

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Директор ГПОУ «ПГК»
_____ Баженова В.В.
« ____ » _____ 2021 г.

Комплект
Контрольно-оценочных средств
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Приаргунск, 2021г

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно экономического и кулинарного цикла

« ____ » _____ 2021г

Председатель ПЦК _____

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

I. Паспорт комплекта оценочных средств.....	4
1.1. Область применения	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины.....	6
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины.....	6
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины	6
2. Комплект материалов для оценки уровня освоения умений и знаний	7
2.1. Комплект материалов для оценки освоения образовательных результатов.....	7
2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио	38
2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)	38

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств, предназначен для проверки результатов освоения дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств позволяет оценивать:

У1. Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных товаров и сырья

У2. Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа.

У3. Производить расчет энергетической ценности

З1. химический состав пищевых продуктов

З2. классификацию продовольственных товаров

З3.товароведную характеристику овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

З3.Товароведную характеристику молочных товаров

З5. товароведную характеристику зерновых товаров

З6.товароведную характеристику рыбы, рыбных продуктов

-З7.товароведную характеристику мяса и мясных продуктов

-З8.товароведную характеристику яичных продуктов, пищевых жиров

-З9.товароведную характеристику кондитерских и вкусовых товаров

Профессиональные:

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

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 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.

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.

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 поддержание 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

1.2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты – контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнение письменных заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала.

Выполнение практических работ позволяет выявить умение применять полученные знания на практике.

Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении программы дисциплины

Наименование дисциплины	Формы промежуточного контроля и итоговой аттестации
1	2
ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»	Дифференцированный зачет

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

Дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» изучается на 1 курсе

На освоение программы дисциплины отводится 72 часа, из которых: 18 часов практические занятия, в том числе 7 часов аудиторной самостоятельной работы.

В курсе изучения предполагается текущий контроль, промежуточная аттестация.

Текущий контроль предусмотрен на каждом уроке. Проводится в виде самостоятельной работы (устных и письменных опросов, тестирования, проверки домашней работы, защиты практических работ).

Промежуточная аттестация проходит в виде дифференцированного зачета.

Вся работа обучающихся оценивается по пятибалльной системе. Оценка выставляется в журнал теоретического обучения: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Результаты	№№ заданий для проверки <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
У1	зд2,зд3,зд5,здб

Найдите ошибку

7.С целью сохранения витамина С при кулинарной обработке овощи и плоды

- а) следует варить в небольшом количестве воды или бульона
- б) варить нужно при закрытой крышке, равномерном кипении, не допуская переваривания
- в) следует чаще варить на пару

Выбрать правильный вариант ответа

8. Магний влияет на нервную, мышечную, сердечную деятельность. Всего больше его содержится

- а) в мясе
- б) в рыбе
- в) в хлебе

9. Функции ротовой полости в процессе пищеварения

- а) расщепление белков, жиров, углеводов
- б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала
- в) переваривание жиров

10. Укажите соответствие процента усвояемости пищи и её происхождения

- а) животного происхождения 1. 80%
- б) растительного происхождения 2. 90%
- в) смешанной 3. 85%

Выбрать правильный вариант ответа

11. Обмен веществ и энергии – это

- а) процесс ассимиляции
- б) процесс диссимиляции
- в) процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно

12. Вычислите величину основного обмена для мужчины массой тела 70 кг

13. Распределите, какой и при каких условиях преобладает процесс

- 1. диссимиляция
- 2. ассимиляция
 - а). при повышенных физических нагрузках
 - б). при болезнях и голодании
 - в). при росте и развитии организма

14. Режим питания – это

- А) распределение пищи по калорийности и объёму
- Б) распределение пищи по времени, калорийности и объёму
- В) распределение пищи по времени и объёму

15. Фитонциды содержатся в

- а) лимонах
- б) хурме
- в) помидорах

16. К клубнеплодам относят

- а) картофель, свёклу
- б) репу, редьку, картофель
- в) картофель, батат, топинамбур

17. К десертным овощам относят

- а) ревеня, спаржу, артишоки
- б) салат, шпинат, щавель
- в) лук-порей, лук-шалот

18. Найдите соответствие видов сушёных абрикосов их названию

- А) в целом виде с косточками 1.курага
- Б) половинками без косточек 2.урюк
- В) в целом виде без косточек 3.кайса

19. Рыбные консервы хранят

- А) при температуре от 0 до 15градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 70 – 75%

Б) при температуре от 0 до 5градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 80 – 95%

В) при температуре от -1 до +1градусов Цельсия, относительной влажности воздуха 70 – 75%

20. Мороженой называют рыбу, имеющую в толще мышц температуру

а) 0°С ...-5°С

б) -5°С...-7°С

в) -8°С...-10°С

II вариант

Тестовые задания.

