

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

***ПРОВЕРОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ***  
***по профессиональному модулю 02***  
***Обработка продуктов убоя***  
***Раздел: «Продукты убоя животных.***  
***Основы технологии обработки,***  
***виды сырья»***

для специальности среднего профессионального образования

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
(базовый уровень)

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Составлены в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю 02 Обработка продуктов убоя для специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по  
учебной работе ОГАПОУ «РАТТ»

 О.П. Новикова

«29» августа 2018 г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «РАТТ»

Разработчик: Александрова Юлия Александровна, преподаватель профессионального цикла

Рассмотрен и одобрен  
на заседании МК преподавателей  
профессионального цикла  
и мастеров производственного обучения  
протокол № 1  
от «27» августа 2018 г.  
председатель МК  
ОГАПОУ «РАТТ»

 О.О. Добродомова

## Содержание

Введение

1. Проверочные задания. Вариант 1
2. Проверочные задания. Вариант 2
3. Проверочные задания. Вариант 3
4. Проверочные задания. Вариант 4
5. Эталон ответов к тестированию
6. Критерии оценивания
7. Бланк ответов

Список литературы

## ВВЕДЕНИЕ

Важнейшая цель учебного процесса – подготовка самостоятельно мыслящего специалиста, способного к быстрой адаптации в современном меняющемся мире. Индивидуальные усилия по овладению знаниями, навыками и умениями способствуют творческой самореализации, креативному росту.

Проверочные материалы по профессиональному модулю 02 Обработка продуктов убоя разработаны для контроля знаний студентов по разделу: «Продукты убоя животных. Основы технологии обработки, виды сырья». Их содержание полностью соответствует требованиям к уровню знаний и умений, общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю для специальности среднего профессионального образования 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Проверочные материалы представлены в четырех вариантах, в каждом из которых по десять вопросов, позволяющих проверить знания студентов по изученному разделу.

Проверочная работа включает в себя задания различных типов и видов, что позволяет более точно проконтролировать уровень знаний студентов по изученному разделу. Формулировка всех заданий выражена в повествовательной форме, она не допускает двусмысленного толкования или двусмысленного ответа. Формулировки вопросов совпадают с формулировками перечня вопросов, выносимых на занятия.

Проверочные материалы составлены для студентов с целью научить их применять полученные на занятиях знания. В проверочной работе преподавателем используются различные задания: задания открытой и закрытой формы, задания с единичным и множественным выбором.

Данная проверочная работа может быть использована в процессе самостоятельной работы студентов по закреплению полученных теоретических знаний в ходе изучения раздела Продукты убоя животных. Основы технологии обработки, виды сырья.

## Проверочные задания Вариант 1

1. Дополните выражение. Мягкое коллагенсодержащие сырье наиболее ценно для производства \_\_\_\_\_.
2. Выберите единственный верный вариант ответа. Куски тонкого слоя дермы при раздваивании шкур в голые называют:
  - a) шкура;
  - b) спилковая обрезь;
  - c) лобаши;
  - d) сухожилия.
3. Выберите единственный верный вариант ответа. Какое сырье содержит значительное количество коллагена?
  - a) мягкое;
  - b) твердое.
4. Выберите единственный верный вариант ответа. Размер ячеек гранулированного клея:
  - a) 10 мм;
  - b) 15 мм;
  - c) 25 мм.
5. Выберите единственный верный вариант ответа. Марки пищевого желатина:
  - a) Т-9;
  - b) К-11; П-11.
6. Выберите единственный верный вариант ответа. Скорость движения ленты при очистке кости:
  - a) 1,0-1,2 м/с;
  - b) 0,5-0,7 м/с;
  - c) 0,2-0,3 м/с.
7. Выберите единственный верный вариант ответа. Назовите основные операции измельчения сырья:
  - a) золение, минерализация;
  - b) извлечения клея из сырья.
8. Выберите единственный верный вариант ответа. Назовите подготовительные операции измельчения сырья:
  - a) золение, обезжиривание, минерализация;
  - b) извлечения клея из сырья;

с) извлечения желатина из сырья.

9. Установите соответствие. Содержание желатинизирующих веществ в костях КРС:

1. берцовая кость	а) 29
2. тазовая кость	б) 30%
3. кулаки	с) 34

10. Выберите несколько верных вариантов ответов. Фазы сушки клеевого студня:

- а) парообразование;
- б) гелеобразование;
- с) внешняя диффузия;
- д) внутренняя диффузия;
- е) скопление.

