

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»

Утверждено

приказом директора № 404

от «30» 08 20 19 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по общепрофессиональному
учебному циклу

ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров
по профессии СПО код 43.01.09 «Повар, кондитер»

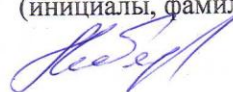
Буй 2019г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО код 43.01.09 «Повар, кондитер» программы по общепрофессиональному учебному циклу

ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров

Разработчик:

ОГБПОУ БТЖТ Мастер п/о Лебедев С.Ю.
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)



Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № 1 от « 30 » 08 2019 г.

Председатель ПЦК Голубушкина У

Одобрено Методическим советом техникума

Протокол № 1 от « 30 » 08 2019 г.

Общие положения

Результатом освоения учебной дисциплины: «Основы товароведения продовольственных товаров» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачета и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом зачета является оценка

Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания 1 семестр	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		Дифференцированный зачет
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Устный опрос Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий.	
Тема 1.Классификация продовольственных товаров	Подготовка докладов. Анализ письменного тестирования.	
Тема 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос. Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	
Тема 3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Устный опрос Ответы на контрольные вопросы при выполнении практического задания Подготовка доклада Оценка выполнения практического задания .	
Тема 4 Товароведная характеристика молочных товаров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 6 Товароведная характеристика	Устный опрос.	

мяса, мясных продуктов	Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке на зачете

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний, профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии нормативных документов. Расчёт энергетической ценности продуктов питания и блюд, согласно методики расчета и справочника «Химический состав пищевых продуктов»
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья продуктов; - современные способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Полнота знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров Полнота знаний определения качества пищевых продуктов органолептическим методом Полнота знаний при определении видов упаковки, условий хранения и транспортирования пищевых

усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	продуктов
--	-----------

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Оценка освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводится в виде теста, защиты рефератов, презентаций

3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины Основы товароведения продовольственных товаров»

Тестирование к темам 2 – 8.

Товароведная характеристика овощей плодов, грибов и продуктов их переработки.

Товароведная характеристика зерновых товаров.

Товароведная характеристика молочных товаров.

Товароведная характеристика рыбных товаров.

Товароведная характеристика мясных продуктов.

Товароведная характеристика яичных продуктов и жиров.

Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Тестовое задание

Вариант 1

Раздел 1 Введение

Тема 1. Химический состав пищевых продуктов

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

а) физиология питания

б) товароведение

в) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

а) 4 ккал

б) 6.8 ккал

в) 12 ккал

3. Каких белков не существует

а) полноценных, не полноценных

б) заменимых, незаменимых

в) насыщенных, ненасыщенных

4. Дайте определение жирам –это:

а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот

б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира

в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

а) увеличивается

б) уменьшается

в) никак не изменяется

8. Решите задачу:

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

Ответ: энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58

Инструкция: выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

время выполнения: 1 час

1. Основная зерновая культура.

А) пшеница

Б) овёс

В) рожь

2. От чего зависит пищевая ценность крупы

А) от вида и характера обработки

Б) от химического состава

В) от вида зерна.

3. Из пшеницы вырабатывают

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

А) гречиха

Б) продел

5. Прогоркание крупы это....

А) плесневение

Б) порча в результате длительного хранения

В) окисление жира

6. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки
- В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

- А) мука
- Б) сахар
- В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия

- А) по виду
- Б) по форме
- В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

- А) замес теста
- Б) формование
- В) сушка

10.высушенные продукты растительного происхождения

- А) приправы
- Б) молодые побеги растений
- В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

- А) ничего
- Б) расплывается и киснет
- В) получается пористое изделие

12.время выпечки хлеба

- А) 30 мин.
- Б) от 8 до 80 мин.
- В) от 50 до 120 мин.

13.опара составляет:

- А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

15. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

20. Земляника относится к...

А) сложным ягодам

Б) настоящим ягодам

В) ложным ягодам

21. апельсин относится к...

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб

Б) шляпка

В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28.Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

- А) крахмал
- Б) сахар
- В) мёд

29.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

- А) кондитерские изделия
- Б) сахар
- В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

- А) водка
- Б) фрукты
- В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

- А) карамель
- Б) искусственный мёд
- В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

- А) торт
- Б) пирожное
- В) пряники

33.из чего получают чай.

- А) из шиповника, мяты и т.д.
- Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
- В) из молодых побегов смородины, малины.