Выбрать правильный вариант ответа

1.К основным пищевым веществам относят

а) белки, жиры, углеводы

б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду

в) минеральные вещества, витамины, воду

2.Источником полноценных (содержащих все незаменимые аминокислоты) белков являются

а) макаронные изделия

б) масло сливочное

в) молоко

3. Биологическая ценность жира зависит от содержания в них

а) насыщенных жирных кислот

б) витаминов А, Д, Е, F , фосфатидов, стеридов

в) углеводов

4.Главная функция углеводов -

а) обеспечение организма энергией

б) участие в образовании биологически важных соединений

в) защита тела от ударов

5. С точки зрения питания важнейшей составной частью пищи человека являются

а) жиры

б) белки

в) углеводы

6.Определить энергетическую ценность 100г хлеба пшеничного 1сорта, если в нём содержится 7,6г белка, 0,9г жира, 49, 7г углеводов

Выбрать правильный вариант ответа

7. Для лучшего сохранения витаминов свежие овощи хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях

а) без естественного освещения, при относительной влажности воздуха 85-90%, температуре от +1 до +3°С

б) с естественным освещением, при относительной влажности воздуха 85-90%, температуре от +10 до +13°С

в) без естественного освещения, при относительной влажности воздуха 60-70%, температуре от +1 до +3°С

8.Наибольшее количество фосфора содержится в

а) хлебе

б) сыре

в) икре

9. Суть пищеварения в организме заключается

а) в химическом расщеплении органических соединений на неорганические

б) в механическом раздроблении пищи на мелкие частички

в) в ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие

Указать ошибку

10. Усвояемости пищи способствует

а) кулинарная обработка пищи

б) внешний вид, вкус, запах

в) отсутствие режима питания

Выбрать правильный вариант ответа

11 Основной обмен – это энергия, которая расходуется на

а). рост и дыхание

б). физическую работу

в). работу внутренних органов и теплообмен

г). работу внутренних органов, теплообмен и физическую работу.

12. Диссимиляция – это

а) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме

б) процесс расхода питательных веществ организмом

в) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

13. Определить величину основного обмена для женщины массой тела 65кг

14. Суточный расход энергии определяют

А) для обеспечения человека витаминами

Б) для обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам

В) для научных целей

15. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять

А) 1:1:4

Б) 1:2:1

В) 1:1:1

16. Важнейшая составная часть овощей и плодов –

А) углеводы

Б) вода

В) минеральные вещества

17. Благодаря наличию калия, магния и натрия овощи и плоды создают в организме

А) кислую реакцию

Б) щелочную реакцию

В) нейтральную реакцию

18. Соление – это способ консервирования, основанный на образовании

А) винной кислоты

б) молочной кислоты

в) уксусной кислоты

19. Рыбий жир используется в детском и диетическом питании, так как он способствует

А) понижению холестерина в крови

Б) повышению холестерина в крови

В) никак не влияет на холестерин

20. Рыбу называют охлаждённой, если в толще мышечной ткани температура

А) 0°C

Б) от 5°C до 8°C

В) от -1°C до +5°C

Ответы к тестовым заданиям

I вариант

1. В)

2. В)

3. Б)

4. А)

5. А) 1 б) 2 в) 3

6. $4 \cdot 1,3 + 9 \cdot 0,1 + 4 \cdot 7 = 42,2$ ккал

7. А)

8. В)
9. Б)
10. А) 2 б) 1 в) 3
11. В)
12. $70\text{кг} * 1\text{ккал} * 24\text{час} = 1680\text{ккал}$
13. 1 а) б) 2 в)
14. Б)
15. А)
16. В)
17. А)
18. 1 б) 2 а) 3 в)
19. А)
20. В)

II вариант

1. А)
2. В)
3. Б)
4. А)
5. Б)
6. $4 * 7,6 + 9 * 0,9 + 4 * 49,7 = 237,6\text{ккал}$
7. А)
8. Б)
9. В)
10. В)
11. В)
12. Б)
13. $65\text{кг} * 1\text{ккал} * 24\text{час} = 1560\text{ккал}$
14. б)
15. А)
16. А)
17. Б)
18. Б)
19. А)
20. В)

Задание 2

Проверяемые результаты У1 У3 З1 З2 З5

Практическая работа №1. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров, расчёт энергетической ценности. (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание 3

Проверяемые результаты У1 У3 З1 З2 З3

Практическая работа №2. Органолептическая оценка качества, расчёт энергетической ценности продуктов переработки зерна. (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание 4

Проверяемые результаты: З1

Контрольная работа №2

Оценка 5 «отлично»:

При тестировании набрано баллов 90-100%

Оценка 4 «хорошо»:

При тестировании набрано баллов 80-90%

Оценка 3 «удовлетворительно»:

При тестировании набрано баллов 70-80%

Оценка 2 «неудовлетворительно» при выполнении работы выставляется в следующих случаях:

При тестировании набрано баллов менее 70%

Тест по теме «Зерномучные товары»

