

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Сабинский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.02 Физиология питания
по профессии
16675 Повар.**

2020 год

Акт согласования комплекта оценочных средств для оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

от « ___ » _____ 20__ г. № ___

СОДЕРЖАНИЕ

- [1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств](#)
- [2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке](#)

3. Оценка освоения учебной дисциплины

3.1. Формы и методы оценивания

3.2 Контрольно-оценочные средства для оценивания результатов освоения учебной дисциплины

4. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

1. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)

Область применения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Товароведение продовольственных товаров.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и аттестации в форме дифференцированного зачета.

Формы аттестации по учебной дисциплине

Таблица 1

Код и наименование дисциплины	Промежуточная аттестация			
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
Товароведение продовольственных товаров			ДЗ	

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Освоенные умения	Освоенные знания

3. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины.

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине Товароведение продовольственных товаров, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">. 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	<p>Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии нормативных документов.</p> <p>Расчёт энергетической ценности продуктов питания и блюд , согласно методики расчета и справочника «Химический состав пищевых продуктов»</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">ассортимент, товароведные характеристики, требования 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;	<p>Полнота знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров</p> <p>Полнота знаний определения качества пищевых продуктов органолептическим методом</p> <p>Полнота знаний при определении видов упаковки, условий хранения и транспортирования пищевых продуктов</p>

<p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков. Zn⁹-усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>	
--	--

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

Тестовое задание

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

- а) физиология питания
- б) товароведение
- в) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- а) 4 ккал
- б) 6.8 ккал
- в) 12 ккал

3. Каких белков не существует

- а) полноценных, не полноценных
- б) заменимых, незаменимых
- в) насыщенных, ненасыщенных

4. Дайте определение жирам –это:

- а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
- б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира
- в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- а) увеличивается
- б) уменьшается
- в) никак не изменяется

8. Решите задачу:

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

Ответ: *энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58*

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

время выполнения: 1 час

1. Основная зерновая культура.

- А) пшеница
- Б) овёс
- В) рожь

2. От чего зависит пищевая ценность крупы

- А) от вида и характера обработки
- Б) от химического состава
- В) от вида зерна.

3. Из пшеницы вырабатывают

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

4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

- А) гречиха
- Б) продел

5. Прогоркание крупы это....

- А) плесневение
- Б) порча в результате длительного хранения
- В) окисление жира

6. Важные составные части муки

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

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

- А) мука
- Б) сахар
- В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия

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

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

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

10. высушенные продукты растительного происхождения

- А) приправы
- Б) молодые побеги растений

В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

А) ничего

Б) расплывается и киснет

В) получается пористое изделие

12. время выпечки хлеба

А) 30 мин.

Б) от 8 до 80 мин.

В) от 50 до 120 мин.

13. опара составляет:

А) 40% воды – 60% муки

Б) 50% воды – 50% муки

В) 60% воды – 40% муки

15. К группе тыквенных овощей относятся:

А) патиссоны

Б) шпинат

В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

А) сельдерей

Б) спаржа

В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

А) вишня

Б) яблоки

В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

20. Земляника относится к...

- А) сложным ягодам
- Б) настоящим ягодам
- В) ложным ягодам

21. апельсин относится к...

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

22. Более ценная часть гриба.

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

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

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

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

25. Моховик относится к:

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

26. Опенок является:

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

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

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

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

- А) крахмал
- Б) сахар
- В) мёд

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

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

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

- А) водка
- Б) фрукты
- В) мёд

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

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

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

- А) торт
- Б) пирожное
- В) пряники

33.из чего получают чай.

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

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

- А) жир
- Б) хлеб
- В) овощи

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

- А) масло сливочное
- Б) молоко
- В) рыба

36.Молоко со специфическим запахом

- А) молоко кобылицы
- Б) молоко коровье
- В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

- А) сметана
- Б) сливки
- В) йогурт

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

- А) мороженное
- Б) сливки
- В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца

- А) омлет
- Б) яичный порошок
- В) меланж

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

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

41. Главная ткань мяса

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

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

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

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

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

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

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

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

- А) мясная гастрономия
- Б) консервы

В) колбасы

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

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

А) семга

Б) белуга

В) сом

48. К семейству карповых относится:

А) лещ

Б) стерлядь

В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

А) держится на поверхности аквариума

Б) плавает по всему аквариуму

В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

А) засол

Б) замораживание

В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

А) копченая

Б) сушеная

В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

А) копчение

Б) вяление

В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

А) мясо

Б) икра

В) рыба

54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.

