыбные изделия холодного копчения имеют достаточно длительные сроки хранения. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 4 | **Задание 4.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ изапишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Дефект, при котором деформируются крышка или донышко и образуются уголки у закаточного шва консервной банки называется:  1. микробиологический бомбаж  2. физический бомбаж  3. нарушение целостности покрытия на внешней стороне банки  4.птичка  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 4  Обоснование:  Птичка – это также дефект банки. При нем деформируется крышка или донышко и образуются уголки у закаточного шва. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 5 | **Задание 5.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ изапишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Показатели качества соленой рыбы:  1. внешний вид, наружные повреждения, разделка  2. внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция  3.. внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах  4. внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах, массовая доля поваренной соли  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 4  Обоснование:  К показателям качества соленой рыбы относятся внешний вид, наружные повреждения, разделка, консистенция, вкус и запах, массовая доля поваренной соли | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 6 | **Задание 6.** *Прочитайте текст, выберите правильный ответ и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.*  Рыба пряного посола – это ...  1. рыба, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли в воде  2. рыба, обработанная смесью поваренной соли, пряностей и сахара  3. рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты  4 рыба, обработанная смесью поваренной соли и сахара  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | Ответ: 2  Обоснование:  Пряный посол — это процесс обработки рыбы смесью сухой соли, сахара и пряностей. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 7 | **Задание 7.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  На какие категории делят рыбу по содержанию жира?  1. тощая  2. худая  3. жирная  4. особо жирная  5. упитанная  6. средней жирности  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 3, 4, 6  Обоснование:  По содержанию жира рыба условно подразделяется на 3 категории: тощая (содержание жира до 2 %.), средней жирности (содержание жира от 2 % до 5 %), жирная (содержание жира от 5 % до 15 %), особо жирная (содержание жира от 15 % до 33 %.) | | ПК-4 Способенреализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 8 | **Задание 8.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?  1. среднекусковые  2. крупные  3. кусковые  4. порционные  5.мелкокусковые  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 2, 4, 5  Обоснование:  В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на: крупные (целая рыба); порционные; мелкокусковые. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 9 | **Задание 9.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы изапишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  К основным показателям живой рыбы относятся:  1. активность  2. бодрость  3. выживаемость  4.снулость  5. упитанность  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 2, 3, 5  Обоснование:  Показателями качества живой рыбы служат бодрость, выживаемость и упитанность. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 10 | **Задание 10.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы изапишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Назовите основные стадии в посмертном изменении рыбы:  1. гиперемия  2. окоченение  3. снулость  4.автолиз  5. вздутость брюшка  6.бактериальное разложение  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 2, 4, 6  Обоснование:  Различают следующие основные стадии в посмертном изменении рыбы: гиперемия, окоченение, автолиз, бактериальное разложение. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 11 | **Задание 11.** *Прочитайте текст, выберите правильные ответы и*  *запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.*  Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым?  1. дряблая консистенция  2. отставание мяса от костей  3. толокнянность мяса  4.гнилостный запах  5. вздутость брюшка  Ответ:   |  | | --- | |  |   Обоснование: | |  | | --- | | Ответ: 1, 2, 4  Обоснование:  К недопустимым дефектам охлажденной рыбы относятся дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 12 | **Задание 12.***Прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ*  Дайте определение «Охлаждённой рыбы»  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Охлажденной считается рыба, температура которой в толще мышечной ткани поддерживается на уровне от +5 °С до точки замерзания клеточного сока рыбы, не достигая этой точки. | | | | | | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 13 | **Задание 13.***Прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ*  Тузлук – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Тузлук – раствор поваренной соли в воде, а также раствор, образующийся при посоле рыбы. Различают искусственный и натуральный (естественный) тузлуки. | | | | | | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и пе-реработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 14 | **Задание 14.***Прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ*  Назовите способы копчения рыбы  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  В зависимости от температуры тепловой обработки различают три вида копчения рыбы: холодное (при температуре не выше 40°С), горячее (при 80—170°С), полугорячее (до 80°С). | | | | | | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 15 | **Задание 15.***Прочитайте текст и запишите развернутыйобоснованный ответ*  Чем обусловлена высокая пищевая ценность гидробионтов?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Развернутый ответ:  Пищевая ценность рыбы определяется прежде всего содержанием в ней белков, жиров, макро- и микроэлементов, витаминов, ферментов и энергии. | | | | | | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Технология переработки рыбы и гидробионтов |
| 16 | **Задание 1.** *Раствор, образующийся в процессе тузлучного или смешанного посола – это*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Тузлук | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Базовый | Преддипломная практика |
| 17 | **Задание 2.** *Продольная часть тела, срезанная с рыбы параллельно позвоночной кости.*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  Филе рыбы | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Повышенный | Преддипломная практика |
| 18 | **Задание 3.** *Перечислите категории рыбы в зависимости от содержания жира*  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  В зависимости от жирности мяса рыба подразделяется на 3 категории:  Тощая – с содержанием жира до 2%.  Средней жирности – от 2% до 5%.  Жирная – более 5%. | | ПК-4 Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов | Высокий | Преддипломная практика |