1. К хлебным злакам **не** относится
 - 1) рожь
 - 2) фасоль
 - 3) ячмень
 - 4) кукуруза
2. К бобовым **не** относится
 - 1) боб
 - 2) чечевица
 - 3) соя
 - 4) просо
3. Продуктом переработки зерна является
 - 1) мука
 - 2) макаронные изделия
 - 3) крахмал
 - 4) крупы
4. Эта крупа бывает шлифованной и быстрораствориваемой
 - 1) пшено
 - 2) рисовая крупа
 - 3) овсяная крупа
 - 4) гречневая крупа
5. Эта крупа отличается от других круп наибольшим содержанием витаминов В₁, В₂, РР и полезных минеральных веществ (Fe, P, Ca и др.)
 - 1) рисовая крупа
 - 2) гречневая крупа
 - 3) овсяная крупа
 - 4) пшеничная крупа
6. Эта крупа бывает шлифованной, полированной и дробленой
 - 1) гречневая крупа
 - 2) овсяная крупа
 - 3) пшеничная крупа
 - 4) рисовая крупа
7. Эта крупа по химическому составу, питательности и калорийности относится к ценным видам круп
 - 1) гречневая крупа
 - 2) овсяная крупа
 - 3) рисовая крупа
 - 4) пшено
8. Манную крупу получают при сортовом помоле
 - 1) пшеничной крупы
 - 2) гречневой крупы
 - 3) рисовой крупы
 - 4) овсяной крупы
9. Эта крупа подразделяется на перловую (шлифованную) и ячневую (дробленую)
 - 1) гречневая крупа
 - 2) рисовая крупа
 - 3) ячменная крупа
 - 4) кукурузная крупа
10. Пищевая ценность и кулинарные достоинства этой крупы ниже, чем других круп
 - 1) кукурузная крупа
 - 2) гречневая крупа

- 3) рисовая крупа
4) овсяная крупа
11. Качество этой крупы оценивают по вкусу, запаху, влажности и другим показателям, характерным для отдельных ее видов
- 1) ячневая крупа
2) гречневая крупа
3) кукурузная крупа
4) горох лущеный
12. Порошкообразный продукт, получаемый размолом зерна хлебных злаков, гречихи или бобовых культур
- 1) крахмал
2) мука
3) горчица
4) сахарная пудра
13. Какую муку подразделяют на следующие сорта: крупчатка, высший, первый, второй и обойная
- 1) гречневая мука
2) кукурузная мука
3) пшеничная мука
4) ржаная мука
14. Эта мука подразделяется на три сорта - сеяная, обдирная и обойная
- 1) ржаная мука
2) пшеничная мука
3) гречневая мука
4) кукурузная мука
15. Эти изделия представляют собой высушенное пшеничное тесто, отформованное в виде трубочек, нитей, ленточек и фигурок
- 1) булочные изделия
2) макаронные изделия
3) бараночные изделия
4) сухарные изделия
16. К булочным изделиям **не** относят
- 1) булки
2) бублики
3) сайки
4) плетенки
17. К бараночным изделиям **не** относят
- 1) калачи
2) бублики
3) баранки
4) сушки
18. Этот продукт предназначен для обваливания перед жареньем котлет, мяса, рыбы, а также для обсыпания форм и противней при запекании рулетов, пудингов и других изделий
- 1) мука
2) крахмал
3) панировочные сухари
4) хлебные палочки
19. При определении качества хлеба выделяют дефекты
- 1) внешнего вида
2) мякиша
3) вкуса
4) запаха
5) все ответы верны

20. Хлеб необходимо хранить

- 1) при температуре 20...25⁰ С и относительной влажности воздуха 70...75 %
- 2) при температуре 15...20⁰ С и относительной влажности воздуха 60...70 %
- 3) при температуре 40...45⁰ С и относительной влажности воздуха 80...90 %
- 4) при температуре 0...10⁰ С и относительной влажности воздуха 15...20 %

Тест по теме «Плодоовощные товары»

1. К клубнеплодам относится

- 1) редис
- 2) капуста белокочанная
- 3) картофель
- 4) укроп

2. К корнеплодам относится

- 1) сельдерей
- 2) лук репчатый
- 3) щавель
- 4) капуста краснокочанная

3. К капустным относится

- 1) свекла
- 2) эстрагон
- 3) лук-порей
- 4) кольраби

4. К луковым относится

- 1) морковь
- 2) чеснок
- 3) шпинат
- 4) хрен

5. К листовым относится

- 1) укроп
- 2) спаржа
- 3) салат
- 4) капуста брюссельская

6. Самая скороспелая культура

- 1) белокочанная капуста
- 2) морковь
- 3) свекла
- 4) редис

7. Этот овощ имеет горько-острый вкус и специфический запах, которые зависят от содержания эфирного масла

- 1) лук
- 2) редька
- 3) свекла
- 4) морковь

8. Это овощ характеризуется хорошим вкусом в свежем и вареном виде, высоким содержанием легкоусвояемых сахаров (4-12%) , а также провитамина А-каротина (6-16 мг %) и минеральных веществ, в частности солей железа, бора и др.