34.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

- А) жир

Б) хлеб

В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

А) масло сливочное

Б) молоко

В) рыба

36. Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

А) сметана

Б) сливки

В) йогурт

38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

А) мороженное

Б) сливки

В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса

- А) соединительная
- Б) жировая
- В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- А) парное
- Б) мороженное
- В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

- А) печень.
- Б) сердце
- В) желудок.

44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

- А) мясо птицы
- Б) мясные полуфабрикаты
- В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

- А) мясная гастрономия
- Б) консервы
- В) колбасы

46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

- А) копчености
- Б) мясные консервы
- В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

- А) семга
- Б) белуга
- В) сом

48. К семейству карповых относится:

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

- А) держится на поверхности аквариума
- Б) плавает по всему аквариуму
- В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

- А) засол
- Б) замораживание
- В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

- А) копченая
- Б) сушеная
- В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

- А) копчение
- Б) вяление
- В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

- А) мясо
- Б) икра
- В) рыба

54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.

- А) вкусовые вещества
- Б) алкогольные напитки
- В) крупы

55. Минеральная вода относится к:

- А) безалкогольным напиткам
- Б) алкогольным напиткам
- В) слабоалкогольным напиткам.

56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты

- А) Вкусовые товары
- Б) кофейные напитки
- В) чайные напитки

57. К каким пряностям относится перец душистый

- А) семенным
- Б) плодовым
- В) листовым

58. Какую крупу получают из пшеницы

- А) манную
- Б) пшеничную
- В) перловую

59. Из чего получают крупу перловую

- А) из овса
- Б) из ячменя
- В) из овса

60. Незрелые плоды оливкового дерева

- А) маслины
- Б) оливки
- В) каперсы

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
<i>б</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>г</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
<i>в</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>a</i>	<i>б</i>	<i>б</i>

Критерии оценивания результатов тестирования:

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Вариант 2

1. Для построения новых клеток и тканей необходимы:

- А) углеводы
- Б) витамины
- В) белки
- Г) минеральные вещества

2. Количество незаменимых аминокислот в полноценном белке:

- А) 8
- Б) 20
- В) 50
- Г) 100

3. Недостаток белка приводит к:

- А) перегрузке пищеварительного тракта
- Б) отложению жира
- В) увеличению синтеза мочи
- Г) снижению веса

4. Сложные органические вещества, состоящие из глицерина и жирных кислот:

- А) белки
- Б) жиры
- В) углеводы
- Г) ферменты

5. При окислении 1 грамма белка образуется:

- А) 1 ккал
- Б) 4 ккал
- В) 10 ккал
- Г) 19 ккал

6. Составляют большую часть рациона человека:

- А) белки
- Б) жиры
- В) углеводы
- Г) витамины

7. Больше всего углеводов содержится в:

- А) рисе
- Б) меде

В) бананах

Г) твороге

8. Простой углевод это:

А) глюкоза

Б) клетчатка

В) крахмал

Г) пектин

10. Все витамины подразделяются на группы:

А) полноценные и неполноценные

Б) заменимые и незаменимые

В) водорастворимые и жирорастворимые

Г) простые и сложные

11. Неорганические вещества, которые участвуют в нормализации осмотического давления в клетках и тканях:

А) белки

Б) жиры

В) минеральные вещества

Г) ферменты

12. Совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные – это:

А) питание

Б) пищеварение

В) обмен веществ

Г) всасывание

13. Мышечная трубка длиной 25 – 30см, по которой пищевой комок передвигается к желудку за 1 – 9сек:

А) волокно

Б) аорта

В) сосуд

Г) пищевод

14. Пищеварительный сок слюна смачивает пищу в:

А) ротовой полости

Б) желудке

В) тонком кишечнике

Г) толстом кишечнике

15. Длина этого пищеварительного органа 5 – 6м:

- А) глотка
- Б) тонкий кишечник
- В) пищевод
- Г) толстый кишечник

16. Расщепление углеводов начинается в:

- А) ротовой полости
- Б) тонком кишечнике
- В) желудке
- Г) толстом кишечнике

17. В этом пищеварительном органе содержится большое количество бактерий вызывающих гниение и брожение:

- А) ротовой полости
- Б) тонком кишечнике
- В) желудке
- Г) толстом кишечнике

18. Передний начальный отдел пищеварительного аппарата:

- А) зубы
- Б) глотка
- В) ротовая полость
- Г) пищевод

19. Самая широкая часть пищеварительного аппарата:

- А) желудок
- Б) печень
- В) ротовая полость
- Г) толстая кишка

20. При окислении 1 г белка высвобождается ккал:

- А) 1
- Б) 4
- В) 10
- Г) 20

21. К четвертой физиологической группе относят:

- А) пекарей
- Б) воспитателей
- В) врачей

Г) шахтеров

22. При рациональном питании соотношение белков, жиров, углеводов должно соответствовать:

А) 1:1,1:4

Б) 1:2:3

В) 1:2,5:3

Г) 1:3,3:8

23. Калорийность в суточных рационах не зависит от:

А) пола

Б) возраста

В) массы

Г) количества зубов

24. Наиболее рационален режим питания:

А) одноразовый

Б) двухразовый

В) трехразовый

Г) четырехразовый

25. На долю обеда приходится % калорийности суточного рациона:

А) 10-15

Б) 20-25

В) 40-55

Г) 60-65

26. В местностях, где встречаются заболевания щитовидной железы, необходимо следить за обеспеченностью в питании:

А) магния

Б) йода

В) селена

Г) золота

27. В связи с интенсивным ростом и усиленным обменом веществ потребность детей высока в:

А) белках

Б) витаминах

В) жирах

Г) углеводах

28. Начать обед подростка необходимо с:

А) холодной закуски

Б) супа

В) рыбного блюда

Г) сладкого блюда

29. Наука о питании больного человека:

А) экология

Б) диетология

В) вегетарианство

Г) мукология

30. При хронических гастритах с секреторной недостаточностью назначается диета:

А) № 2

Б) № 5

В) № 7

Г) № 9

31. Основная зерновая культура.

А) пшеница

Б) овёс

В) рожь

32. От чего зависит пищевая ценность крупы

А) от вида и характера обработки

Б) от химического состава

В) от вида зерна.

33. Из пшеницы вырабатывают

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

34. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

А) гречиха

Б) продел

35. Прогоркание крупы это....

А) плесневение

Б) порча в результате длительного хранения

В) окисление жира

36. Важные составные части муки

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

37. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

А) мука

Б) сахар

В) соль

38. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

39. Ответственная операция при изготовлении макарон

А) замес теста

Б) формование

В) сушка

40. высушенные продукты растительного происхождения

А) приправы

Б) молодые побеги растений

В) пряности

41. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

А) ничего

Б) расплывается и киснет

В) получается пористое изделие

42. Время выпечки хлеба

А) 30 мин.

Б) от 8 до 80 мин.

В) от 50 до 120 мин.

43. Опара составляет:

А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

44. Закваска для бараночных изделий

А) закваска

Б) притвор

В) солод

45. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

46. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

47. К группе томатных овощей относятся:

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

48. К группе семечковых относятся:

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

49. К группе косточковых относятся:

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

50. Земляника относится к...

А) сложным ягодам

Б) настоящим ягодам

В) ложным ягодам

51. апельсин относится к...

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

52. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб

Б) шляпка

В) ножка

53. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

54. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

55. Моховик относится к:

- А) трубчатым грибам
- Б) пластинчатым грибам
- В) сумчатым грибам

56. Опенок является:

- А) трубчатым грибом
- Б) пластинчатым грибом
- В) сумчатым грибом

57. Отличительные особенности сумчатых грибов

- А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки
- Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек
- В) грибы в виде сумочек
- Г) на поверхности шляпки имеются складки.

58. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

- А) крахмал
- Б) сахар
- В) мёд

59. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

- А) кондитерские изделия
- Б) сахар
- В) безалкогольные напитки

60. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

- А) водка
- Б) фрукты
- В) мёд

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	В	А	Г	Б	Б	А	А	В	В	Б	Г	А	Б	А	Г	В	А	Б

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
А	А	Г	Г	В	Б	А	А	Б	А	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>

41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>Г</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>

Ш6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

5. Структура контрольно-оценочных материалов для дифференцированного зачета формируются первым способом - задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом.

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» по специальности 43.01.09. «Повар, кондитер»

Задания для дифференцированного зачета

1 ВАРИАНТ

Тестовая часть

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм

- А) физиология питания
- Б) товароведение
- В) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- А) 4 ккал
- Б) 6.8 ккал
- В) 12 ккал

3. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека

- А) углеводы
- Б) белки
- В) жиры

4. Дайте определение энергетической ценности пищи:

- А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии
- Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.
- В) Количество скрытой энергии, заключенной пище

5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств

- А) экспертный
- Б) органолептический
- В) социологический

6. Физический процесс происходящий при хранении продуктов

- А) увлажнение и высыхание
- Б) плесневение, гниение
- В) вред наносимый грызунами, насекомыми

7. Из пшеницы вырабатывают

- А) толокно
- Б) манную крупу
- В) геркулес

8. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) укроп
- Б) шпинат
- В) арбуз

9. Апельсин относится к...