## Проверочные задания Вариант 2

1. Дополните выражение. \_\_\_\_\_ клей обладает большей клеящей способностью, чем костный.
2. Выберите единственный верный вариант ответа. Свойство коллагена:
  - a) обесцвечивание;
  - b) растворение;
  - c) набухание.
3. Выберите несколько верных вариантов ответа. Виды желатина:
  - a) ядерный;
  - b) сыпучий;
  - c) загустевший;
  - d) твердый.
4. Выберите единственный верный вариант ответа. Желатин вырабатывают в виде:
  - a) ядриц;
  - b) шелухи;
  - c) пластинок.
5. Выберите единственный верный вариант ответа. В каких котлах производят мясокостную кормовую муку?
  - a) горизонтальных вакуумных;
  - b) вертикальных вакуумных.
6. Выберите единственный верный вариант ответа. Какая основная задача обработки жира после вытопки?
  - a) удаление запаха;
  - b) удаление механической примеси;
  - c) очистка.
7. Выберите единственный верный вариант ответа. Какое влияние примесей оказывает на качество жира?
  - a) светлый цвет, затхлый запах;
  - b) темный цвет, неприятный запах.
8. Выберите единственный верный вариант ответа. Процесс удаления красящих веществ:
  - a) побелка;
  - b) добелка;

с) отбелка.

9. Выберите единственный верный вариант ответа. Минеральные вещества, находящиеся в кератине:

- а) калий, сера, кислород;
- б) железо, углеводород, азот;
- с) углерод, водород, азот, сера, кислород.

10. Установите соответствие. Содержание желатинизирующих веществ в костях КРС:

1. 34%	а) берцовая кость
2. 30%	б) кулаки
3. 29%	с) тазовая кость

## Проверочные задания Вариант 3

1. Выберите единственный верный вариант ответа. Незаменимые аминокислоты:
  - a) лизин, валин, лейцин, триптофан;
  - b) глицин, валин, лейкоцин.
  
2. Выберите единственный верный вариант ответа. Химический состав заменителя цельного молока:
  - a) жир, протеин, минеральные вещества, БЭВ;
  - b) белок, глицерин, аминокислоты.
  
3. Выберите единственный верный вариант ответа. Предназначение пера и пуха:
  - a) кормовой комбикорм;
  - b) мясокостная мука;
  - c) кормовая мука.
  
4. Дополните выражение. Наиболее ценная по содержанию коллагена \_\_\_\_\_ часть.
  
5. Выберите единственный верный вариант ответа. В состав шерстяного покрова входит:
  - a) перья и пух;
  - b) редкие и густые остевые волосы;
  - c) пучки волос.
  
6. Выберите единственный верный вариант ответа. Шкуры животных отличаются:
  - a) толщиной эпидермиса, дермы и жира;
  - b) количеством волос и подкожного жира;
  - c) длиной, плотностью, пористостью.
  
7. Выберите несколько верных вариантов ответа. Гистологическое строение шкуры зависит от:
  - a) породы;
  - b) пол;
  - c) вид;
  - d) физиологическое состояние;
  - e) возраст.
  
8. Выберите единственный верный вариант ответа. Склизок это:
  - a) шкуры неродившихся и мертворожденных ягнят;

b) шкуры неродившихся и мертворожденных телят.

9. Выберите единственный верный вариант ответ. Посмертные пороки состояния шкуры:

- a) свищи, царапины, парша;
- b) дыры, подрезы, разрывы;
- c) дыры, навал, репей;
- d) женские половые клетки.

10. Установите единичное соответствие. Содержание золениа в сырье:

1. 4-6%	a) оксида кальция
2. 2-3%	b) натрия
3. 5-6%	c) кислорода

## Проверочные задания Вариант 4

1. Выберите единственный верный вариант ответа. Метод вытопки жира из жиросырья:
  - a) фильтрование;
  - b) желевание;
  - c) экстракция.
  
2. Дополните выражение. \_\_\_\_\_ шерсти – это ослабление связи шерстного покрова с кожной частью.
  
3. Выберите единственный верный вариант ответа. К кожевному сырью относится:
  - a) все виды шкур;
  - b) шкуры полигастричных животных;
  - c) шкуры сельхоз животных.
  
4. Выберите единственный верный вариант ответа. По каким признакам кости не сортируют?
  - a) виду скота;
  - b) размер;
  - c) особенность строения;
  - d) содержание жира.
  
5. Выберите единственный верный вариант ответа. Поражение шкуры грибком плесени:
  - a) загар?
  - b) молеедины;
  - c) плесневелость;
  - d) гниение.
  