- 1) капуста краснокочанная
- 2) свекла
- 3) морковь
- 4) картофель

9. Это овощ имеет головку, состоящую из мясистых укороченных белых цветочных побегов, используемых в пищу

- 1) цветная капуста
- 2) морковь
- 3) репа

- 4) лук репчатый
10. Вид капусты, имеющий длинный стебель, на котором в пазухах листьев расположены многочисленные кочанчики диаметром 2-4 см
- 1) белокочанная капуста
 - 2) краснокочанная капуста
 - 3) цветная капуста
 - 4) брюссельская капуста
11. К томатным плодовым относят
- 1) фасоль
 - 2) баклажаны
 - 3) кабачки
 - 4) сахарную кукурузу
12. К тыквенным плодовым
- 1) арбузы
 - 2) бобы
 - 3) томаты
 - 4) горох
13. К бобовым относят
- 1) баклажаны
 - 2) перец стручковый
 - 3) дыни
 - 4) горох
14. К каким плодам относят яблоки, груши, айву
- 1) косточковые
 - 2) ягоды
 - 3) семечковые
 - 4) орехоплодные
15. К каким плодам относят сливы, вишни, черешни, абрикосы, персики
- 1) ягоды
 - 2) косточковые
 - 3) орехоплодные
 - 4) семечковые
16. К каким плодам относят виноград, малину, землянику
- 1) семечковые
 - 2) ягоды
 - 3) орехоплодные
 - 4) косточковые
17. У этих плодов съедобной частью является ядро, заключенное в сухую деревянистую скорлупу
- 1) орехоплодные
 - 2) ягоды
 - 3) косточковые
 - 4) семечковые
18. Этот плод состоит из 9-14 долек, легко отделяющихся друг от друга
- 1) апельсины
 - 2) мандарины
 - 3) хурма
 - 4) лимоны
19. Плоды бобовидной, слегка изогнутой формы, покрытые толстой, легко снимающейся кожурой. Под кожицей находится нежная, ароматная, слегка мучнистая, сладкая мякоть
- 1) ананасы
 - 2) мандарины
 - 3) бананы
 - 4) лимоны

20. Плоды и овощи для увеличения сроков их хранения

- 1) квасят
- 2) маринуют
- 3) консервируют
- 4) все ответы верны

Задание 5

Проверяемые результаты У1 У2 У3 З1 З2 З3

Практическая работа №3. Органолептическая оценка качества молочных товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности. (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание 6

Проверяемые результаты У1 У2 У3 З1 З2 З3

Практическая работа №4. Органолептическая оценка качества рыбных товаров, расчет энергетической ценности (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание 7

Проверяемые результаты У1 У2 У3 З1 З2 З3

Практическая работа №5. Органолептическая оценка качества мясных продуктов, расчет энергетической ценности (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание 8

Проверяемые результаты З1 З2 З4 З5 З6 З7

Контрольная работа

Тест по теме «Молоко и молочные товары»

1. Жидкость белого или желтоватого цвета, непрозрачная, слабовязкая, слегка сладковатого вкуса
 - 1) сливки
 - 2) сгущенное молоко
 - 3) молоко коровье
 - 4) сухое молоко
2. Тепловая обработка молока при $t^{\circ}\text{C}$ ниже 100°C
 - 1) пастеризация
 - 2) подогревание
 - 3) стерилизация
 - 4) кипячение
3. Тепловая обработка молока при $t^{\circ}\text{C}$ выше 100°C
 - 1) пастеризация
 - 2) подогревание
 - 3) стерилизация
 - 4) кипячение
4. Жирная часть молока, отделяемая от него сепарированием
 - 1) творог
 - 2) сливки
 - 3) сгущенное молоко
 - 4) сметана
5. Ассортимент данных молочных консервов следующий: молоко цельное и нежирное сгущенное стерилизованное в банках; молоко цельное и нежирное сгущенное с сахаром; какао и кофе натуральные со сгущенным цельным молоком и сахаром; сливки сгущенные с сахаром. Это:
 - 1) сухие молочные консервы
 - 2) сливки
 - 3) сгущенные молочные консервы
 - 4) йогурт

