

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

_____ А.В. Чупина

«__» _____ 2022_

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине (МДК)

Технология обработки продуктов убоя

основной профессиональной образовательной программы

по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов

Новосибирск
2022

Комплект контрольно-измерительных материалов (контрольно-оценочных средств) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.08 *Технология мяса и мясных продуктов*, программы профессионального модуля *Обработка продуктов убоя*.

Разработчик(и):

ГАПОУ НСО НКППиП преподаватель А.В. Шульга
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии
общепрофессиональных дисциплин

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 2022 ____ г.

Содержание:

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов (ККИМ).....	2
1.1 Область применения.....	2
1.2 Результаты освоения учебной дисциплины (МДК), подлежащие проверке.....	2
1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины.....	3
1.4. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных занятий.....	7
2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний.....	7
2.1 Задание для экзаменуемого.....	7
2.2 Пакет экзаменатора.....	14
Приложение: Перечень практических работ.....	15

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов (ККИМ)

1.1 Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины, МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя, по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов с углубленным уровнем подготовки.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины (МДК), подлежащие проверке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

1. Выполнение технологических расчетов:
 - по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производство продуктов из них;
 - по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;
2. Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования;
3. Обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- требования действующих стандартов;
- порядок приема;
- порядок расчета со сдатчиками;
- режимы и последовательность первичной переработки;
- методику технологических расчетов по процессам разделки туш;
- режимы холодильной обработки;

- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке;
- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке.

Формой аттестации по учебной дисциплине является «Дифференцированный зачёт»

1.3 Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции <i>(желательно сгруппировать и проверять комплексно, сгруппировать умения и общие компетенции)</i>	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Форма контроля и оценивания, средства проверки
Уметь:			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.	Освоен/не освоен	Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Освоен/не освоен	Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Освоен/не освоен	Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Брать на себя ответственность осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Освоен/не освоен	Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Уметь правильно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Продуктивно работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений в результате выполнения заданий.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Эффективно заниматься личностным развитием, самообразованием, повышением квалификации.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Внедрять и уметь подстраиваться под инновационные технологии.	Освоен/не освоен	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение.</i>

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса является оценка умений и знаний. Оценка теоретического курса междисциплинарного курса осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

-текущий контроль – устный опрос;

-рубежный контроль – контрольная работа/самостоятельная работа;

-промежуточная аттестация – контрольная работа

Контрольная работа проводится в сроки, установленные учебным планом, и определяемые календарным учебным графиком образовательного процесса.

Характеристика заданий:

По видам – теоретические, практические.

По типам – ответы на экзаменационные вопросы.

Результатом освоения модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Технология мяса и мясных продуктов»

Вариативность – 3

Время выполнения – 30 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – 15-13 правильных ответов

«4» – 12-11 правильных ответов

«3» – 10-8 правильных ответов

«2» – 8-0 правильных ответов

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

Отметкой **«отлично»** оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой **«хорошо»** оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

Отметкой **«удовлетворительно»** оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой **«неудовлетворительно»** оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением

монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответ.

1.4. Материально-техническое обеспечение контрольно-измерительных занятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кабинета:

- *рабочие столы;*
- *комплект учебно-методической документации;*
- *комплект разноуровневых тестовых, практических и контрольных заданий по темам;*
- *наглядные пособия, макеты, стенды.*

Технические средства обучения: компьютеры, телевизор

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний

2.1 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 минут

Задание

Вариант 1

1. Какое сырье используют для выработки рога-копытной муки?
 - а. рога и копыта убойных животных
 - б. рога, копыта, эндокринное сырье убойных животных
 - в. рога, копыта, волос, щетина, шерсть убойных животных
2. Технологический процесс производства рогакопытной муки:
 - а. стерилизация, варка, сушка
 - б. стерилизация, гидролиз, сушка
 - в. пастеризация, гидролиз, сушка
3. цель гидролиза
 - а. получение муки
 - б. разрушение компактной структуры кератиновой молекулы до получения полипептидов, пептидов и отдельных аминокислот.
 - в. увеличение компактной структуры кератиновой молекулы до получения полипептидов, пептидов и отдельных аминокислот.
4. водный гидролиз производят при температуре:

- а. 138-143 С
 - б. 136-140 С
 - в. 142-145 С
5. кислотный гидролиз применяют для получения:
- а. пептидов и аминокислот
 - б. пептидов
 - в. аминокислот
6. кислотный гидролиз проводят при следующих параметрах:
- а. температура 115-120 С 4-6 часов
 - б. температура 120-125 С 5-6 часов
 - в. температура 110-120 С 2-4 часов
7. шкуры "Опоек" это:
- а. шкуры телочек и бычков в возрасте до 1,5 лет
 - б. шкура теленка, освоившего растительную пищу
 - в. шкуры телят молочного вскармливания с первичным неслинявшим волосяным покровом
8. к какой категории пороков относятся следующие пороки шкур: тощеватость, оспины, безличины, борушистость:
- а. прижизненные пороки
 - б. пороки, характерные для волосяного покрова
 - в. посмертные пороки
 - г. пороки хранения
9. порок "Ломины" это:
- а. жесткая, ломкая кожевая ткань на отдельных участках или по всей площади шкуры, или шкурки в результате сушки на солнце или около нагревательных приборов (ороговевшие места не поддаются обводнению и выделке);
 - б. глубокие трещины и надломы эпидермиса, возникающие при резких сгибах шкуры во время упаковки или при транспортировке
 - в. шкурки, высушенные в нерасправленном виде (комом);
10. в течение которого времени необходимо подвергать консервированию шкуры
- а. не позднее 3 часов после съема
 - б. не позднее 2 часов после съема
 - в. не позднее 1.5 часов после съема
11. при засолке шкур в расстил используют соли:
- а. 40% от парной массы шкур
 - б. 35% от парной массы шкур
 - в. 45% от парной массы шкур

12. что такое тузлук
- а. насыщенный раствор нитритной соли и консерванотов
 - б. насыщенный раствор поваренной соли, соли и антисептиков
 - в. насыщенный раствор поваренной соли и консервантов
13. при каком способе консервирования шкур появляются следующие дефекты: молеедина, кожеедина, плесневелость, ломины
- а. пресно-сухой способ
 - б. врасстил
 - в. консервирование сухосолением
14. В каких единицах измеряется усол?
- а. граммы
 - б. кг
 - в. %
15. шкура состоит из следующи слоев:
- а. шерстный покров, шкура, подкожный слой
 - б. волосяной покров, кожи, жир
 - в. эпидермиса, дермы, подкожной клетчатки.

Вариант 2

- что такое обрядка шкур:
- а. отделение малоценных для кожевенного производства участков шкуры КРС
 - б. удаление прирези мышечной и жировой ткани
 - в. промывают холодной водой для охлаждения и удаления грязи
17. способы консервирования шкур:
- а. мокрый, сухой, смешанный
 - б. погружением, осушение
 - в. мокрый, сухой, химический
18. что такое мездрение?
- а. удаление остатков прирезей мяса и жира, подкожной клетчатки
 - б. удаление прирези мышечной и жировой ткани
 - в. отделение малоценных для кожевенного производства участков шкуры
19. что такое гашпиль
- а. каркаса сварной конструкции, барабана, люка загрузки, поддона,
 - б. вращающийся барабан, смонтированный на трех опорах
 - в. это деревянный или железобетонный резервуар желобчатой формы, снабженный стационарной или передвижной мешалкой

20. технология обработки шкур КРС:
- а. осмотр шкуры, сортировка, контурирование, консервирование, обрядка, санитарная обработка, маркировка, упаковка, хранение, отгрузка
 - б. осмотр шкуры, контурирование, обрядка, санитарная обработка, консервирование, сортировка, маркировка, упаковка, хранение, отгрузка
 - в. осмотр шкуры, контурирование, обрядка, консервирование, маркировка, упаковка, хранение, отгрузка
21. Какая температура должна быть в толще мяса после охлаждения?
- а. -2-4
 - б. 0-4
 - в. 2-8
22. Какая мышечная ткань почти не усваивается человеком
- а. 1) Гладкая мышечная
 - б. 2) Соединительная эластичная
 - в. 3) Поперечнополосатая
23. Что называется субпродуктами
- а. 1) Хрящи и кости
 - б. 2) Соединительная ткань и крупные кровеносные сосуды
 - в. 3) Голова, внутренние органы и конечности
 - г. 4) Рога и копыта
24. Какие виды субпродуктов в процессе обработки шпарят
- а. 1) Мясо-костные и слизистые
 - б. 2) Слизистые и мякотные
 - в. 3) Мякотные и шерстные
 - г. 4) Шерстные и слизистые
25. Какую температуру имеет размороженное мясо
- а. 1) Не ниже -2 С
 - б. 2) Не выше 0 С
 - в. 3) Не ниже 1 С
26. Какие группы животных являются основным сырьем для мясной промышленности
- а. КРС
 - б. сайгаки
 - в. свиньи
27. При каком процессе с кровью из молекулы гемоглобина удаляют гем
- а. 1) Дифибринирование
 - б. 2) Свертывание
 - в. 3) Обесцвечивание

28. При классификации субпродуктов по особенностям морфологического строения языки относят к...

- а. 1) Мясо-костным субпродуктам
- б. 2) Слизистым субпродуктам
- в. 3) Шерстным субпродуктам
- г. 4) Мякотным субпродуктам

29. Какие клетки составляют основную массу крови

- а. 1) Эритроциты
- б. 2) Лейкоциты
- в. 3) Тромбоциты

30. При классификации субпродуктов по особенностям морфологического строения головы свиные относят к...

- а. 1) Мясо-костным субпродуктам
- б. 2) Слизистым субпродуктам
- в. 3) Шерстным субпродуктам
- г. 4) Мякотным субпродуктам

Вариант 3

31. Причиной изменения консистенции пищевых животных жиров может быть...

- а. 1) Накопление продуктов термического разложения белков
- б. 2) Наличие прирезей мышечной ткани или крови в жире-сырце
- в. 3) Окисление жира при хранении
- г. 4) Недостаточная степень очистки жира при отстаивании и сепарировании

32. Причиной появления постороннего запаха у пищевых животных жиров может быть..

- а. 1) Медленное охлаждение вытопленного жира
- б. 2) Недостаточная степень очистки жира при отстаивании и сепарировании
- в. 3) Наличие гемовых пигментов в жире-сырце
- г. 4) Накопление продуктов окислительного распада жиров при хранении

33. Окончательное измельчение жира-сырца перед вытопкой необходимо для...

- а. 1) Увеличения площади контакта частиц жировой ткани с теплоносителем
- б. 2) Разрушения межклеточной структуры жировой ткани
- в. 3) Улучшения качества промывки жирового сырья
- г. 4) Облегчения загрузки аппаратов для вытопки жира

34. Как называется плазма крови, лишенная белка фибриногена
- 1) Дефибринированная кровь
 - 2) Стабилизированная кровь
 - 3) Сыворотка крови
35. Назовите способ консервирования, при котором мясные продукты подвергают обработке при температуре 70-90 градусов по Цельсию.
- 1) Стерилизация
 - 2) Пастеризация
 - 3) Копчение
36. Что называется субпродуктами ?
- 1) Хрящи и кости
 - 2) Соединительная ткань и крупные кровеносные сосуды
 - 3) Голова, внутренние органы и конечности
 - 4) Рога и копыта
- 37 Свежим мясо по качеству бульона из него будет, если:
- 1) Бульон без гнилостного запаха, мутный, запах кисловатый
 - 2) Бульон прозрачный, запах ароматный
 - 3) Бульон мутный с гнилостным запахом
- 38 Какие виды субпродуктов в процессе обработки шпарят
- 1) Мясо-костные и слизистые
 - 2) Слизистые и мякотные
 - 3) Мякотные и шерстные
 - 4) Шерстные и слизистые
- 39 Какую температуру имеет размороженное мясо
- 1) Не ниже -20 C
 - 2) Не выше 00 C
 - 3) Не ниже 10 C
- 40 Какие группы животных являются основным сырьем для мясоперерабатывающей промышленности
- 1) КРС
 - 2) сайгаки
 - 3) свиньи
- 41 Качеством каких компонентов определяется пищевая ценность мяса и мясопродуктов
- 1) Соединительной ткани
 - 2) Углеводов, жиров
 - 3) Белков
42. При классификации субпродуктов по особенностям морфологического строения языки относят к...