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам
- В) экзотическим плодам

10. К субпродуктам 1 категории относятся :

- А) желудок
- Б) печень
- В) хвост

11.Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

- А) икра
- Б) мясо
- В) рыба

12. Двустворчатым моллюскам относятся:

- А) раки
- Б) осьминоги
- В) устрицы, мидии

13.Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- А) остывшее.
- Б) мороженное
- В) парное

14.Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет

- А) мясо молодняка
- Б) телятина
- В) говядина.

15. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.

- А) сливочное масло
- Б) маргарин

В) говяжий жир

16. Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок

А) простокваша

Б) йогурт

В) сметана

17. Молоко нагретое до температуры 72-75°C, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения до 4 суток.

А) стерилизованное молоко

Б) пастеризованное молоко

В) топленое молоко

18. Установите правильную последовательность этапов приготовления макаронных изделий

А) формовка

Б) подготовка сырья

В) приготовление теста

Г) упаковка

Д) сушка

Дополнительная часть

19. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

2 Вариант
Тестовая часть

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

- А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
- Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
- В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

2. От каких факторов зависит обмен веществ:

- А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
- Б) имени, места проживания, среды обитания
- В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

3. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- А) уменьшается
- Б) увеличивается
- В) никак не изменяется

4. Микробиологический процесс, происходящий при хранении товара

- А) плесневение, гниение, брожение
- Б) увлажнение и высыхание
- В) вред наносимый грызунами, насекомыми

5. Метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнений ее потребителей

- А) экспертный
- Б) органолептический
- В) социологический

6. По какому признаку делятся макаронные изделия

- А) по виду
- Б) по форме
- В) по размеру

7. К группе томатных овощей относят

- А) перец
- Б) патиссоны
- В) тыква

8. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона

- А) витамины
- Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) сахар

Б) фрукты

В) мёд

11. Кисломолочный диетический продукт

А) йогурт

В) сметана

Б) сливки

12. Высушенная смесь яйца

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

13. Какую крупу получают из ячменя

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

14. Важные составные части муки

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

15. К трубчатым макаронным изделиям относятся:

А) спагетти

Б) рожки

В) ракушки

16. Мясной полуфабрикат, состоящий из куска мяса правильной формы толщиной 20-30 мм по 125г.

А) бифштекс

Б) бефстроганов

В) шашлык

17. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°C, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения– до четырёх месяцев.

- А) топленое молоко
- Б) пастеризованное молоко
- В) стерилизованное молоко

18. Установите правильную последовательность этапов обработки молока

- А) гомогенизируют
- Б) подвергают к проверке
- В) очищают
- Г) нормализуют
- Д) охлаждают и реализуют
- Ж) Тепловая обработка.(пастеризация, стерилизация...)

Дополнительная часть

19.Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека?

3 Вариант

Тестовая часть

1.Какое из, приведённых ниже, определений физиологии питания является верным?

- А) Физиология питания - это область науки живого организма
- Б) Физиология питания - это наука, изучающая влияние пищи на организм человека
- В) Физиология питания - это практическое осуществление гигиенических норм и правил

2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

- А) 4 ккал
- Б) 7 ккал
- В) 9 ккал

3. Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека

- А) Минеральные вещества
- Б) Витамины
- В) Белки

4. Рациональное сбалансированное питание

- А) питание основанное основанная на исключении употребления продуктов животного происхождения

Б) питание соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию

В) питание назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

5. Энергетической ценностью пищи называется

А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище

Б) Суточный расход энергии

В) Сбалансированное питание человека

6. Метод определения качества продуктов на основе решения, принимаемого экспертами

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

7. Фитонциды содержатся в

А) Помидорах

Б) Хурме

В) Луке

8. К клубнеплодам относят

А) Редис, брюкву, свёклу

Б) Редьку, петрушку, репу

В) Картофель, батат, топинамбур

9. По массе яйца бывают

А) диетические

Б) 1 категории

В) вареные

10. Биологический процесс, происходящий при хранении товара

А) плесневение, гниение, брожение

Б) увлажнение и высыхание

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

11. По консистенции масла бывают

А) жидкие

Б) животные

В) растительные

12. Какой овощ не относится к капустным овощам

А) Брокколи

Б) Батат

В) Кольраби

13. К семейству карповых относится:

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

14. Молоко производимый путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания.