6. Ассортимент данных молочных консервов следующий: молоко цельное сухое; молоко цельное сухое с сахаром; молоко цельное сухое с сахаром и какао; молоко сухое обезжиренное т.д.
- 1) сухие молочные консервы
 - 2) сгущенные молочные консервы
 - 3) йогурт
 - 4) сливки
7. Эти продукты получают сквашиванием молока или сливок молочнокислыми бактериями разных видов
- 1) пищевые жиры
 - 2) кондитерские изделия
 - 3) крахмалопродукты
 - 4) кисломолочные продукты
8. По жирности этот кисломолочный продукт бывает диетический жирный, диетический мягкий, полужирный, обезжиренный и зерненный
- 1) молоко
 - 2) творог
 - 3) кефир
 - 4) йогурт
9. Творожную массу, сырки относят к
- 1) творожным изделиям
 - 2) кондитерским изделиям
 - 3) мучным изделиям
 - 4) кулинарным изделиям
10. Этот кисломолочный продукт выпускают 10-,15-, 20-, 25-, 30-, 36- и 40% - ной жирности
- 1) йогурт
 - 2) сметана
 - 3) творог
 - 4) кефир
11. Простоквашу, ряженку, кефир, кумыс относят к
- 1) творожным изделиям
 - 2) кондитерским продуктам
 - 3) диетическим кисломолочным продуктам
 - 4) мучным изделиям
12. Этот продукт фасуют брикетами, цилиндрами, в бумажные и вафельные трубочки и стаканчики
- 1) сливочное масло
 - 2) йогурт
 - 3) сгущенное молоко
 - 4) мороженое
13. Сырьем для получения этого продукта служат пастеризованные «созревшие» свежие или предварительно сквашенные закваской из ароматобразующих молочнокислых бактерий сливки
- 1) сливочное масло
 - 2) сыры
 - 3) топленое масло
 - 4) творог
14. Этот продукт получают вытапливанием жира из сливок, сметаны или сливочного масла, имеющего пороки, мало пригодного для непосредственного употребления в пищу
- 1) топленое масло
 - 2) сыры
 - 3) йогурт

4) сливочное масло

15. Этот продукт получают путем свертывания подготовленного соответствующим образом молока с последующей обработкой полученного сгустка до готовности к употреблению в пищу

1) творог

2) сметана

3) сыры

4) сгущенное молоко

16. Вид сыров, при получении которых молоко свертывают сычужным ферментом или пепсином

1) сыры в порошке

2) плавленые сыры

3) кисломолочные сыры

4) сычужные сыры

17. Эти сыры бывают в виде головок и порошка

1) сыры в порошке

2) кисломолочные сыры

3) сычужные сыры

4) плавленые сыры

18. Эти сыры получают из натуральных зрелых сычужных сыров путем их измельчения и сушки

1) плавленые сыры

2) сычужные сыры

3) сыры в порошке

4) кисломолочные сыры

19. Эти сыры производят из натуральных сычужных и кисломолочных сыров, творога, специальных быстросозревающих сырных масс, сухого молока, сливок, сметаны, сливочного масла, специй, пряностей, сахара, разных вкусовых компонентов - рыбо- и мяскопченостей, томатной пасты, какао – порошка и других, с обязательным добавлением солей – плавителей (фосфорнокислого и лимоннокислого натрия)

1) плавленые сыры

2) сычужные сыры

3) кисломолочные сыры

4) сыры в порошке

20. На головках твердых сыров ставят дату изготовления и производственную марку с указанием процента жира, номера завода и сокращенного наименования края, области, республики в виде

1) квадрата

2) круга

3) правильного восьмиугольника

4) все ответы верны

Тест по теме «Мясо и мясные товары»

1. Мясо подразделяют на говядину, говядину молодняка, козлятину, конину, оленину, мясо кроликов

1) по виду убойных животных

2) по полу убойных животных

3) по степени упитанности

4) по возрасту убойных животных

2. Различают мясо взрослого крупного рогатого скота – мясо бугаев и говядина, взрослых свиней – мясо хряков и свинина, взрослых оленей – мясо некастрированных оленей и оленина, взрослых лошадей – мясо жеребцов и конина

1) по возрасту убойных животных

2) по полу убойных животных

3) по степени упитанности

- 4) по виду убойных животных
3. Мясо подразделяют на мясо крупного рогатого скота, свиней, овец и второстепенных видов животных (коз, лошадей, оленей, верблюдов, буйволов и др.)
 - 1) по полу убойных животных
 - 2) по виду убойных животных
 - 3) по возрасту убойных животных
 - 4) по степени упитанности
4. Различают мясо крупного рогатого скота, которое подразделяют на телятину, говядину молодняка; мясо свиней – на мясо поросят, мясо молодых свиней и свинину; мясо лошадей – на мясо жеребят и конину
 - 1) по возрасту убойных животных
 - 2) по степени упитанности
 - 3) по полу убойных животных
 - 4) по виду убойных животных
5. По этому признаку мясо подразделяют на свежее, сомнительной свежести и несвежее
 - 1) по термическому состоянию
 - 2) по доброкачественности
 - 3) по пригодности в пищу
6. По этому признаку мясо всех убойных животных подразделяют на парное, остывшее, охлажденное, мороженое и размороженное
 - 1) по термическому состоянию
 - 2) по пригодности в пищу
 - 3) по доброкачественности
7. По этому признаку мясо подразделяют на вполне пригодное, условно годное и непригодное
 - 1) по доброкачественности
 - 2) по пригодности в пищу
 - 3) по термическому состоянию
8. Мясо, поступающее в розницу в виде целых туш, которое распиливают вдоль по хребту на правую и левую полутуши так, чтобы остистые отростки позвонков оставались в правой полутуши
 - 1) говядина
 - 2) баранина и козлятина
 - 3) свинина
 - 4) телятина
9. Мясо в виде продольных полутуш, а туши массой менее 34 кг – целиком
 - 1) баранина и козлятина
 - 2) телятина
 - 3) свинина
 - 4) говядина
10. Мясо в виде целых туш
 - 1) телятина
 - 2) баранина и козлятина
 - 3) говядина
 - 4) свинина
11. Мясо в виде продольно распиленных правой и левой полутуш или в виде четвертин
 - 1) баранина и козлятина
 - 2) свинина
 - 3) говядина
 - 4) телятина
12. Второстепенные продукты убоя скота (внутренние органы, головы, хвосты, ноги и др.)