- 1) Мясо-костным субпродуктам
 - 2) Слизистым субпродуктам
 - 3) Шерстным субпродуктам
 - 4) Мякотным субпродуктам
43. Двухфазный режим замораживания мяса представляет собой...
- 1) Режим замораживания с чередованием температур ниже -100°C , где температура на второй стадии ниже, чем на первой
 - 2) Режим замораживания с чередованием температур ниже -100°C , где температура на второй стадии выше, чем на первой
 - 3) Замораживание после предварительного охлаждения
 - 4) Замораживание после предварительного подмораживания
44. Основными условиями возникновения "загара" при хранении мяса является...
- 1) Хранение мяса при повышенной влажности
 - 2) Хранение парного мяса при повышенной температуре и слабом воздухообмене
 - 3) Плохое санитарное состояние производства
 - 4) Хранение мяса при повышенной температуре и влажности
45. Холодильное хранение – это ...
- 1) Специальная обработка продуктов для предохранения от порчи при хранении
 - 2) Хранение продуктов после холодильной обработки при заданном режиме в камере
 - 3) Совокупность параметров и условий, влияющих на качество продукта

2.2 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 3 варианта

Время выполнения задания – 30 минут

Эталоны ответов

<i>1</i>	<i>в</i>
<i>2</i>	<i>б</i>
<i>3</i>	<i>б</i>
<i>4</i>	<i>а</i>
<i>5</i>	<i>в</i>
<i>6</i>	<i>а</i>
<i>7</i>	<i>в</i>
<i>8</i>	<i>а</i>
<i>9</i>	<i>б</i>
<i>10</i>	<i>б</i>
<i>11</i>	<i>а</i>
<i>12</i>	<i>б</i>
<i>13</i>	<i>а</i>
<i>14</i>	<i>в</i>
<i>15</i>	<i>в</i>
<i>16</i>	<i>б</i>
<i>17</i>	<i>в</i>
<i>18</i>	<i>а</i>
<i>19</i>	<i>в</i>
<i>20</i>	<i>б</i>
<i>21</i>	<i>б</i>
<i>22</i>	<i>б</i>
<i>23</i>	<i>в</i>
<i>24</i>	<i>г</i>
<i>25</i>	<i>в</i>
<i>26</i>	<i>а в</i>
<i>27</i>	<i>в</i>
<i>28</i>	<i>г</i>
<i>29</i>	<i>а</i>
<i>30</i>	<i>в</i>
<i>31</i>	<i>в</i>
<i>32</i>	<i>г</i>

33	в
34	в
35	а
36	в
37	б
38	г
39	в
40	а в
41	б в
42	г
43	в
44	г
45	б

Экзаменационная ведомость

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

<i>Правильные ответы</i>	<i>оценка</i>
15-13	5
12-11	4
10-8	3
8 и менее	2

Приложение: Перечень практических работ

1. Составить таблицу данных по холодильной обработке мяса и мясопродуктов
2. Составить таблицу данных по холодильной обработке мяса птицы
3. Ответить на контрольные вопросы
4. Изучить и свести в таблицу данные при переработке крови
5. Воспроизвести и проанализировать схему «Сепарирование крови»
6. Составьте и опишите схему замораживания крови и получение блоков
7. Опишите сушку пищевой крови, составьте схему
8. Изобразите в виде схем обработку шерстных субпродуктов скота и птицы

9. *Воспроизвести схему обработки слизистых субпродуктов, добавив на ней данные и параметры*
10. *Составить схемы обработки мякотных субпродуктов КРС, МРС, птицы*
11. *Составить конспект: Оборудование отделения голов, внутренностей птицы*
12. *Составить конспект: виды и характеристики жира-сырца*
13. *Составьте конспект: Полуавтомат упаковки мяса и птицы*
14. *Составьте конспект, схему: Замораживание мяса птицы*
15. *Систематизировать полученные данные в ходе изучения главы*
16. *Составить таблицу: Торговая номенклатура кишечного сыра*
17. *Составить конспект: Консервирование и замораживание кишечного сыра*
18. *Опишите обработку свиных черев на вальцовых машинах*
19. *Опишите обработку кишсыра пластинчатыми валиками*
20. *Опишите обработку кишсыра на щёточных машинах*
21. *Составьте конспект: Дефекты кишечного сыра*
22. *Конспект: Пороки козевенного сыра*
23. *Конспект: Оборудование для очистки кормовых и технических жиров*
24. *Конспект: Применение кормовых и технических жиров*
25. *Оборудование для охлаждения шквары*
26. *Составить технологическую схему вытопки жиров*
27. *Составьте конспект: фильтрующее оборудование жиров*
28. *Опишите устройство, назначение магнитных центрифуг*
29. *Конспект: Дефекты жирового сыра*
30. *Кроссворд: Холодильная обработка мяса и продуктов убоя*
31. *Кроссворд: Выработка животных жиров, кормов*

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

СОГЛАСОВАНО:
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
_____ А.В. Чупина
«__» _____ 2022 г

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю для экзамена
(квалификационного)**

ПМ 02 Обработка продуктов убоя

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специ-
альности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов

Новосибирск

2022__

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.08 *Технология мяса и мясных продуктов*, программы профессионального модуля ПМ 02. *Обработка продуктов убоя*

Разработчик(и):

<u>ГАПОУ НСО НКППиП</u>	<u>преподаватель</u>	<u>А.В. Шульга</u>
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии Общих гуманитарных дисциплин и социально-экономических дисциплин, Профессионального цикла по профессиям 19.01.09, 19.01.14 и специальностям 19.02.08, 19.02.08

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 ____ г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /

СОГЛАСОВАНО:

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

« _____ » _____ 2022 ____ г.

Содержание:

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	29
1.1. Область применения.....	29
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	33
1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий.....	34
2. Контроль приобретения практического опыта.....	34
2.1 Оценка по учебной практике по профилю специальности.....	34
2.2 Оценка по производственной практике по профилю специальности...37	
3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	40
3.1. Задания.....	40
3.2. Вопросы подготовки к дифференцированному зачёту:.....	42
4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена.....	51
(квалификационного).....	51
4.1 Паспорт.....	51
5. Пакет экзаменатора.....	72
5.1. Условия.....	72
5.2 Оценочная ведомость по профессиональному модулю.....	73
5.3 Сводная ведомость.....	76

І. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 основной профессиональной образовательной программы ОПОП) по специальностям СПО 19.02.08 Технология мяса и мясопродуктов в части овладения видом профессиональной деятельности ВПД:

ПК.2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов

ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК.2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Средства проверки
1	2		3
<i>ПК.2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов</i>	Демонстрация оценки качества обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера.	<i>Уметь вести контроль технологических процессов обработки продуктов убоя. контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта.</i>
<i>ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)</i>	Ведения технологического процесса производства продуктов из крови пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	<i>Проводить технологические расчеты по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
<i>ПК.2.3. Обеспечивать работу тех-</i>	Эксплуатация и техническое об-	<i>Обеспечивать режим работы</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка</i>

<p><i>нологического оборудования в цехах мясожирного корпуса.</i></p>	<p>служивания технологического оборудования. устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирного корпуса.</p>	<p><i>оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира. Знать устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирного корпуса; требования охраны труда и правила техники безопасности при обработке продуктов убоя.</i></p>	<p><i>практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i></p>
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии.</p>	<p><i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i></p>	<p><i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i></p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивая их эффективность и качество.</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии мясных изделий. Оценка эффективности и качества выполнения.</p>	<p><i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i></p>	<p><i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i></p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства мясных изделий.</p>	<p><i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i></p>	<p><i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i></p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использова-</p>	<p>Эффективный поиск необхо-</p>	<p><i>Грамотность. Качество отче-</i></p>	<p><i>Опросы, текущий контроль знаний, оцен-</i></p>

ние информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	димой информации. Использование различных источников, включая электронные.	<i>та по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>ка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Работа с ПК и интернетом.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Использование дополнительной профессиональной литературы, Интернет источников для самообразования, профессионального и личностного развития; участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, исследовательской работе.	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка, итоги дифференцированного зачёта</i>
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Участие в поисковой исследовательской работе, в разработке учебных проектов, во внеаудиторных	<i>Грамотность. Качество отчета по практике. Качество ответов на вопросы по практике.</i>	<i>Опросы, текущий контроль знаний, оценка практических заданий, самостоятельных работ, наблюдение и экспертная оценка,</i>

	мероприятиях: конкурсах; конференциях по профилю специальности.		итоги дифференцированного зачёта
--	--	--	----------------------------------

1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Средства проверки
<p>Контроль качества обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера</p> <p>Ведения технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых</p> <p>топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира</p> <p>Эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования</p>	<p>Контроль выполнения практических работ путем наблюдения деятельности обучающегося на учебной и производственной практике.</p> <p>Анализ документов, подтверждающих выполнение обучающимся соответствующих работ: аттестационного листа о прохождении практики, отчета по практике.</p>

1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Средства проверки
1	2	3	4
<i>ПК.2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.</i>	Умеют демонстрировать оценки качества обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера.	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль.
<i>ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).</i>	Умеют вести технологический процесса производства продуктов из крови пищевых. топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль.
<i>ПК.2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</i>	Умеют эксплуатировать и технически обслуживать технологическое оборудование.	Освоил / не освоил	Текущий контроль. Промежуточный контроль.

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 Обработка продуктов убоя по специальности в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Обработка продуктов убоя, и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Наименование профессионального модуля и его элементов	Формы промежуточной аттестации	Средства проверки Указываются №№ заданий
1	2	
МДК 02.01 «Технология обработки продуктов убоя»	Дифференцированный зачет	Экзаменационные билеты
УП 02.01 «Учебная практика»	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПП 02.01 «Производственная практика по профилю специальности»	Дифференцированный зачет	Защита отчета по практике
ПМ 02 «Обработка продуктов убоя»	Экзамен (квалификационный)	Пакет экзаменатора

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Характеристика заданий:

По видам – *теоретические, практические.*

По типам – *ответы на экзаменационные вопросы.*

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Технология мяса и мясных продуктов**

Вариативность – 20

Время выполнения – 40 мин.

Критерии оценки

Критерии оценивания:

«5» – Выполнение 4 задания в полном объеме

«4» – Выполнение 3 заданий в полном объеме и 1 задания частично

«3» – Выполнение 3 заданий в полном объеме

«2» – Выполнение 2 заданий частично

Принципы оценки выполненных заданий в соответствии с критериями:

Отметкой **«отлично»** оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные

ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой *«хорошо»* оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.

Отметкой *«удовлетворительно»* оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой *«неудовлетворительно»* оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинетах технологии производства мяса, технологического оборудования мясного производства; лабораториях технологии и оборудования мясных производств; в учебном цеху.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: интерактивная доска, компьютер, проектор, программное обеспечение общего и профессионального назначения, комплект учебно-методической документации, комплект технологической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: лабораторный инвентарь, посуда и реактивы.

2. Контроль приобретения практического опыта.

2.1 Оценка по учебной практике по профилю специальности

2.1.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике по профилю специальности является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями учебной организации. Аттестационный лист предоставляется в образовательное учреждение с отчетом по учебной практике по профилю специальности.

2.1.2. Виды работ учебной практики по профилю специальности и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p>иметь практический опыт: Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контроль выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обработка субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</p> <p>уметь: Выполнение технологических расчетов: - по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производство продуктов из них; - по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования; обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>знать: - требования действующих стандартов; - порядок приема; - порядок расчета со сдатчиками; - режимы и последовательность первичной переработки; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш; - режимы холодильной обработки;</p>	<p>Виды работ: Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. Ознакомление с организационно-правовой формой предприятия, историей создания. Ознакомление с организационной структурой на предприятии. Ознакомление с должностными инструкциями. Знакомство с нормативной и учетно-отчетной документацией, регламентирующей работу предприятия. Ознакомление с программными продуктами, используемыми на предприятии для контроля, учета и оформления своей деятельности. Участие в составлении плана текущей работы структурного подразделения на определенный период. Эксплуатация технологического оборудования по первичной обработке продуктов уоя Обеспечение рационального использования камер холодильников. Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности.</p>	<p>Аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от учебной организации Отчет по практике, подписанный руководителем практики от учебной организации</p>

<p>- назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке;</p> <p>- требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке.</p>		
--	--	--

2.1.3. Форма аттестационного листа

Дифференцированный зачет по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями учебной организации.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	
Ф.И.О _____	
обучающийся на ___ курсе по профессии 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю	
ПМ 02 Обработка продуктов убоя	
в объеме _____ часов с _____ 2022 г. по _____ 2022г.	

Виды и качество выполнения работ

№ п/п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение Да/нет
1	Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контроль выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обработка субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;	Аналитическая справка о видах продуктов убоя. Технологическая схема обработки продуктов убоя	
2	Выполнение технологических расчетов: - по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производство продуктов из них; - по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;	Технологический расчет по обработке продуктов убоя	
3	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования; обеспечение режима работы оборуду-	Информационная справка об оборудовании цеха обработки продуктов убоя	

	дования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;		
4	Соблюдение техники безопасности при обработке продуктов убоя	Информационная справка о требованиях техники безопасности в цехе обработки продуктов убоя	

2.2 Оценка по производственной практике по профилю специальности

2.2.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике по профилю специальности является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями учебной организации. Аттестационный лист предоставляется в образовательное учреждение с отчетом по учебной практике по профилю специальности.