- А) топленое молоко
- Б) пастеризованное молоко
- В) стерилизованное молоко

15. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта

- А) желудок
- Б) пищевод
- В) ротовая полость
- Г) толстая кишка
- Д) глотка
- Ж) тонкая кишка

16. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

- А) можно.
- Б) нельзя
- В) не имеет значения

17. По упитанности мясо делят на

- А) Сорта
- Б) Категории
- В) Никак не делят

18. Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона. **Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:**

свежее мясо;		А- консистенция плотная
		Е-консистенция дряблая, ямка не выравнивается
		В- ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;
		Д-цвет серо-коричневый
несвежее мясо.		Ж- запах свойственный виду мяса
		К- запах затхлый
		М-бульон мутный с резким неприятным запахом

--	--	--

ЧАСТЬ Б

Выполните практическое задание

Задание 1

Сравните по энергетической и биологической ценности масло сливочное «Крестьянское» и спред «Кремлевское», если содержание жира составляет 72,5 % в первом и 72,5 % во втором, в том числе молочного 14,5 %, белка соответственно 0,8 и 0,26; углеводов 1,3 и 0,18.

Задание 2

В картофеле содержится 20 мг % витамина С. Сколько необходимо употребить картофеля для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие пищевые продукты являются источником витамина С? Значение витамина С в питании

Задание 3.

Определите сорт гречневой крупы, если в навеске 50г обнаружено сорной примеси – 0,16г, необрушенных ядер – 0,20г, битых ядер – 1,8г, массовая доля влаги 14,5%.

Задание 4.

На оптовую базу поступило 2 партии сыров: российский и пошехонский. При приемке партий по качеству установлено, что сыр из обеих партий имеет хороший вкус и запах, консистенцию, внешний вид, цвет и рисунок – нормальные. При отпуске сыра через 2,5 месяца хранения было установлено, что вкус и запах удовлетворительные, слабовыраженные, консистенция очень грубая, твердая, с сырных головок частично осыпался парафин, цвет и рисунок не изменились. Определите сорт сыра при приемке и отпуске.

Задание 5

В торговую сеть 1зоны поступила партия орехов арахис массой 100 кг. Чему равна естественная убыль массы орехов при хранении в течение 1 месяца (норма естественной убыли орехов до 15 суток хранения равна 0,1%, свыше 15 до 30 суток нормы увеличиваются за каждые последующие сутки на 0,006%)?

Задание 6.

Установите предельные сроки хранения в магазине фасованного картофеля и моркови по убыли массы. Расфасовка картофеля – 3 кг, моркови – 1кг. Через два дня хранения масса фасованного картофеля составила 2,95 кг, моркови – 0,986кг. Через 4 дня

соответственно: 2,90кг; 0,96кг. Допускается отклонение массы по стандарту для картофеля $\pm 2\%$, для моркови $\pm 2,5\%$.

Рассмотреть ситуацию.

В магазин автомобильным транспортом поступила партия пшеничной муки сорта экстра, упакованной в бумажные пакеты по 2 кг в количестве 350 штук. При приемке партии в 8 пакетах была нарушена упаковка и масса 3 пакетов соответственно составляла 1,8; 1,85 и 1,95кг.

При оценке качества средней пробы, отобранной от партии муки, установлено: цвет муки - белый; запах и вкус свойственный пшеничной муке, влажность 14,5%, зольность 0,61%, сырая клейковина 29,8%. По крупности мука соответствует сорту экстра.

1. Определите товарный сорт муки.
2. Выпишите показатели качества, характеризующие сорт муки, не упомянутые в условиях.
3. Как Вы поступите с данной партией муки?
4. Оцените информацию на упаковке муки.

Литература для учащегося:

Основные источники:

1. З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиология гигиены и санитарии. Учебник для НПО. -М. Академия, 2011

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания. М.: Академия, 2010 г.

Интернет- источники

1. edu.ru
2. znaytovar.ru
3. works.tarefer.ru
4. kontrbest.wordpress.com
5. chaconne.ru

заверено печатью

Imyungang Jentel et al.

Т.А. Чупрова

20 19 r.