- 1) мясные полуфабрикаты
 - 2) субпродукты
 - 3) колбасные изделия
 - 4) мясные копчености
13. Мясо дикой птицы, добытой отстрелом
- 1) мясо птицы
 - 2) субпродукты
 - 3) мясо дичи
14. Мясо кур, уток, гусей, индеек, цесарок
- 1) мясо птицы
 - 2) мясо дичи
 - 3) субпродукты
15. Изделия, полностью подготовленные к кулинарной обработке
- 1) субпродукты
 - 2) мясные полуфабрикаты
 - 3) колбасные изделия
 - 4) мясные копчености
16. Продукты, изготовленные из мясного фарша, субпродуктов, жира, соли и специй, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению в пищу
- 1) колбасные изделия
 - 2) мясные копчености
 - 3) мясные консервы
 - 4) кулинарные мясные изделия
17. Вареные колбасы, мясные хлебы, сосиски и сардельки, полукопченые и копченые колбасы относят к
- 1) мясным копченостям
 - 2) колбасным изделиям
 - 3) мясным консервам
 - 4) полуфабрикатам
18. Крупнокусковые мясные изделия, приготовленные из определенных частей свиных, говяжьих и бараньих туш, соответствующим образом разделанных, подвергнутых посолу и термической обработке до полной или частичной готовности к употреблению в пищу
- 1) мясные копчености
 - 2) мясные консервы
 - 3) колбасные изделия
 - 4) полуфабрикаты
19. Изделия из соответствующим образом подготовленного мяса и мясопродуктов с добавлением или без добавления жира, растительного сырья, в герметично закупоренных банках, подвергнутые стерилизации
- 1) колбасные изделия
 - 2) мясо птицы
 - 3) мясные консервы
 - 4) полуфабрикаты
20. Мясо и мясные продукты содержат
- 1) белки
 - 2) жиры
 - 3) липоиды
 - 4) витамины
 - 5) все ответы верны

Тест по теме «Рыба и рыбные товары»

1. Сельди относятся к семейству
 - 1) осетровых

- 2) карповых
- 3) сельдевых
- 4) лососевых
2. Семга, горбуша, кета, омуль относятся к семейству
 - 1) лососевых
 - 2) сельдевых
 - 3) осетровых
 - 4) окуневых
3. Белуга, севрюга, стерлядь относятся к семейству
 - 1) сельдевых
 - 2) осетровых
 - 3) лососевых
 - 4) тресковых
4. Пресноводную рыбу реализуют в
 - 1) охлажденном виде
 - 2) мороженом виде
 - 3) живом виде
 - 4) соленом виде
5. Рыба, замороженная в естественных или искусственных условиях и имеющая в толще мяса во всех частях $t^{\circ}\text{C}$ не выше $-6\dots-8^{\circ}\text{C}$
 - 1) мороженная рыба
 - 2) соленая рыба
 - 3) вяленая рыба
 - 4) охлажденная рыба
6. Рыба, получаемая методом посола
 - 1) маринованная рыба
 - 2) соленая рыба
 - 3) вяленая рыба
 - 4) сушеная рыба
7. Рыба, которую заливают маринадной заливкой
 - 1) маринованная рыба
 - 2) соленая рыба
 - 3) рыбапряного посола
 - 4) вяленая рыба
8. Предварительно подсолённая, а затем медленно провяленная в естественных или искусственных условиях рыба
 - 1) сушеная рыба
 - 2) копченая рыба
 - 3) маринованная рыба
 - 4) вяленая рыба
9. К данным изделиям относятся высококачественные деликатесные товары из осетровых и лососевых рыб
 - 1) балычные изделия
 - 2) икра
 - 3) рыбные полуфабрикаты
 - 4) рыбные консервы
10. В толще мяса рыбы $t^{\circ}\text{C}$ от -1 до $+5^{\circ}\text{C}$ по пищевым и вкусовым свойствам она уступает только живой рыбе
 - 1) мороженная рыба
 - 2) сушеная рыба
 - 3) охлажденная рыба
 - 4) соленая рыба
11. Рыба, которую солят смесью соли, сахара и пряностей