6. Выберите несколько правильных ответов. Основной состав шквары?
  - a) вода;
  - b) коллаген;
  - c) жир;
  - d) белок.
  
7. Выберите единственный верный вариант ответа. Жир-сырец подразделяют:
  - a) по виду скота;
  - b) по термическому состоянию;
  - c) по половому признаку.

8. Выберите единственный верный вариант ответа. Условия хранения жира-сырца?

- a) 3 °С – 1..2 суток;
- b) 5 °С – 5..6 суток;
- c) 0 °С – 2..3 суток.

9. Выберите единственный верный вариант ответа. Животные жиры вырабатывают из:

- a) жира-сырца;
- b) жировой и костной ткани;
- c) мясокостной ткани.

10. Установите единичное соответствие. Содержание оксида кальция в:

1. 60%	a) сыворотке
2. 20%	b) молоке
3. 27%	c) жире

**Эталон ответов на проверочные задания по разделу  
«Продукты убоя животных. Основы технологии обработки, виды  
сырья» профессионального модуля 02 Обработка продуктов убоя**

**Вариант 1**

<b>№ вопроса</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>
<b>Вариант ответа</b>	желатин	b	a	a	b
<b>№ вопроса</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>
<b>Вариант ответа</b>	b	b	a	1-б, 2-а, 3-с	a, c, d

**Вариант 2**

<b>№ вопроса</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>
<b>Вариант ответа</b>	мездровый	с	b, c	с	a
<b>№ вопроса</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>
<b>Вариант ответа</b>	b	b	с	с	a-2 b-1 с-3

**Вариант 3**

<b>№ вопроса</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>
<b>Вариант ответа</b>	a	a	с	хребтовая	b
<b>№ вопроса</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>
<b>Вариант ответа</b>	a	b, c, e	b	b	a-1

**Вариант 4**

<b>№ вопроса</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>
<b>Вариант ответа</b>	с	теклость	a	b	с
<b>№ вопроса</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>
<b>Вариант ответа</b>	a, c, d	a	с	b	b-3

### Критерии оценивания:

<b>Задание</b>	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
<b>Баллы</b>	2	2	1	2	3	3	3	2	4	2

Общая сумма баллов: 24

1. 13 - 15 баллов (51 – 65%) - «3»;
2. 16 - 20 баллов (66 – 80%) - «4»;
3. 21 - 24 баллов (81 – 100%) - «5».

**Бланк ответов**  
**на проверочные задания по разделу «Продукты убоя животных.**  
**Основы технологии обработки, виды сырья» профессионального**  
**модуля 02 Обработка продуктов убоя**

Фамилия, имя \_\_\_\_\_.  
Группа \_\_\_\_\_ . Вариант \_\_\_\_\_

<b>№ вопроса</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>	<b>5.</b>
<b>Вариант ответа</b>					
<b>№ вопроса</b>	<b>6.</b>	<b>7.</b>	<b>8.</b>	<b>9.</b>	<b>10.</b>
<b>Вариант ответа</b>					

## Список литературы

### **Основные источники:**

1. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов и др. – М.: Колос, 2000. – 367с.
2. Алехина Л.Т. Технология мяса и мясных продуктов /Т.И. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Бересков и др. – М.: Агропромиздат, 1988. – 576 с.
3. Антипова Л.В.,. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.. Рогов. — М.: КолосС, 2004. —571 с: ил.— (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений).

### **Дополнительные источники:**

1. Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов / Ю.Ф. Заяс. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1991. – 480 с
2. Иванов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / В.И. Иванов. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 464.: ил.
3. Крисанов А.А. Технология переработки и стандартизация продукции животноводства /А.А. Крисанов. – М.: Колос, 2000.
4. Лисенков А.А. Технология переработки продуктов убоя животных /А.А. Лисенков, С.П. Грикшас, Е.В. Казакова. – М.: Изд-во МСХА, 2004. – 159 с.
5. Мышалова О.М. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / О.М. Мышалова . – Кемерово: ЛМТ Кем ТИПП, 2004 г. – 100 с.
6. Никитин В.С., Будашников Ю.М. Охрана труда на предприятиях мясной промышленности. -М.: Агропромиздат, 1991. -349с
7. Плаксин Ю.М. Процессы аппараты пищевых производств / Ю.М. Плаксин, Н.Н. Малахов, В.А. Ларин. – М.: КолосС, 2005. – 760 с.