2.2.2 Виды работ производственной практики по профилю специальности и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p>иметь практический опыт: Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контроль выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обработка субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;</p> <p>уметь: Выполнение технологических расчетов: - по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производство продуктов из них;</p>	<p>Виды работ: Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. Ознакомление с организационно-правовой формой предприятия, историей создания. Ознакомление с организационной структурой на предприятии. Ознакомление с должностными инструкциями. Знакомство с нормативной и учетно-отчетной документацией, регламентирующей работу предприятия. Ознакомление с программными продуктами, используемыми на предприятии для контроля, учета и оформления своей</p>	<p>Аттестационный лист по практике, подписанный руководителем практики от предприятия. Отчет по практике, подписанный руководителем практики от предприятия</p>

<p>- по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования;</p> <p>обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования действующих стандартов; - порядок приема; - порядок расчета со сдатчиками; - режимы и последовательность первичной переработки; - методику технологических расчетов по процессам разделки туш; - режимы холодильной обработки; - назначение, устройство и принципы действия оборудования по первичной переработке; - требования охраны труда и правила техники безопасности при приеме, убое и первичной переработке. 	<p>деятельности.</p> <p>Участие в составлении плана текущей работы структурного подразделения на определенный период.</p> <p>Эксплуатация технологического оборудования по первичной обработке продуктов убоя</p> <p>Обеспечение рационального использования камер холодильников.</p> <p>Составление отчета о выполненной работе на практике по профилю специальности.</p>	
---	--	--

2.2.3. Форма аттестационного листа

Дифференцированный зачет по производственной практике по профилю специальности выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О _____
 обучающийся на ___ курсе по профессии 19.02.08 «Технология мяса и мясных продук-
 тов»
 успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю
ПМ 02 Обработка продуктов убоя
 в объеме ___ часов с «___» _____ 2022 г. по «___» _____ 2022г.
 В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

№ п/п	Виды и объем работ, выполненных во время практики	Содержание работ	Выполнение Да/нет
1	Ведение технологического процесса производства продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; контроль выполнения технологических операций при производстве продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира; обработка субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера;	Аналитическая справка о видах продуктов убоя. Технологическая схема обработки продуктов убоя	
2	Выполнение технологических расчетов: - по обработке субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха, пера и производство продуктов из них; - по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;	Технологический расчет по обработке продуктов убоя	
3	Эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования; обеспечение режима работы оборудования по производству продуктов из крови, пищевых топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира;	Информационная справка об оборудовании цеха обработки продуктов убоя	
4	Соблюдение техники безопасности при обработке продуктов убоя	Информационная справка о требованиях техники безопасности в цехе обработки продуктов убоя	

3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 02. Обработка продуктов убоя

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

Задания включают *практические задания*

3.1. Задания

3.1.1. Практические задания: перечень практических заданий по МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя.

1. Составить таблицу данных по холодильной обработке мяса и мясосопродуктов
2. Составить таблицу данных по холодильной обработке мяса птицы
3. Ответить на контрольные вопросы
4. Изучить и свести в таблицу данные при переработке крови
5. Воспроизвести и проанализировать схему «Сепарирование крови»
6. Составьте и опишите схему замораживания крови и получение блоков
7. Опишите сушку пищевой крови, составьте схему
8. Изобразите в виде схем обработку шерстных субпродуктов скота и птицы
9. Воспроизвести схему обработки слизистых субпродуктов, добавив на ней данные и параметры
10. Составить схемы обработки мякотных субпродуктов КРС, МРС, птицы
11. Составить конспект: Оборудование отделения голов, внутренностей птицы
12. Составить конспект: виды и характеристики жира-сырца
13. Составьте конспект: Полуавтомат упаковки мяса и птицы
14. Составьте конспект, схему: Замораживание мяса птицы
15. Систематизировать полученные данные в ходе изучения главы
16. Составить таблицу: Торговая номенклатура кишечного сыра
17. Составить конспект: Консервирование и замораживание кишечного сыра
18. Опишите обработку свиных черев на вальцовых машинах
19. Опишите обработку кишсырья пластинчатыми валиками
20. Опишите обработку кишсырья на щёточных машинах
21. Составьте конспект: Дефекты кишечного сыра
22. Конспект: Пороки козевенного сыра

23. Конспект: Оборудование для очистки кормовых и технических жиров
24. Конспект: Применение кормовых и технических жиров
25. Оборудование для охлаждения шквары
26. Составить технологическую схему вытопки жиров
27. Составьте конспект: фильтрующее оборудование жиров
28. Опишите устройство, назначение магнитных центрифуг
29. Конспект: Дефекты жирового сырья
30. Кроссворд: Холодильная обработка мяса и продуктов убоя
31. Кроссворд: Выработка животных жиров, кормов

Самостоятельные работы по МДК.02.01 технология обработки продуктов убоя

- СР.1 - Подготовка конспекта: использование крови для промышленной переработки
- СР.2 - Подготовка конспекта: Субпродукты КРС для производства мясопродуктов
- СР.3 - Подготовка конспекта: Субпродукты свиные для производства мясопродуктов
- СР.4 - Подготовка конспекта: Субпродукты птиц для производства мясопродуктов
- СР.5 - Подготовка презентации: Консервирования мяса и субпродуктов низкими температурами
- СР.6- Подготовка конспекта: Консервирование мяса, субпродуктов, птицы низкими температурами
- СР.7- Составление конспекта: Изменение свойств белков мяса при холодильной обработке
- СР.8- Составление конспекта: Оборудование упаковки мясных продуктов
- СР.9- Составление конспекта: Консервирование пищевой крови
- СР.10 - Составление конспекта: Консервирование натурального кишечного сырья
- СР.11 - Составление конспекта: Требования к переработке шкур КРС, МРС, свинных
- СР.12 - Составление конспекта: Оборудование вытопки жира.
- СР.13 - Составление конспекта: требования к оборудованию переработки продуктов убоя
- СР.14 - Составление конспекта: Роль термических процессов в производстве кормов

СР. 15 - Составление конспекта: Общие требования к продуктам убоя и их переработке

3.2. Вопросы подготовки к дифференцированному зачёту:

Знать:

- Методику технологических расчётов по обработке продуктов убоя;
- Режимы обработки продуктов убоя;
- Режимы производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Методику технологических расчётов производства продуктов из крови, пищевых топлёных жиров, сухих животных кормов и технического жира;
- Устройство, назначение и принципы действия технологического оборудования мясожирового корпуса;
- Требования охраны труда и техники безопасности при производстве продуктов убоя.

Тестовое задания к дифференцированному зачёту:

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 9.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание

Время выполнения задания 60 минут

1. Какое сырьё используют для выработки рого-копытной муки?
 - а. рога и копыта убойных животных
 - б. рога, копыта, эндокринное сырьё убойных животных
 - в. рога, копыта, волос, щетина, шерсть убойных животных
2. Технологический процесс производства рогокопытной муки:
 - а. стерилизация, варка, сушка
 - б. стерилизация, гидролиз, сушка
 - в. пастеризация, гидролиз, сушка
3. цель гидролиза
 - а. получение муки
 - б. разрушение компактной структуры кератиновой молекулы до получения полипептидов, пептидов и отдельных аминокислот.
 - в. увеличение компактной структуры кератиновой молекулы до получения полипептидов, пептидов и отдельных аминокислот.
4. водный гидролиз производят при температуре:

- а. 138-143 С
 - б. 136-140 С
 - в. 142-145 С
5. кислотный гидролиз применяют для получения:
- а. пептидов и аминокислот
 - б. пептидов
 - в. аминокислот
6. кислотный гидролиз проводят при следующих параметрах:
- а. температура 115-120 С 4-6 часов
 - б. температура 120-125 С 5-6 часов
 - в. температура 110-120 С 2-4 часов
7. шкуры "Опоек" это:
- а. шкуры телочек и бычков в возрасте до 1,5 лет
 - б. шкура телят, освоившего растительную пищу
 - в. шкуры телят молочного вскармливания с первичным неслинявшим волосяным покровом
8. к какой категории пороков относятся следующие пороки шкур: тощеватость, оспины, безличины, борушистость:
- а. прижизненные пороки
 - б. пороки, характерные для волосяного покрова
 - в. посмертные пороки
 - г. пороки хранения
9. порок "Ломины" это:
- а. жесткая, ломкая кожная ткань на отдельных участках или по всей площади шкуры, или шкурки в результате сушки на солнце или около нагревательных приборов (ороговевшие места не поддаются обводнению и выделке);
 - б. глубокие трещины и надломы эпидермиса, возникающие при резких сгибах шкуры во время упаковки или при транспортировке
 - в. шкурки, высушенные в нерасправленном виде (комом);
10. в течение которого времени необходимо подвергать консервированию шкуры
- а. не позднее 3 часов после съема
 - б. не позднее 2 часов после съема
 - в. не позднее 1.5 часов после съема
11. при засолке шкур в расстил используют соли:
- а. 40% от парной массы шкур
 - б. 35% от парной массы шкур
 - в. 45% от парной массы шкур

12. что такое тузлук
- насыщенный раствор нитритной соли и консерванотов
 - насыщенный раствор поваренной соли, соли и антисептиков
 - насыщенный раствор поваренной соли и консервантов
13. при каком способе консервирования шкур появляются следующие дефекты: молеедина, кожеедина, плесневелость, ломины
- пресно-сухой способ
 - врасстил
 - консервирование сухосолением
14. В каких единицах измеряется усол?
- граммы
 - кг
 - %
15. шкура состоит из следующие слоев:
- шерстный покров, шкура, подкожный слой
 - волосяной покров, кожи, жир
 - эпидермиса, дермы, подкожной клетчатки.
16. что такое обрядка шкур:
- отделение малоценных для кожевенного производства участков шкуры КРС
 - удаление прирези мышечной и жировой ткани
 - промывают холодной водой для охлаждения и удаления грязи
17. способы консервирования шкур:
- мокрый, сухой, смешанный
 - погружением, осушение
 - мокрый, сухой, химический
18. что такое мездрение?
- удаление остатков прирезей мяса и жира, подкожной клетчатки
 - удаление прирези мышечной и жировой ткани
 - отделение малоценных для кожевенного производства участков шкуры
19. что такое гашпиль
- каркаса сварной конструкции, барабана, люка загрузки, поддона,
 - вращающийся барабан, смонтированный на трех опорах
 - это деревянный или железобетонный резервуар желобчатой формы, снабженный стационарной или передвижной мешалкой
20. технология обработки шкур КРС:
- осмотр шкуры, сортировка, контурирование, консервирование, обрядка, санитарная обработка, маркировка, упаковка, хранение, отгрузка

б. осмотр шкуры, контурирование, обрядка, санитарная обработка, консервирование, сортировка, маркировка, упаковка, хранение, отгрузка

в. осмотр шкуры, контурирование, обрядка, консервирование, маркировка, упаковка, хранение, отгрузка

21. Какая температура должна быть в толще мяса после охлаждения?

а. -2-4

б. 0-4

в. 2-8

22. Какая мышечная ткань почти не усваивается человеком

а. 1) Гладкая мышечная

б. 2) Соединительная эластичная

в. 3) Поперечнополосатая

23. Что называется субпродуктами

а. 1) Хрящи и кости

б. 2) Соединительная ткань и крупные кровеносные сосуды

в. 3) Голова, внутренние органы и конечности

г. 4) Рога и копыта

24. Какие виды субпродуктов в процессе обработки шпарят

а. 1) Мясо-костные и слизистые

б. 2) Слизистые и мякотные

в. 3) Мякотные и шерстные

г. 4) Шерстные и слизистые

25. Какую температуру имеет размороженное мясо

а. 1) Не ниже -2°C

б. 2) Не выше 0°C

в. 3) Не ниже 1°C

26. Какие группы животных являются основным сырьем для мясной промышленности

а. КРС

б. сайгаки

в. свиньи

27. При каком процессе с кровью из молекулы гемоглобина удаляют гем

а. 1) Дифибринирование

б. 2) Свертывание

в. 3) Обесцвечивание

28. При классификации субпродуктов по особенностям морфологического строения языка относят к...