- 1) копченая рыба
 - 2) соленая рыба
 - 3) маринованная рыба
 - 4) рыба пряного посола
12. По питательной ценности и вкусовым свойствам этот продукт превосходит мясо соответствующих рыб и относится к деликатесным товарам
- 1) икра
 - 2) пресервы
 - 3) копченая рыба
 - 4) молоки
13. Рыбные продукты, которые перед употреблением в пищу требуют только тепловой обработки
- 1) рыбные консервы
 - 2) пресервы
 - 3) рыбные полуфабрикаты
 - 4) копченая рыба
14. Рыбы отварная, студень рыбный, колбасы и сосиски рыбные относятся к изделиям
- 1) отварным и заливным
 - 2) фаршированным
 - 3) рыбоовощным
 - 4) к мучным с рыбой
15. Стерилизованные в герметичной таре рыбопродукты, отличающиеся стойкостью в хранении, высокими пищевыми и вкусовыми достоинствами
- 1) рыбные консервы
 - 2) рыбные полуфабрикаты
 - 3) икра
 - 4) пресервы
16. Вид консервов, изготавливаемых из частиковых, ставриды, пелагиды. К ним относятся «Рыбоовощная солянка», «Рыбоовощной суп», «Рыба с овощами»
- 1) закусочные консервы
 - 2) рыборастительные консервы
 - 3) натуральные консервы
 - 4) консервы из нерыбного водного сырья
17. Вид консервов, которые готовят из жареной, копченой, подвяленной, бланшированной, пропеченной рыбы с заливкой томатным соусом или растительным маслом
- 1) рыборастительные консервы
 - 2) натуральные консервы
 - 3) закусочные консервы
 - 4) консервы из нерыбного водного сырья
18. Вид консервов, которые готовят в собственном соку, желе, бульоне
- 1) закусочные консервы
 - 2) натуральные консервы
 - 3) консервы из нерыбного водного сырья
 - 4) рыборастительные консервы
19. «Крабы в собственном соку» высшего и первого сортов, «Креветки натуральные», «Кальмар натуральный», «Мидии натуральные» относятся к
- 1) закусочным консервам
 - 2) натуральным консервам
 - 3) рыборастительным консервам
 - 4) консервам из нерыбного водного сырья
20. Вид рыбопродуктов, который не подвергается стерилизации. Для изготовления используют рыбу пряного или маринованного посола
- 1) рыбные консервы

- 2) соленая рыба
- 3) рыбные пресервы
- 4) натуральные консервы

Задание 9

Проверяемые результаты У1 У2 У3 З1 З2 З3 З6 З7

Практическая работа № 6. Органолептическая оценка качества пищевых жиров, расчет энергетической ценности (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание 10

Проверяемые результаты У1 У2 У3 З1 З2 З8 З9

Практическая работа № 7. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров, распознавание ассортимента, расчёт энергетической ценности (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание 11

Проверяемые результаты У1 У2 У3 З1 З2 З8 З9

Практическая работа № 8 Органолептическая оценка качества кондитерских товаров, расчёт энергетической ценности (см. методические рекомендации по выполнению практической работы)

Задание 12

Проверяемые результаты З1 З2 З8 З9

Контрольная работа

Тест по теме «Сахаристые товары»

1. Это вещество в больших количествах накапливается в клубнях картофеля, в зернах кукурузы и т.д.
 - 1) сахар
 - 2) крахмал
 - 3) мед
 - 4) сахароза
2. Это продукт производят нерафинированным и рафинированным
 - 1) сахар - рафинад
 - 2) крахмал
 - 3) сахар - песок
 - 4) искусственное саго
3. Это продукт представляет собой частично клейстеризованные шарики из картофельного или кукурузного крахмала
 - 1) искусственное саго
 - 2) сахар - рафинад
 - 3) модифицированный крахмал
 - 4) сахар - песок
4. Этот продукт получают из сахара – песка
 - 1) искусственное саго
 - 2) сахар - рафинад
 - 3) крахмал
 - 4) рафинадная пудра
5. Вид меда, который получают увариванием сахарного сиропа с добавлением органических кислот и ароматических веществ
 - 1) цветочный
 - 2) падевый
 - 3) искусственный
6. Вид меда, который пчелы вырабатывают из нектара, собранного с цветков
 - 1) цветочный
 - 2) искусственный
 - 3) падевый