А) вкусовые вещества

Б) алкогольные напитки

В) крупы

55. Минеральная вода относится к:

А) безалкогольным напиткам

Б) алкогольным напиткам

В) слабоалкогольным напиткам.

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

А) Вкусовые товары

Б) кофейные напитки

В) чайные напитки

57. К каким пряностям относится перец душистый

А) семенным

Б) плодовым

В) листовым

58. Какую крупу получают из пшеницы

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

59. Из чего получают крупу перловую

А) из овса

Б) из ячменя

В) из овса

60. Незрелые плоды оливкового дерева

А) маслины

Б) оливки

В) каперсы

Ключ к тесту:

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

Задания для дифференцированного зачета

Вариант 1

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Из каких групп органических соединений складывается энергетическая ценность продукта?	1. белков 2. жиров 3. углеводов	P=3
2.	Какие два вида тары используют для томатных соусов?	1. стеклянная 2. металлическая	P=2
3.	Как исключить бактериологический бомбаж?	1. герметизация 2. стерилизация 3. грамотное хранение	P=3
4.	Укажите органолептические показатели рафинадной пудры.	1. сладкая 2. без постороннего привкуса и запаха 3. цвет белый 4. рассыпчатая	P=4
5.	Какое может быть повидло по способу приготовления?	1. стерилизованное 2. нестерилизованное	P=2
6.	Какое молоко не допускается к приемке?	1. с посторонним запахом 2. с посторонним вкусом	P=2
7.	К какому виду сыров относят: 1. Швейцарский сыр 2. Сулугуни	1. твердые 2. рассольные	P=2
8.	Какие виды трубчатых макаронных изделий нужно добавить? 1. макароны 2. 3. 4. лом макаронный	2. рожки 3. перья	P=2
9.	Как делят жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
10.	Укажите % содержание жира в маслах: 1. топленом	1. 99% 2. 71%-72%	P=2

	2. крестьянском		
	ИТОГО		P=25

Вариант 2

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	При каких условиях хранят сухие продукты?	1. $t = 14-16^{\circ}\text{C}$ 2. влажность 65-75%	P=2
2.	Как называют сушеный абрикос без косточек?	Курага	P=1
3.	Укажите два основных свойства крахмала?	1. набухание 2. клейстеризация	P=2
4.	В каких четырех случаях можно использовать какао-порошок?	1. напитки 2. добавка в крем 3. тесто 4. помада	P=4
5.	Как называют молочный сахар?	лактоза	P=1
6.	Какими способами получают сухое молоко?	1. пленочный 2. распылитель	P=2
7.	Какую крупу получают из проса?	Пшено шлифованное	P=1
8.	Укажите недостающие показатели оценки муки: 1. 2. 3. цвет 4. 5.	1. вкус 2. клейковина 4. влажность 5. крупность помола	P=4
9.	Какие вещества удаляют из растительных масел при отбеливании и полировке?	1. красящие вещества 2. примеси	P=2
10.	Укажите % содержание кофеина: 1. в чае 2. в кофе	1. до 3,5% 2. до 2,5%	P=2
11.	Какие полезные органические и неорганические вещества содержит сыр?	1. фосфор 2. кальций 3. белок 4. жир	P=4
	ИТОГО		25