а. 1) Мясо-костным субпродуктам

б. 2) Слизистым субпродуктам

- в. 3) Шерстным субпродуктам
 - г. 4) Мякотным субпродуктам
29. Какие клетки составляют основную массу крови
- а. 1) Эритроциты
 - б. 2) Лейкоциты
 - в. 3) Тромбоциты
30. При классификации субпродуктов по особенностям морфологического строения головы свиные относят к...
- а. 1) Мясо-костным субпродуктам
 - б. 2) Слизистым субпродуктам
 - в. 3) Шерстным субпродуктам
 - г. 4) Мякотным субпродуктам
31. Причиной изменения консистенции пищевых животных жиров может быть...
- а. 1) Накопление продуктов термического разложения белков
 - б. 2) Наличие прирезей мышечной ткани или крови в жире-сырце
 - в. 3) Окисление жира при хранении
 - г. 4) Недостаточная степень очистки жира при отстаивании и сепарировании
32. Причиной появления постороннего запаха у пищевых животных жиров может быть..
- а. 1) Медленное охлаждение вытопленного жира
 - б. 2) Недостаточная степень очистки жира при отстаивании и сепарировании
 - в. 3) Наличие гемовых пигментов в жире-сырце
 - г. 4) Накопление продуктов окислительного распада жиров при хранении
33. Окончательное измельчение жира-сырца перед вытопкой необходимо для...
- а. 1) Увеличения площади контакта частиц жировой ткани с теплоносителем
 - б. 2) Разрушения межклеточной структуры жировой ткани
 - в. 3) Улучшения качества промывки жирового сырья
 - г. 4) Облегчения загрузки аппаратов для вытопки жира
34. Как называется плазма крови, лишенная белка фибриногена
- а. 1) Дефибринированная кровь
 - б. 2) Стабилизированная кровь
 - в. 3) Сыворотка крови

35. Назовите способ консервирования, при котором мясные продукты подвергают обработке при температуре 70-90 градусов по Цельсию.

- 1) Стерилизация
- 2) Пастеризация
- 3) Копчение

36. Что называется субпродуктами ?

- 1) Хрящи и кости
- 2) Соединительная ткань и крупные кровеносные сосуды
- 3) Голова, внутренние органы и конечности
- 4) Рога и копыта

37 Свежим мясу по качеству бульона из него будет, если:

- 1) Бульон без гнилостного запаха, мутный, запах кисловатый
- 2) Бульон прозрачный, запах ароматный
- 3) Бульон мутный с гнилостным запахом

38 Какие виды субпродуктов в процессе обработки шпарят

- 1) Мясо-костные и слизистые
- 2) Слизистые и мякотные
- 3) Мякотные и шерстные
- 4) Шерстные и слизистые

39 Какую температуру имеет размороженное мясо

- 1) Не ниже -20 С
- 2) Не выше 00 С
- 3) Не ниже 10 С

40 Какие группы животных являются основным сырьем для мясоперерабатывающей промышленности

- 1) КРС
- 2) сайгаки
- 3) свиньи

41 Качеством каких компонентов определяется пищевая ценность мяса и мясопродуктов

- 1) Соединительной ткани
- 2) Углеводов, жиров
- 3) Белков

42. При классификации субпродуктов по особенностям морфологического строения языки относят к...

- 1) Мясо-костным субпродуктам
- 2) Слизистым субпродуктам
- 3) Шерстным субпродуктам
- 4) Мякотным субпродуктам

43. Двухфазный режим замораживания мяса представляет собой...

- 1) Режим замораживания с чередованием температур ниже -100°C , где температура на второй стадии ниже, чем на первой
- 2) Режим замораживания с чередованием температур ниже -100°C , где температура на второй стадии выше, чем на первой
- 3) Замораживание после предварительного охлаждения
- 4) Замораживание после предварительного подмораживания

44. Основными условиями возникновения "загара" при хранении мяса является...

- 1) Хранение мяса при повышенной влажности
- 2) Хранение парного мяса при повышенной температуре и слабом воздухообмене
- 3) Плохое санитарное состояние производства
- 4) Хранение мяса при повышенной температуре и влажности

45. Холодильное хранение – это ...

- 1) Специальная обработка продуктов для предохранения от порчи при хранении
- 2) Хранение продуктов после холодильной обработки при заданном режиме в камере
- 3) Совокупность параметров и условий, влияющих на качество продукта

46. К жидким охлаждающим средам относятся

- 1) вода, рассолы, растворы хлористого кальция и натрия, водные растворы гликолей, водные растворы глицерина, жидкие дихлорметан и азот
- 2) атмосферный воздух, газообразный диоксид углерода и азот
- 3) водный лед, сухой лед, твердые теплопередающие среды (металлы, с которыми продукты непосредственно соприкасаются при холодильной обработке)

47. Мясо, имеющее температуру на глубине 1 см от -3 до -5°C , на глубине 6 см - от 0 до 2°C называется...

- 1) Замороженным
- 2) Подмороженным
- 3) Размороженным

48. Мясо называют замороженным если...

- 1) Температура в толще мышц составляет не выше -8°C
- 2) Температура в толще мышц составляет не выше -12°C
- 3) Температура в толще мышц составляет не выше 0°C
- 4) Температура в толще мышц составляет $-12...-6^{\circ}\text{C}$

49. Замороженное мясо – это:

1) парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц от 0°С до +4°С, с неувлажненной поверхностью имеющей корочку подсыхания.

2) парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц не выше -8°С.

3) мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже +35 °С.

50. Костная мука – это:

1) порошкообразный продукт, получаемый при стерилизации и высушивании сырой кости, паренки, вываренной кости или костного остатка.

2) порошкообразный продукт, получаемый из обезжиренной и обесклеенной кости на клеевых и желатиновых заводах.

3) стерилизованная высушенная и измельченная кровь животных с добавлением измельченной кости.

51 Ливер – это:

1) селезенка, почки и кишечник, извлеченные из туши в их естественном соединении.

2) сердце, легкие, трахея, печень, диафрагма, извлеченные из туши в их естественном соединении.

3) желудок, печень, мочевой пузырь и легкие, извлеченные из туши в их естественном соединении.

52 Сколько суток хранится охлажденное мясо говядины (с момента убоя):

1) до 8

2) до 15

3) до 20

53. В камерах, обеспечивающих температуру -30°С, замороженное мясо говядины может храниться:

1) до 2 лет

2) до 1,5 лет

3) до 2,6 лет

54 Какие параметры соблюдаются при хранении мяса:

1) температура, рН мяса, относительная влажность

2) температура, относительная влажность, циркуляция воздушного потока

3) концентрация соли, рН мяса, относительная влажность, циркуляция воздушного потока

4) относительная влажность, давление, температура

Ответы на тестовое задание дифференцированного зачета:

1	<i>в</i>
2	<i>Б</i>
3	<i>б</i>
4	<i>а</i>
5	<i>в</i>
6	<i>а</i>
7	<i>в</i>
8	<i>а</i>
9	<i>б</i>
10	<i>б</i>
11	<i>а</i>
12	<i>б</i>
13	<i>а</i>
14	<i>в</i>
15	<i>в</i>
16	<i>б</i>
17	<i>в</i>
18	<i>а</i>
19	<i>в</i>
20	<i>б</i>
21	<i>б</i>
22	<i>б</i>
23	<i>в</i>
24	<i>з</i>
25	<i>в</i>
26	<i>а в</i>
27	<i>в</i>
28	<i>з</i>
29	<i>а</i>
30	<i>в</i>
31	<i>в</i>
32	<i>з</i>
33	<i>в</i>
34	<i>в</i>
35	<i>а</i>
36	<i>в</i>
37	<i>б</i>
38	<i>з</i>

39	<i>в</i>
40	<i>а в</i>
41	<i>б в</i>
42	<i>г</i>
43	<i>в</i>
44	<i>г</i>
45	<i>б</i>
46	<i>а</i>
47	<i>б</i>
48	<i>а</i>
49	<i>б</i>
50	<i>а</i>
51	<i>б</i>
52	<i>б</i>
53	<i>а</i>
54	<i>б</i>

Критерии оценки

<i>Правильные ответы</i>	<i>оценка</i>
49-54	5
36-48	4
28-35	3
27 и менее	2

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.1 Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения Профессионального модуля ПМ 02 Обработка продуктов убоя по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: *ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1 - ОК 9.*

Инструкция

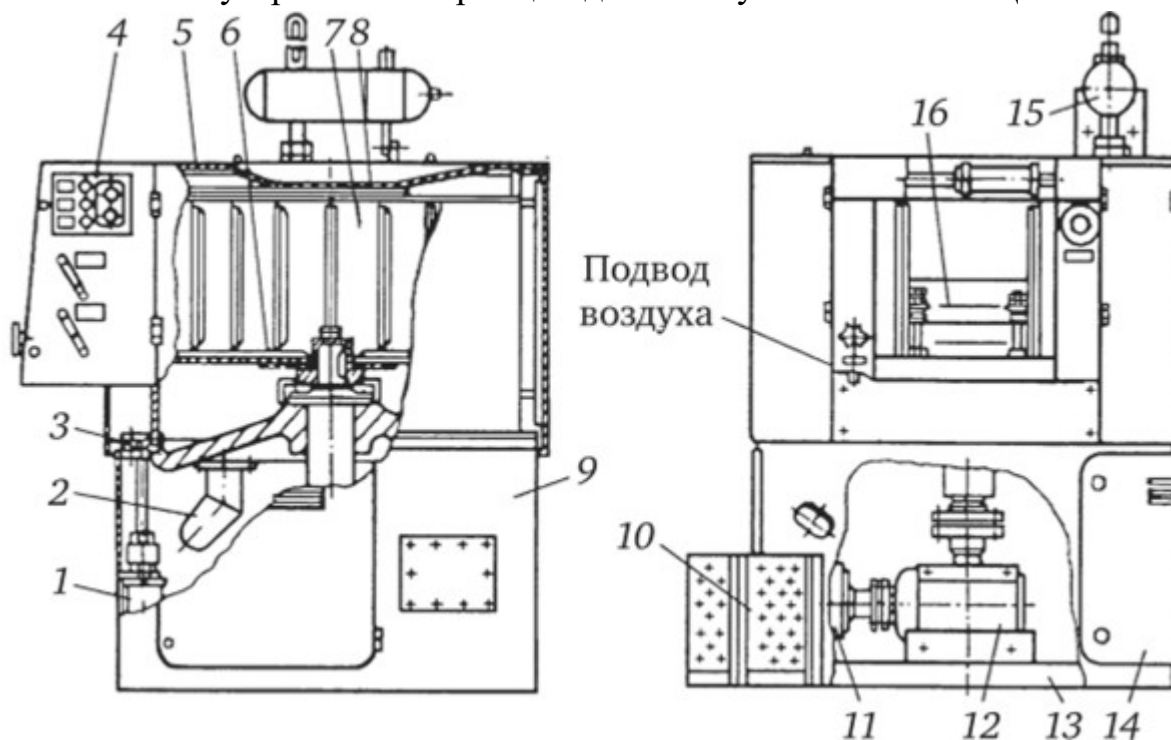
Внимательно прочитайте задание

Время выполнения задания 40 минут

Экзаменационный билет № 1
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Опишите технологическую схему сбора первичной переработки крови с получением плазмы.
2. Характеристика кишечного сырья. Принципы его переработки.
3. Расчет количества сырья и готовой продукции, при мощности убойного цеха 75 т в смену, в т.ч. 50 т говядины и 25 т баранины. (при норме сбора крови КРС - 6,9; Свины 5,0; МРС - 8,9) При норме сбора пищевой крови (КРС - 3,2; Свины - 2,6; МРС -)
4. Опишите устройство и принцип действия установки Гб-ФЦШ



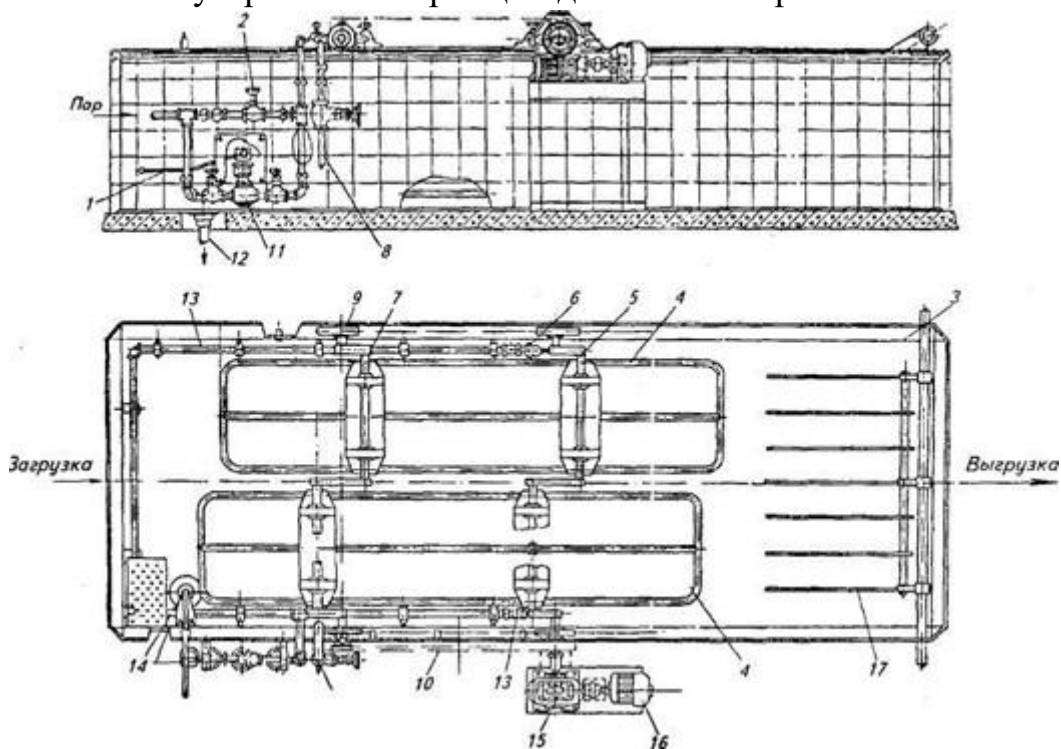
Центробежная машина для обработки субпродуктов Гб-ФЦШ

Экзаменационный билет № 2
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Процесс охлаждения мясного сырья, среды охлаждения, параметры охлаждения.