7. Вид меда, вырабатываемый пчелами из сахаристых выделений на листьях и стеблях растений, а также из экскрементов некоторых насекомых (тли, червецы)
- 1) искусственный
 - 2) падевый
 - 3) цветочный
8. Изделие студнеобразной структуры, изготовленное из фруктово-ягодного пюре или водного раствора желирующих веществ, сахара и других компонентов
- 1) пастила
 - 2) варенье
 - 3) джем
 - 4) мармелад
9. Продукт, получаемый из непротертых плодов, ягод или дыни, которые варят с сахаром до желеобразного состояния с добавлением или без добавления студнеобразователя или пектина
- 1) повидло
 - 2) варенье
 - 3) джем
 - 4) конфитюр
10. Кондитерское изделие пенообразной структуры, изготовленное из смеси фруктово-ягодного пюре, сахара-песка и яичного белка
- 1) пастила
 - 2) повидло
 - 3) мармелад
 - 4) конфитюр
11. Этот продукт имеет желеобразную консистенцию, но ягоды и дольки плодов должны быть не разварены и равномерно распределены в сиропе
- 1) варенье
 - 2) конфитюр
 - 3) мармелад
 - 4) повидло
12. Кондитерское изделие, изготовленное из шоколадной массы, получаемой на основе переработки какао-бобов
- 1) карамель
 - 2) шоколад
 - 3) зефир
 - 4) ирис
13. Тонко измельченный продукт, полученный из какао-жмыха
- 1) сахарная пудра
 - 2) крахмал
 - 3) мука
 - 4) какао – порошок
14. Этот вид карамели состоит из оболочки и начинки
- 1) карамель с начинкой
 - 2) мягкая карамель
 - 3) витаминизированная карамель
15. Кондитерские изделия мягкой консистенции, полученные из одной или нескольких конфетных масс и содержащие сахар (56 -70%), жир (10-40%), белки (3-10%), пищевые кислоты
- 1) ирис
 - 2) конфеты
 - 3) драже
 - 4) зефир
16. Кондитерское изделие, изготовленное из ирисной массы
- 1) конфеты

3. углеводы

6. Определить энергетическую ценность 100г картофеля, если в нём содержится 2г белка, 0,1г жира, 19,7г углеводов

Выбрать правильный вариант ответа

7. Для лучшего сохранения витаминов при кулинарной обработке овощи

- а) нельзя долго хранить в воде очищенными
- б) при варке закладывают в холодную воду или бульон
- в) для салатов и винегретов надо варить очищенными

Найдите ошибку

8. Витамины

- а) являются источниками энергии
- б) поддерживают защитные свойства организма в борьбе с инфекциями
- с) являются биологическими регуляторами всех жизненных процессов в организме человека

9. В каком порядке расположены органы пищеварения?

- а) ротовая полость-пищевод-желудок-тонкая кишка-толстая кишка-прямая кишка
- б) ротовая полость-пищевод-желудок- толстая кишка- тонкая кишка- прямая кишка
- с) ротовая полость - желудок- пищевод- толстая кишка- тонкая кишка- прямая кишка

10. Пища называется усвоенной

- а) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты
- б) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты и всосалась в кровь
- в) если она была расщеплена в желудочно-кишечном тракте на простые компоненты, всосалась в кровь и использована для физических функций и восстановления энергии

11. Обмен веществ и энергии – это процесс

- а) поступления веществ в организм
- б) удаления из организма непереваренных остатков
- в) потребления, превращения, использования, накопления и потери веществ и энергии

12. Ассимиляция – это

- а) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме
- б) процесс расхода питательных веществ организмом
- в) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

13. Определить величину основного обмена для женщины массой тела 55кг

Найдите ошибку

14. Обмен веществ и энергии повышается

- а) при тяжёлой физической работе
- б) после приёма пищи
- в) во время сна

15. Рациональное сбалансированное питание – это

- А) распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму
- Б) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания
- В) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма с учётом условий труда, климата, возраста, пола, массы тела, состояния здоровья.

16. Фитонциды

- А) придают плодам вяжущий вкус
- Б) придают овощам и плодам острый горький вкус
- В) обладают бактерицидными свойствами, губительно действующими на микроорганизмы

17. К корнеплодам относят

- А) редис, брюкву, белые корни, свёклу
- Б) картофель, свёклу
- В) капусту кольраби

18. Квашение – это способ консервирования, основанный на образовании

- А) молочной кислоты

- Б) уксусной кислоты
- В) яблочной кислоты
- 19. Важнейшая составная часть мяса рыбы
- А) вода
- Б) белки
- В) углеводы
- 20). Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству
- А) осетровых
- Б) лососевых
- В) скумбриевых

Вариант 1

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) листовы
 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
а	а	б	б	в	б	а	б	в	в	б	б	в	б	а	б	а	б	а	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	в	а	а	б	г	а	б	в	б	в	б	а	б	а	в	а	б	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
в	в	а	б	в	а	б	а	в	б	в	а	б	а	а	б	б	а	б	б

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) 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

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

Сводная таблица результатов обучения по дисциплине

Результаты обучения по дисциплине	Текущий контроль	Промежуточная аттестация по дисциплине
	Защита ЛПЗ	Дифференцированный зачет
У1	+	
У2	+	
У3	+	
З1	+	+
З2	+	+
З3	+	+
З4	+	+
З5	+	+
З6	+	+
З7	+	+
З8	+	+
З9	+	+

2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио не предусмотрено

2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы) не предусмотрено