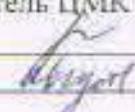


Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО  
Председатель ЦМК

  
Л.А. Быкова  
« 14 » Август 20 20 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УТР

  
И.А. Григорян  
« 14 » Август 20 20 г.

Контрольно-оценочные средства  
на промежуточной аттестации  
учебной дисциплины  
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

16675 Повар (повышение квалификации)

Оценочные средства промежуточной аттестации по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих (выпуск 51, 2004г),.

Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н

**Организация – разработчик:** ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

**Разработчик:** Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория

### Общие положения

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

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

#### Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

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

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль\Промежуточная аттестация	
Тема 1 Товароведная характеристика овощей, грибов, плодов	Устный опрос Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач.	Зачет
Тема 2. Состав пищевых веществ, значение в питании.	Подготовка докладов. Устный опрос	
Тема 2. Товароведная характеристика муки и круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	Устный опрос. Ответы на контрольные вопросы.	

## 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:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5,	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	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 правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится

	<p>и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p>

	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

### 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 устного опроса, оценки докладов и сообщений, тестовых заданий, при выполнении лабораторных работ, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

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

##### Тестирование к темам 6 – 26.

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.

##### Тестовое задание к темам программы

## Вариант 1

### 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

### Вариант 1

#### Ключ к тесту:

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

**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	А	А	Б	Б	В	Б	А	Б	В	В

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

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

**89% - 100% - «5»**

**75% - 88% - «4»**

**60% - 74% - «3»**

**Менее 60% - «2»**

---

**Назначение КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии 16675. Повар**

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

Дифференцированный зачет проводится в форме выполнения письменных тестовых заданий, решения задач.

**Часть А состоит из трех вариантов тестовых заданий.**

Время выполнения задания – 45 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными и справочными документами, натуральными образцами продуктов.

**Критерии оценки за выполнение тестового задания**

<b>Процент результативности</b>	<b>Баллы (тестовое задание)</b>	<b>Отметка</b>	<b>Вербальный аналог</b>
90-100	18-20	5	отлично
80-89	17-15	4	хорошо
75-79	14-12	3	удовлетворительно
Менее 75	Менее 12	2	Неуд.

## Ответы на задания для 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 в 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 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 3

Б) подготовка сырья 1

В) приготовление теста 2

Г) упаковка 5

Д) сушка 4

**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
- Б) сметана
- В) 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 2

Б) подвергают к проверке 4

В) очищают 1

Г) нормализуют 3

Д) охлаждают и реализуют 6

Ж) Тепловая обработка.( пастеризация, стерилизация...) 5

**Дополнительная часть**

**19. Решить задачу.** Определите энергетическую ценность (калорийность) 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?**

Ответы:  
Вопрос 19 -748 ккал  
**На 100 г масла**

### 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 производимое путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания.**

**А) топленое молоко**

Б) пастеризованное молоко

В) стерилизованное молоко

**15. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта**

А) желудок 4

Б) пищевод 3

В) ротовая полость 1

Г) толстая кишка 6

Д) глотка 2

Ж) тонкая кишка 5

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

**Дополнительная часть**

**19. Решить задачу.** Определите энергетическую ценность (калорийность) 100 г хлеба ржаного, если в 100 г содержится белков в черном хлебе — 7.7 г, углеводов — 37 г, жиров — 1.5 г. .

**20. Какова роль витаминов в жизнедеятельности человека?**

**Результат заносится в ведомость зачета, журнал теоретического обучения**

Министерство образования и молодёжной политики  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«Суходоложский многопрофильный техникум»

ВЕДОМОСТЬ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Дата проведения зачета: « » 202 г. Группа: вечерняя

Учебная дисциплина: ОП. 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Профессия: 16675 Повар(повышение)

Преподаватель: Быкова Лилия Анатольевна

Форма дифференцированного зачета: тестовые задания

Методика оценки балльная и вербальный аналог

№ п/п	ФИО обучающихся	Тест (0-20)	Сумма баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
				Оценка	Вербальный аналог
1					
2					

Качественная успеваемость- %

Абсолютная успеваемость –%

Дата « » 202 г. Преподаватель Быкова Л.А. \_\_\_\_\_

## Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров.-М.:Дашков и К,2017.-930с.
2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров.-М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018.-156с.
3. Коник Н.В..-М.:Товароведение продовольственных товаров:Учебное пособие\ Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.-416с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов ..-М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.-416с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

### Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
3. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
4. <http://znanium.com/catalog/product/967636>
5. [edu.ru](http://edu.ru)
6. [znaytovar.ru](http://znaytovar.ru)

7. [works.tarefer.ru](http://works.tarefer.ru)
8. [kontrbest.wordpress.com](http://kontrbest.wordpress.com)
9. [chaconne.ru](http://chaconne.ru)
10. <http://bonfit.ru/kalorii/masla-i-zhiry/slivochnoe-maslo/kalorii-maslo-slivochnoe/>

#### Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

#### Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

#### Интернет- источники

1. [edu.ru](http://edu.ru)
2. [znaytovar.ru](http://znaytovar.ru)
3. [works.tarefer.ru](http://works.tarefer.ru)
4. [kontrbest.wordpress.com](http://kontrbest.wordpress.com)
5. [chaconne.ru](http://chaconne.ru)