2. Консервирование мяса. Обработка мяса и мясопродуктов при высоких температурах.
3. Расчет количества сырья и готовой продукции, при мощности убойного цеха 80 т в смену, в т.ч. 45 т говядины и 35 т баранины. (при норме сбора крови КРС - 6.9; Свиныи 5,0; МРС -8.9) При норме сбора пищевой крови (КРС -3.2; Свиныи -2.6; МРС -)
4. Опишите устройство и принцип действия шпарильного чана



Шпарильный чан с качающимися рамами:

- I* — датчик температуры; 2 — вентиль подачи пара; 3 — резервуар; 4 — рамы; 5,7 — коленчатые валы; 6 — форсунки для подачи пара; 8 — труба для подачи воды; 9 — подшипниковая опора; 10 — цепная передача;
- II* — редуктор давления; 12 — сливная труба; 13 — паропровод; 14 — клапан; 15 — червячный редуктор; 16 — электродвигатель; 17 — грабли

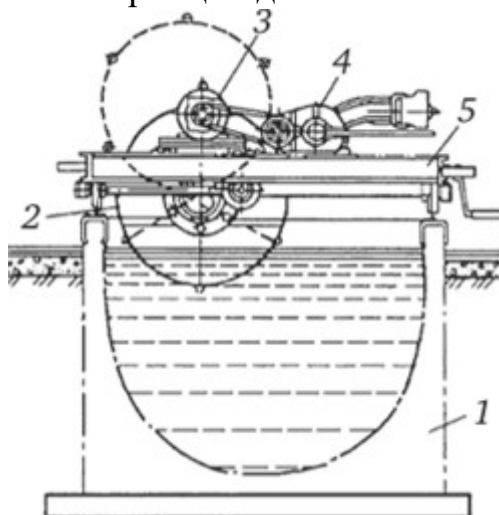
Экзаменационный билет № 3
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Классификация животного сырья, используемого для медицинских целей. Условия сбора и консервирования эндокринно-ферментного сырья.
2. Обработка шкурсырья (основные операции). Рациональное использование шкурсырья и побочных продуктов, получаемых при его обработке, на пищевые и технические цели.
3. Заполнить таблицу

Мокрый посол	
	Этот вид посола применяется для сырья с большим содержанием жировой ткани (шпика). Сырье измельчают и натирают посолочной смесью каждый кусок. Общий расход соли с учетом насыпки на дно – 13% массы мяса, срок выдержки 14-16 суток.
Смешанный посол	
	это обработка поверхности мясopодуKтов веществами, содержащимися в коптильном дыме в результате неполного сгорания древесины (при ограниченном доступе воздуха в процессе горения).

4. Опишите устройство и принцип действия гашпиля



1 — чан; 2 — лопастная мешалка; 3 — электродвигатель; 4 — редуктор; 5 — передвижная станция

ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08 . Технология мяса и мясных продуктов

1. Основное понятие субпродуктов. Категории субпродуктов. Морфологическое строение.
2. Процесс обработки мякотных и слизистых субпродуктов.
3. Определите количество опалочных печей для переработки свиней в шкуре, если мощность мясокомбината 50 т свинины в смену. Выход мясной туши 69 % к живой массе скота. Живая масса одной головы свиней 105 кг. Производительность опалочной печи 900 туш в смену.
4. Опишите устройство и принцип действия вальцов для отжима кишок

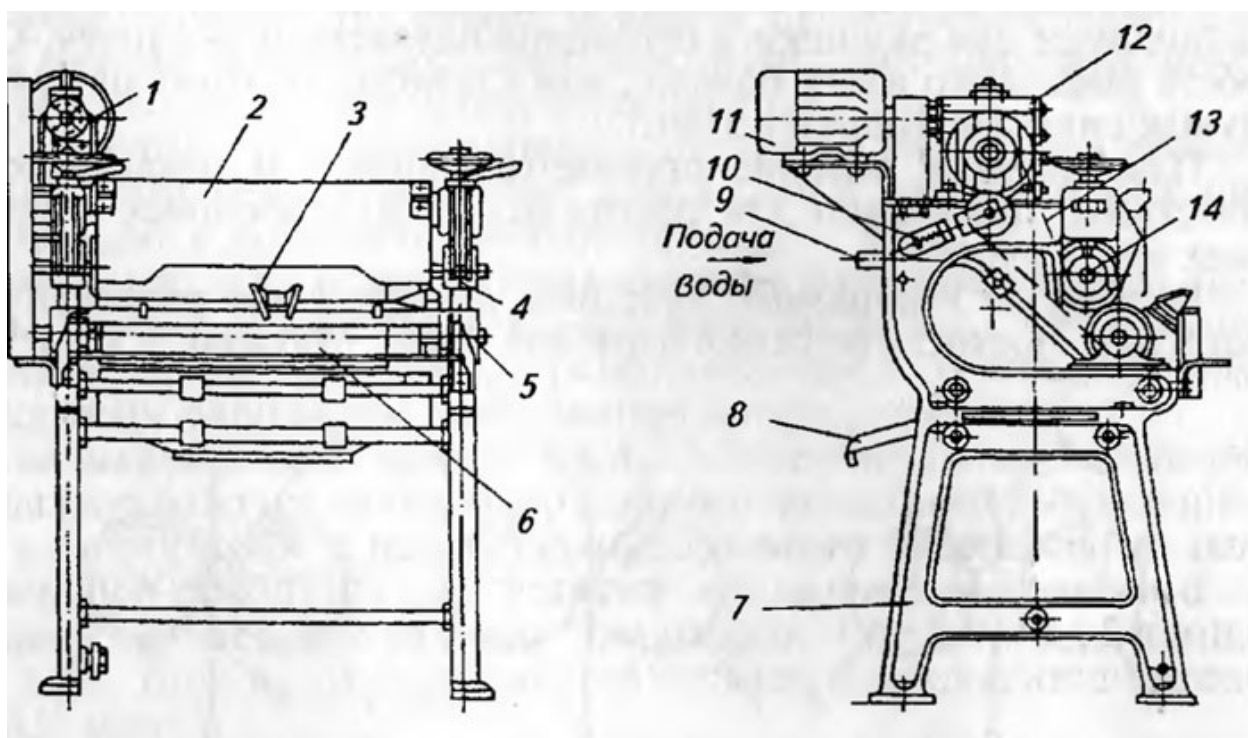


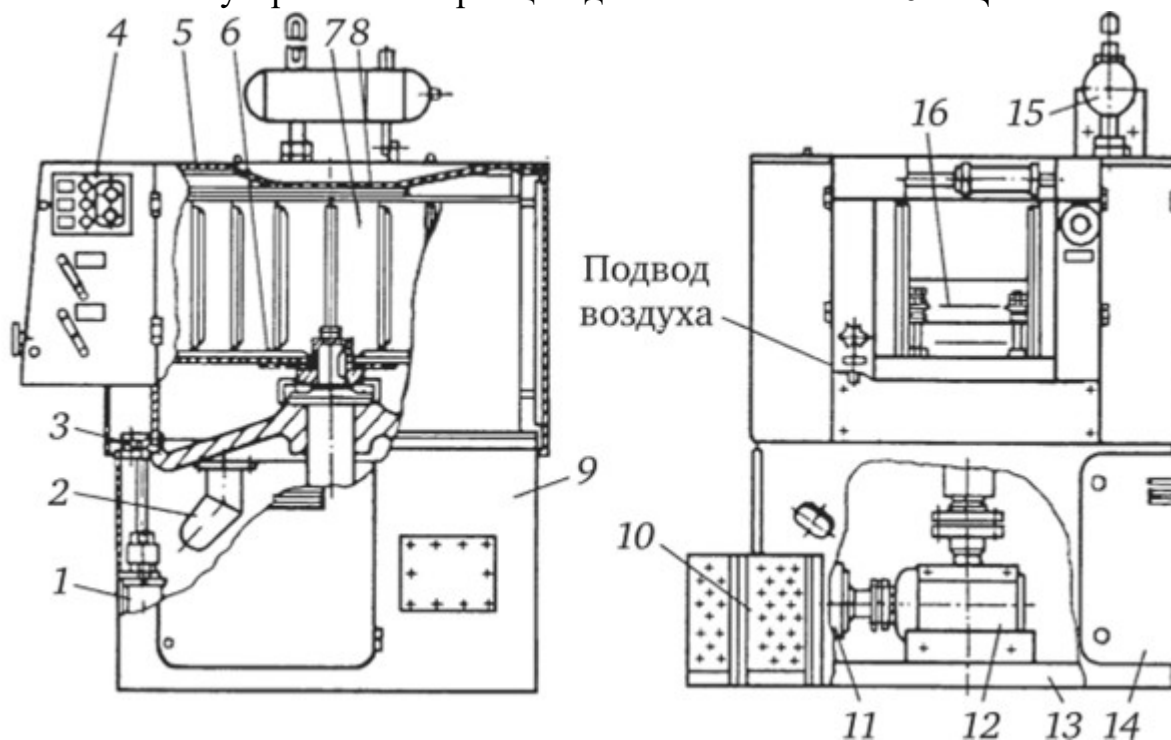
Схема вальцов Г2-ФОД

1—ограждение; 2— предохранительный щиток; 3 — загрузочное устройство; 4— подшипник скольжения; 5— неподвижный подшипник; 6, 14 — верхний и нижний вальцы; 7— станина; 8— лоток; 9— ороситель; 10— натяжное устройство; 11 — электродвигатель; 12 — червячный редуктор; 13 — цепная передача

ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Состав крови, стабилизация и дефибрирование пищевой крови.
2. Схема обработки шерстных субпродуктов
3. Определите количество опалочных печей для переработки свиней в шкуре, если мощность мясокомбината 50 т свинины в смену. Выход мясной туши 69 % к живой массе скота. Живая масса одной головы свиней 105 кг. Производительность опалочной печи 900 туш в смену.
4. Опишите устройство и принцип действия машины Гб-ФЦШ



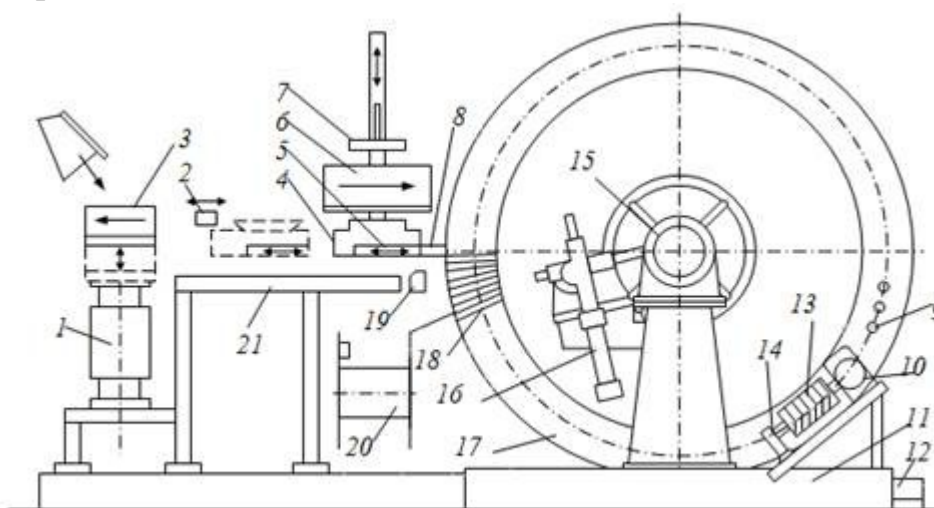
Центробежная машина для обработки субпродуктов Гб-ФЦШ:

- 1 — пневмоцилиндр; 2 — сливная труба; 3 — желоб; 4 — электрооборудование; 5 — пневмоаппаратура; 6 — ротор; 7 — барабан; 8 — люк для загрузки субпродуктов; 9 — привод; 10 — емкость для сбора отходов; 11 — электродвигатель; 12 — редуктор; 13 — станина; 14 — дверцы; 15 — смеситель; 16 — люк для выгрузки субпродуктов

ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс __3__ Специальность: _19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Санитарно-гигиенические требования, техника безопасности в отделениях мясожировых цехов при обработке продуктов убоя.
2. Замораживание мяса: изменение свойств, режимы, блочное мясо.
3. Определите длину конвейера обескровливания крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 75 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы 350 кг. Расстояние между тушами 1,8 м. Длительность смены 8 часов. Длительность сбора крови на технические цели 10 минут
4. Опишите устройство и принцип действия роторного морозильного аппарата

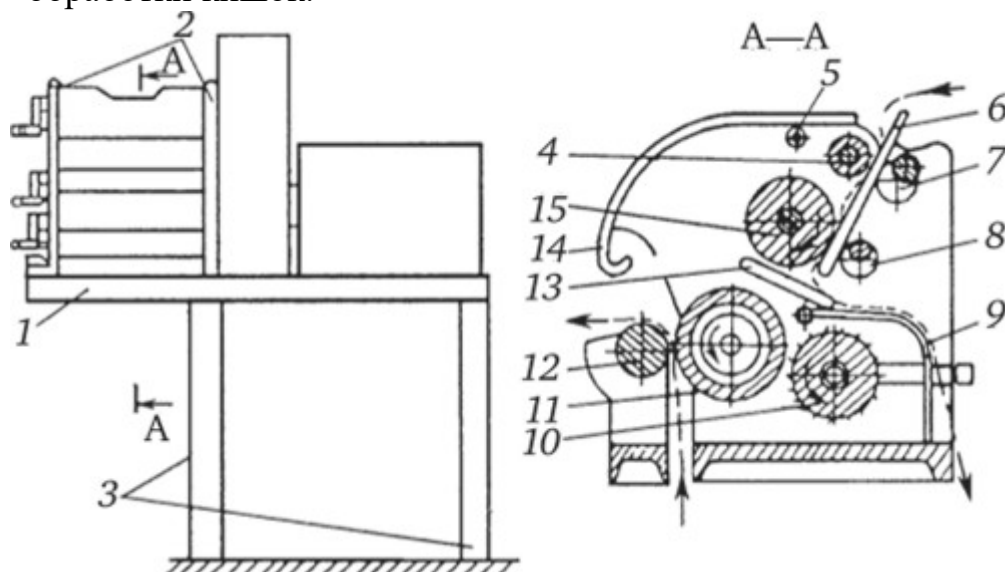


- 1 - кольцевой коллектор для подачи и отвода хладагента;
2 -- щит подпрессовывающего устройства; 3 -- морозильная плита; 4 -- лоток;
5 - весы; 6 - подпрессовывающее устройство; 7 - механизм передвижения
стола; 8 - загрузочное устройство; 9 -- механизм выгрузки замороженных
блоков; 10-- конвейер; 11 - привод; 12 - вал ротора; 13 -- бандаж ротора.

ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Натуральное кишечное сырье. Консервирование кишечного сырья. Пороки кишок.
2. Технология обработки шкур КРС
3. Расчет количества сырья и готовой продукции, при мощности убойного цеха 85 т в смену, в т.ч. 45 т говядины и 40 т баранины. (при норме сбора крови КРС - 6.9; Свиныи 5,0; МРС -8.9) При норме сбора пищевой крови (КРС -3.2; Свиныи -2.6; МРС -)
4. Опишите устройство и принцип действия машины универсальной для обработки кишок.



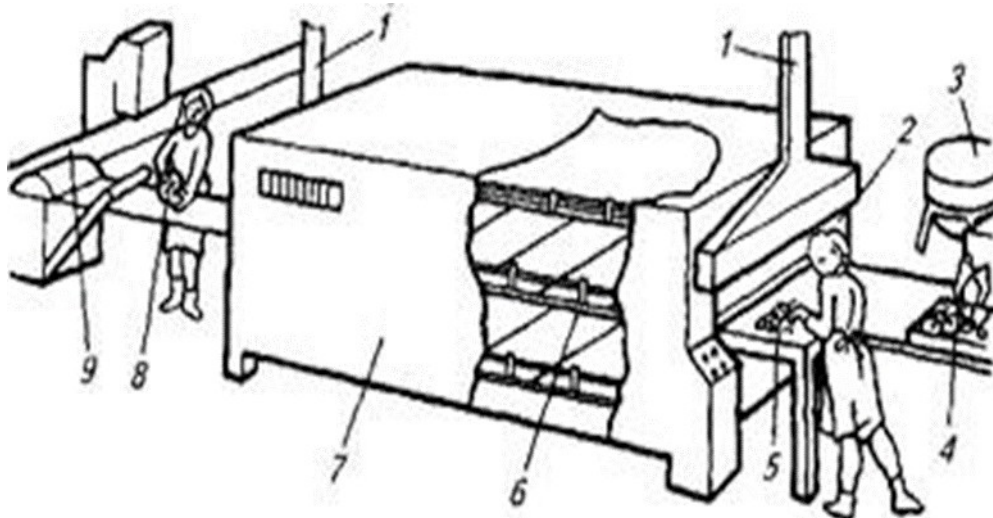
Машина универсальная для обработки кишок Фок:

- 1 — плита; 2 — боковины; 3 — стойки; 4 — питающий валец; 5 — трубка;
6 — плита; 7,8 — эксцентрики; 9, 13, 14 — щитки; 10 — ножевой барабан;
11 — очищающий валец; 12 — эксцентриковый валец; 15 — дробящий валец

ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08 . Технология мяса и мясных продуктов

1. Консервирование кожевенного и мехового сырья. Способы описать
2. Технология обработки шкур овец
3. Определите количество нутрочных столов, если мощность мясокомбината 95 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы скота 405 кг. Производительность нутрочного стола 800 туш в смену.
4. Опишите устройство и принцип действия морозильный аппарата с использованием жидкого азота:

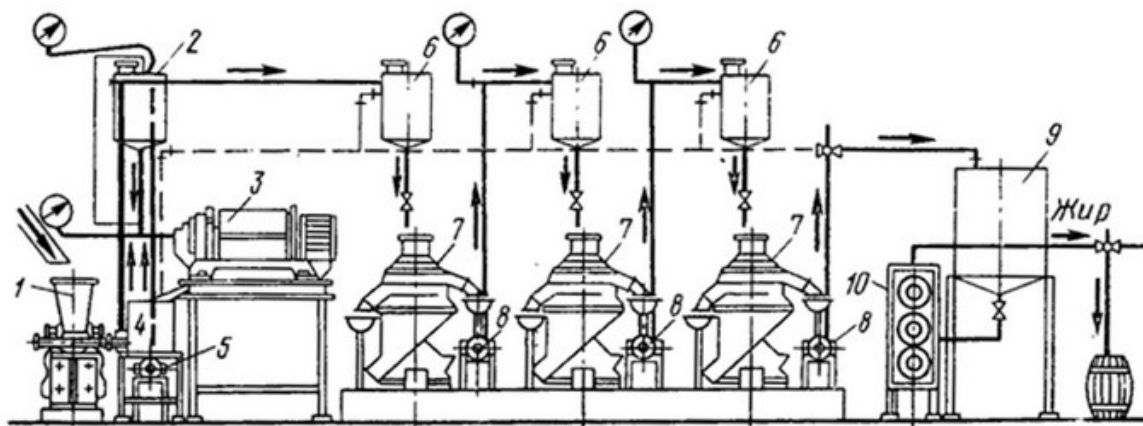


1 - подача газообразного азота на сжижение; 2- вытяжка;
3- варочный котел; 4 - автозаполнитель; 5-замораживаемый
продукт; 6- трубопровод жидкого азота; 7-морозильная установка; 8-замороженный продукт; 9 - упаковочная линия

ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Санитарная обработка шкур. Упаковка и хранение.
2. Технологическая схема производства мясо-костной муки с промежуточным обезжириванием шквары на центрифуге.
3. Определите количество рабочих, занятых на операции «забеловка свиных туш», если мощность мясокомбината 65 т свинины в смену. Выход мясной туши 62 % к живой массе скота. Живая масса одной головы свиней 110 кг. Длительность операции по нормативам 115 сек. на одну голову. Время отдыха 1660 сек, поправочные коэффициенты $K_1=1,1$; $K_2=1,3$. Длительность смены 8 часов.
4. Опишите устройство и принцип действия центробежной установки РЗ-ФВТ-1 (АВЖ)

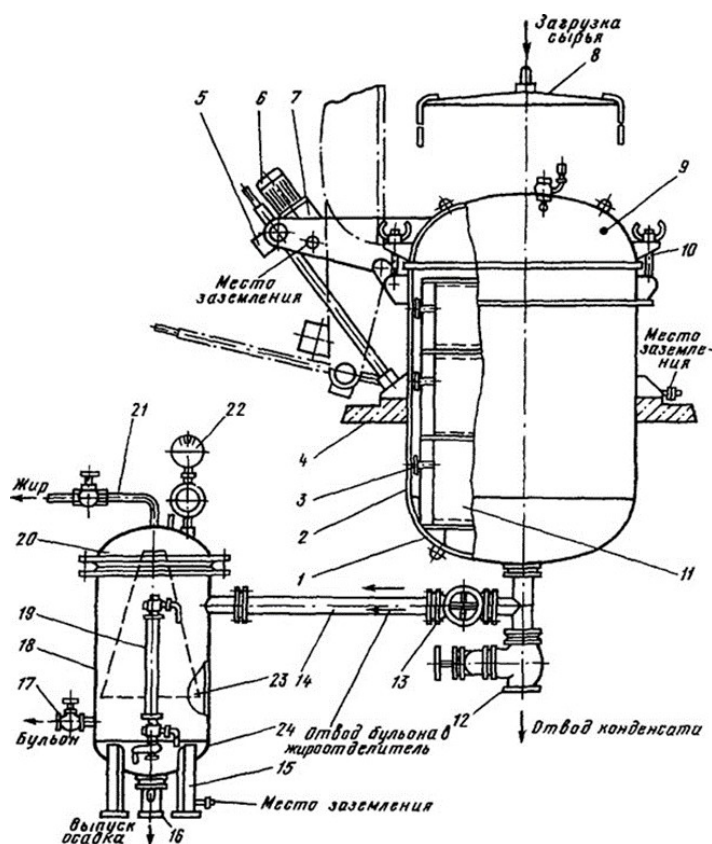


Экзаменационный билет № 10

ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Пороки сырья, товарные характеристики кожсырья.
2. Подготовка сырья для производства пищевых животных жиров. Технологические стадии производства.
3. Определите длину конвейера обескровливания крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 75 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы 350 кг. Расстояние между тушами 1,8 м. Длительность смены 8 часов. Длительность сбора крови на технические цели 10 минут
4. Опишите устройство и принцип действия аппарата для вытопки жира из кости



Аппарат для вытопки жира из кости К7-ФВ2-В

1 — днище; 2 — корпус; 3 — цапфы корзины; 4 — опорные лапы; 5 — механизм открывания крышки; 6 — электродвигатель; 7 — редуктор; 8 — подъемная скоба; 9 — крышка; 10 — откидные болты; 11 — выемные корзины; 12 — задвижка для отвода конденсата; 13 — задвижка для слива жира и бульона; 14 — трубопровод для отвода жира и бульона в жиротделитель; 15 — опорные лапы; 16 — патрубок для слива осадка; 17 — вентиль для слива бульона; 18 — корпус жиротделителя; 19 — указатель уровня; 20 — крышка жиротделителя; 21 — труба для слива жира; 22 — манометр; 23 — конусобразный колпак; 24 — эллиптическое днище.

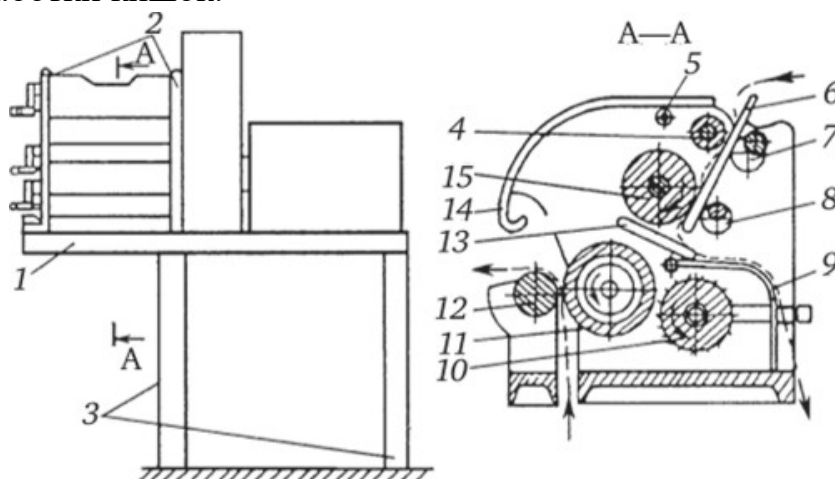
Экзаменационный билет № 11
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Сущность процессов в мясе при замораживании. Влияние замораживания на микроорганизмы. Изменение структуры тканей (гистологические изменения).
2. Пороки сырья, товарные характеристики кожсырья.
3. Заполнить таблицу

Мокрый посол	
	Этот вид посола применяется для сырья с большим содержанием жировой ткани (шпика). Сырье измельчают и натирают посолочной смесью каждый кусок. Общий расход соли с учетом насыпки на дно – 13% массы мяса, срок выдержки 14-16 суток.
Смешанный посол	
	это обработка поверхности мясопродуктов веществами, содержащимися в коптильном дыме в результате неполного сгорания древесины (при ограниченном доступе воздуха в процессе горения).

4. Опишите устройство и принцип действия машины универсальной для обработки кишок.



Машина универсальная для обработки кишок ФОК:

- 1 — плита; 2 — боковины; 3 — стойки; 4 — питающий валец; 5 — трубка; 6 — плита; 7,8 — эксцентрики; 9, 13, 14 — щетки; 10 — ножевой барабан; 11 — очищающий валец; 12 — эксцентриковый валец; 15 — дробящий валец

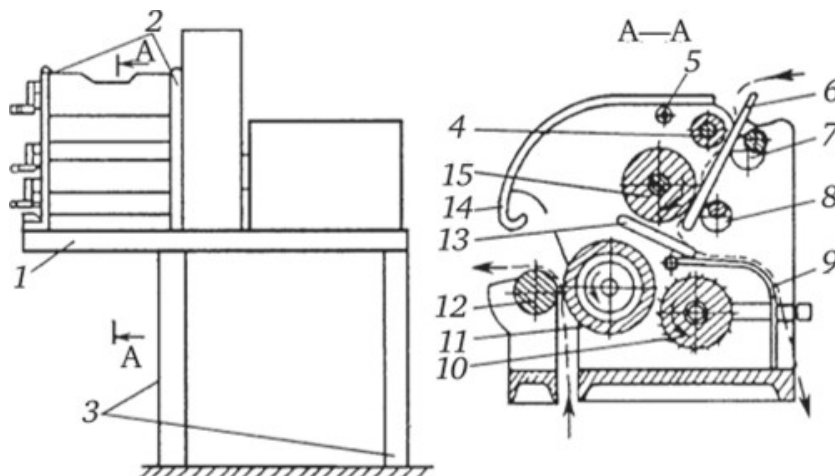
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс __3__ Специальность: _19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технологическая схема производства мясокостной муки и технического жира.
2. Нейтрализация, осветление кормового и технического жира.
3. Заполнить таблицу

Вытопка	
	это выделение жира с помощью летучих растворителей. Экстракцию применяют в производстве клея и желатина.
Импульсный метод	

4. Опишите устройство и принцип действия машины универсальной для обработки кишок.



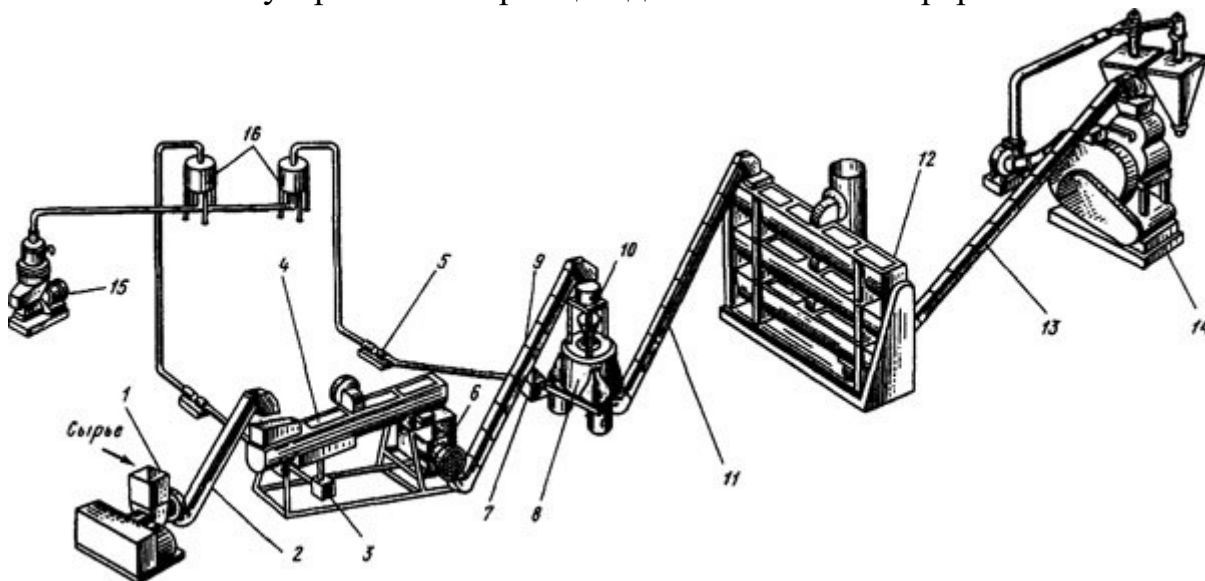
Машина универсальная для обработки кишок ФОК:

- 1 — плита; 2 — боковины; 3 — стойки; 4 — питающий валец; 5 — трубка;
 6 — плита; 7,8 — эксцентрики; 9, 13, 14 — щитки; 10 — ножевой барабан;
 11 — очищающий валец; 12 — эксцентриковый валец; 15 — дробящий валец

Экзаменационный билет № 13
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Обработка кишечного сырья: обработка говяжьих кишок
2. Состав и пищевая ценность жиров: физические свойства жиров; химические свойства жиров.
3. Расчет количества сырья и готовой продукции, при мощности убойного цеха 75 т в смену, в т.ч. 50 т говядины и 25 т баранины.(при норме сбора крови КРС - 6.9; Свины 5,0; МРС -8.9) При норме сбора пищевой крови (КРС -3.2; Свины -2.6; МРС -)
4. Опишите устройство и принцип действия линия переработки кости



Линия переработки кости Я8- ФЛК

1 — измельчитель кости; 2 — элеватор; 3,7 — сборники жиромассы; 4 — жиротделитель; 5 — насос; 6 — волчок; 8 — центрифуга; 9, и 13 — элеваторы; 10 — бункер-накопитель; 12 — сушильный агрегат; 14 — дробилка; 15 — сепаратор; 16 — отстойник жира.

Экзаменационный билет № 14
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

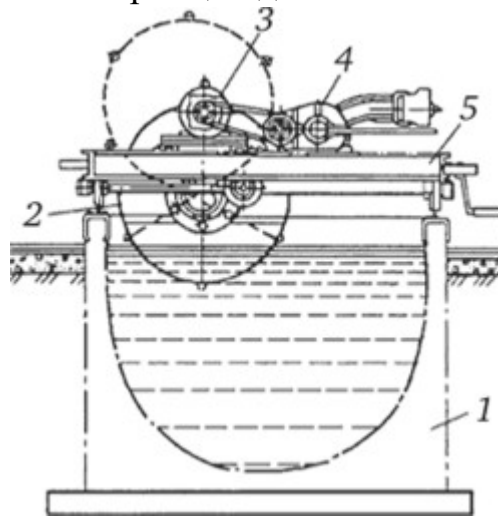
Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Изменение жиров при хранении, причины дефектов.
2. Хранение мяса и продуктов убоя, сроки.
3. Заполнить таблицу

При температуре хранения замороженного мяса в пределах -12°C и влажности от 95% до 98% его срок годности составляет:

	8 месяцев
свинина	
	6 месяцев

4. Опишите устройство и принцип действия гашпиля

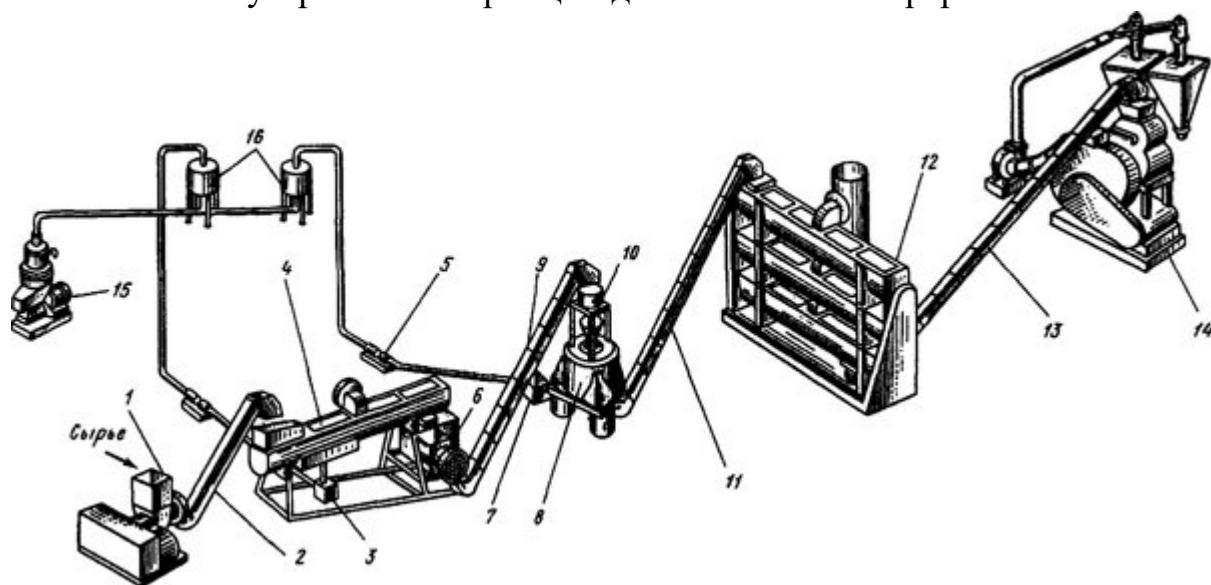


1 — чан; 2 — лопастная мешалка; 3 — электродвигатель; 4 — редуктор; 5 — передвижная станция

Экзаменационный билет № 15
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Виды охлаждения, интенсификация процессов.
2. Технология получения сыворотки из крови
3. Расчет количества сырья и готовой продукции, при мощности убойного цеха 95 т в смену, в т.ч. 50 т говядины и 45 т баранины. (при норме сбора крови КРС - 6.9; Свины 5,0; МРС -8.9) При норме сбора пищевой крови (КРС -3.2; Свины -2.6; МРС -)
4. Опишите устройство и принцип действия линия переработки кости



Линия переработки кости Я8- ФЛК

1 — измельчитель кости; 2 — элеватор; 3,7 — сборники жиромассы; 4 — жироотделитель; 5 — насос; 6 — волчок; 8 — центрифуга; 9, и 13 — элеваторы; 10 — бункер-накопитель; 12 — сушильный агрегат; 14 — дробилка; 15 — сепаратор; 16 — отстойник жира.

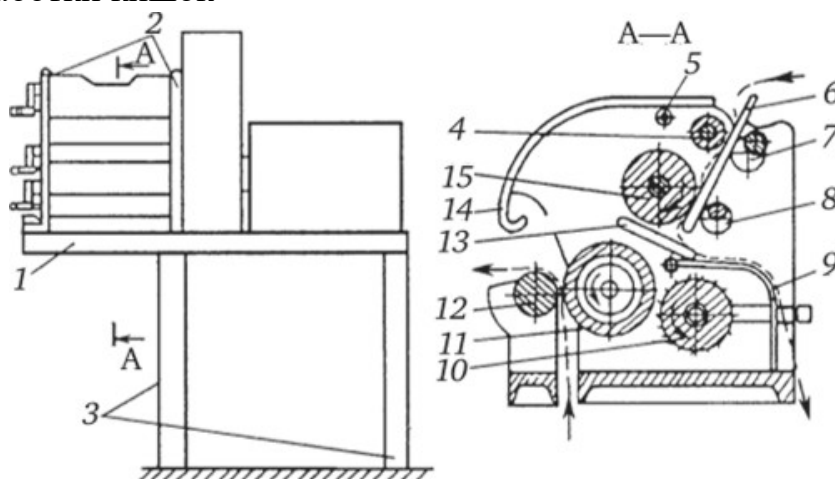
Экзаменационный билет № 16
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Виды и режимы консервирования пищевой крови.
2. Способы консервирования шкур их преимущества и недостатки.
3. Заполнить таблицу

Мокрый посол	
	Этот вид посола применяется для сырья с большим содержанием жировой ткани (шпика). Сырье измельчают и натирают посолочной смесью каждый кусок. Общий расход соли с учетом насыпки на дно – 13% массы мяса, срок выдержки 14-16 суток.
Смешанный посол	
	это обработка поверхности мясopодуKтов веществами, содержащимися в коптильном дыме в результате неполного сгорания древесины (при ограниченном доступе воздуха в процессе горения).

4. Опишите устройство и принцип действия машины универсальной для обработки кишок



Машина универсальная для обработки кишок ФОК:

- 1 — плита; 2 — боковины; 3 — стойки; 4 — питающий валец; 5 — трубка;
 6 — плита; 7,8 — эксцентрики; 9, 13, 14 — щитки; 10 — ножевой барабан;
 11 — очищающий валец; 12 — эксцентриковый валец; 15 — дробящий валец

Экзаменационный билет № 17
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

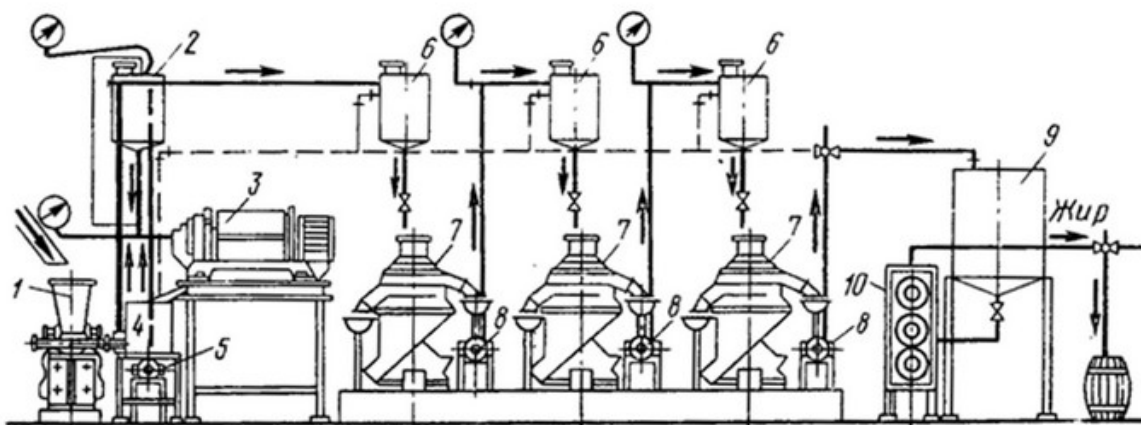
Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Классификация и состав кишок
2. Обработка кератин-содержащего сырья
3. Заполнить таблицу

Пороки кишок

Брыжеватость	
	местные вздутия стенок кишок, возникающие при попадании воздуха между отдельными оболочками говяжьих ободочных и слепых кишок. На прочность стенок порок заметного влияния не оказывает.
Гниение	
Краснуха	

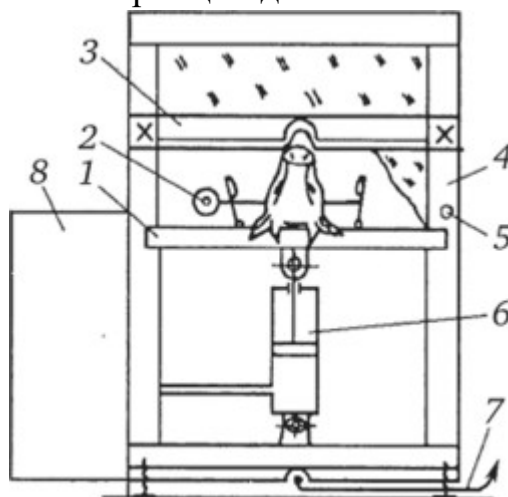
4. Опишите устройство и принцип действия центробежной установки РЗ-ФВТ-1 (АВЖ)



Экзаменационный билет № 18
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Обработка голов крупного рогатого скота
2. Сущность процессов в мясе при охлаждении, подмораживании
3. Определите длину конвейера обескровливания крупного рогатого скота, если мощность мясокомбината 75 т говядины в смену. Выход мясной туши 47 % к живой массе скота. Живая масса одной головы 350 кг. Расстояние между тушами 1,8 м. Длительность смены 8 часов. Длительность сбора крови на технические цели 10 минут
4. Опишите устройство и принцип действия машины Г6-ФРА



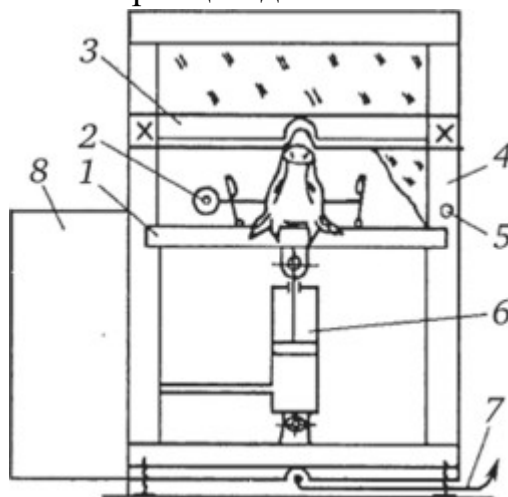
- 1 — стол; 2 — фиксатор с гидроцилиндром; 3 — нож с вырезом; 4 — корпус машины; 5 — панель управления; 6 — гидроцилиндр стола; 7 — педаль управления фиксатором; 8 — гидростанция

Экзаменационный билет № 19

ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Обработка свиных голов
2. Сущность процессов в мясе. Влияние замораживания на микроорганизмы. Изменение структуры тканей (гистологические изменения).
3. Расчет количества сырья и готовой продукции, при мощности убойного цеха 95 т в смену, в т.ч. 50 т говядины и 45 т баранины. (при норме сбора крови КРС - 6.9; Свины 5,0; МРС -8.9) При норме сбора пищевой крови (КРС -3.2; Свины -2.6; МРС -)
4. Опишите устройство и принцип действия машины Г6-ФРА



- 1 — стол; 2 — фиксатор с гидроцилиндром; 3 — нож с вырезом; 4 — корпус машины; 5 — панель управления; 6 — гидроцилиндр стола; 7 — педаль управления фиксатором; 8 — гидростанция

Экзаменационный билет № 20

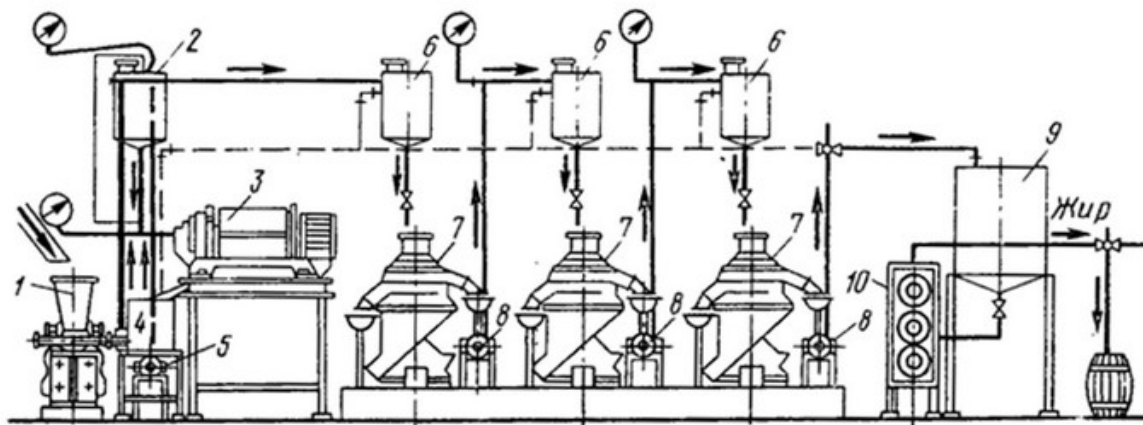
ПМ 02 Технология обработки продуктов убоя

Курс 3 Специальность: 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

1. Технология обработки шкур КРС, МРС
2. Консервирование кожевенного сырья
3. Заполнить таблицу

Стабилизация	
	это количество крови, которое может быть собрано при обескровливании животного выраженное в процентах от живой массы или массы мяса на костях.
Дефибрирование	

4. Опишите устройство и принцип действия центробежной установки РЗ-ФВТ-1 (АВЖ)



5. Пакет экзаменатора

5.1. Условия

Количество вариантов заданий для экзаменуемых – 20

Условие выполнения задания

1. Место выполнения – учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 440 мин

Текст задания: Дайте полный ответ на поставленные вопросы.

Критерии оценки

<p>ПК.2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов</p> <p>ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)</p> <p>ПК.2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.</p> <p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивая их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, ру-</p>	<p>Анализ причин, вызывающих нарушение технологического процесса.</p> <p>Разработка возможных альтернативных решений</p> <p>Выбор адекватного решения в данной ситуации</p> <p>Эффективность и обоснованность предложенных мероприятий для разрешения производственной ситуации</p> <p>Организация и контроль данного решения. Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии, активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрация исполнительности и ответственного отношения к порученному делу.</p> <p>Результативность использования информации, необходимой для эффективного решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>Обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий при оформлении документации и презентации результатов выполнения работы.</p> <p>Использование дополнительной профессиональной литературы, Интернет – источников для самообразования, профессионального и личностного развития.</p> <p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, исследовательской работе;</p> <p>положительная динамика в организа-</p>	<p>«да», «нет»</p>
--	---	--------------------

ководством, потребителями ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения задания ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ции деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы. участие в поисково-исследовательской работе, в разработке	
--	---	--

5.2 Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Группа ТМП-397

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
профессионального модуля Обработка продуктов убоя

Критерии оценки

№ п/п	Критерии оценки	Контролируемые ПК, ОК	Балл (max)	Балл
1.	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	ПК 2.1.	3	
2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	ПК 2.2.	3	
3	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса	ПК 2.3.	3	
4.	Грамотность	ОК 1, 2, 4.	3	
5.	Качество ответов на вопросы	ОК 1-9.	3	
6.	Умение решать поставленные задачи	ПК 2.1.-2.3	3	
7.	Качество отчета по практике	ОК 1-9. ПК 2.1.-2.3.	3	
8.	Качество ответов на вопросы по практике	ОК 1-9. ПК 2.1.-2.3	3	
		Итого максимально	24	

Критерии оценки:

22-24 баллов – 5 «отлично»

20-21 балла – 4 «хорошо»

17- 19 баллов – 3 «удовлетворительно»

ОСВОЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ПК.2.1. Контролировать качество сырья и полуфабрикатов	Умеют демонстрировать оценки качества обработки субпродуктов, кишечного сырья, щетины, пуха и пера.		
ПК.2.2. Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам)	Умеют вести технологический процесса производства продуктов из крови пищевых. топленых жиров, сухих животных кормов и технического жира.		
ПК.2.3. Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	Умеют эксплуатировать и технически обслуживать технологическое оборудование.		
Коды проверяемых компетенций	Показатель оценки результата	Оценка	
		да	нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Брать на себя ответственность осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-	Уметь правильно использовать информационно-коммуникационные		

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Продуктивно работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Демонстрация понимания ответственности гражданина и возможности применения своих профессиональных умений в результате выполнения заданий.		
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Эффективно заниматься личностным развитием, самообразованием, повышением квалификации.		
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Внедрять и уметь подстраиваться под инновационные технологии.		

Оценка защиты

Вид профессиональной деятельности: освоен/не освоен

Квалификационная комиссия:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

5.3 Сводная ведомость

ПМ.02 Обработка продуктов убоя

Группа ТМП-397

Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	МДК.02.01. Технология обработки продуктов убоя	ПМ.02 Учебная практика	ПМ.02 Производственная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	Итого	Освоение (да/нет)
1	Бодикова Светлана																	
2	Виноград Никита																	
3	Гончарова Алёна																	
4	Гончарова Алеся																	
5	Дашиева Анастасия																	
6	Креймер Нина																	
7	Кривошлыкова																	
8	Ларионова Яна																	
9	Мишенина Алёна																	
10	Москалев Дмитрий																	
11	Попов Демир																	
12	Савенко Анастасия																	
13	Сапожникова Арина																	
14	Телепнев Алексей																	
15	Фоминых Егор																	
16	Хоменко Максим																	
17	Шафоростова В																	
18	Шахова Карина																	
19	Шмаков Степан																	
20	Якунина Дарья																	

Комиссия:

Председатель _____

Преподаватель _____

Преподаватель _____

Заведующий учебной частью _____ Е.А. Горбатов