Вариант 3

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Как называют молочный сахар?	лактоза	P=1
2.	Укажите температуру воздействия на продукт при: 1. стерилизации 2. пастеризации	1. более 100 ⁰ C 2. менее 100 ⁰ C	P=2
3.	Какую крупу получают из клейстеризованного крахмала?	саго	P=1
4.	Укажите причины развития бомбажа: 1. химического 2. физического	1. вследствие химической реакции 2. механические повреждения	P=2
5.	Укажите недостающие культуры для производства растительных масел: 1. подсолнечник 2. 3. 4. соя 5. 6. 7. 8.	2. кукуруза 3. арахис 5. горчица 6. оливки 7. кунжут 8. хлопчатник	P=6
6.	С какими дефектами сливки не допускаются к приемке?	1. посторонний вкус 2. кормовой привкус 3. тягучая консистенция	P=3
7.	Укажите три вида вкусовых продуктов?	1. чай 2. кофе 3. пряности	P=3
8.	Из каких групп органических соединений складывается энергетическая ценность продукта?	1. белков 2. жиров 3. углеводов	P=3
9.	Какие виды трубчатых макаронных изделий нужно добавить? 1. 2. 3. 4. лом макаронный	1. макароны 2. рожки 3. перья	P=3

10.	Как называют сушеный абрикос без косточек?	Курага	P=1
	ИТОГО		25

Вариант 4

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Назовите процессы естественной убыли продуктов: 1. потеря сыпучих продуктов 2. потеря жидких продуктов 3. испарение?	1. распыл 2. утечка 3. усыхание	P=3
2.	Как различают соки по консистенции?	1. с мякотью 2. осветленный	P=2
3.	Укажите виды бомбажа консервных банок?	1. физический 2. химический 3. биологический	P=3
4.	Опишите органолептические показатели сахара-песка?	1. цвет 2. сыпучесть 3. отсутствие постороннего вкуса 4. отсутствие постороннего запаха 5. прозрачный водных раствор	P=5
5.	Какие продукты получают путем измельчения плодов какао-дерева?	1. какао 2. какао-жмых	P=2
6.	Как называют основной белок молока?	Казеин	P=1
7.	С какими дефектами сливки не допускаются к приемке?	1. посторонний вкус 2. кормовой привкус 3. тягучая консистенция	P=3
8.	Перечислите недостающие крупы: 1. овсяная недробленая 2. 3. овсяная плющевая 4. лепестковые хлопья 5.	2. геркулес 3. толокно	P=2
9.	Укажите способы получения растительного масла?	1. прессованное 2. экстрагированное	P=2
10.	Укажите недостающие жиры: 1. говяжий	2. бараний 4. свиной	P=2

	2. 3. костный 4. 5. сборный		
	ИТОГО		P=25

Вариант 5

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Какие требования предъявляют к помещениям для хранения меда?	1. чистые сухие помещения 2. без специфичного запаха 3. влажность воздуха не более 70%	P=3
2.	Какие дефекты сухого молока не указаны ниже: 1. 2. 3. комковатость	1. прогорклость 2. плохая растворимость	P=2
3.	Какие продукты подвергаются к распылу? В каком случае?	1. сыпучие 2. при перевозке	P=2
4.	Какие пять видов круп получают из овса?	1. овсяная недробленая 2. геркулес 3. овсяная плющевая 4. лепестковые хлопья 5. толокно	P=5
5.	Укажите причины развития бомбажа: 1. химического 2. физического	1. вследствие химической реакции 2. механические повреждения	P=2
6.	Как делят жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
7.	Как называют основной белок молока?	Казеин	P=1
8.	Из каких групп органических соединений складывается энергетическая ценность продукта?	1. белков 2. жиров 3. углеводов	P=3
9.	Укажите температуру воздействия на продукт при: 1. стерилизации 2. пастеризации	1. более 100 ⁰ C 2. менее 100 ⁰ C	P=2

10.	Какие продукты получают путем измельчения плодов какао-дерева?	1. какао 2. какао-жмых	P=2
	ИТОГО		P=25

Вариант 6

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Что происходит при неправильном хранении сахара?	1. увлажнение 2. потеря сыпучести 3. посторонние запахи	P=3
2.	Как исключить бактериологический бомбаж?	1. герметизация 2. стерилизация 3. грамотное хранение	P=3
3.	Как делят жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
4.	В каких четырех случаях можно использовать какао-порошок?	1. напитки 2. добавка в крем 3. тесто 4. помада	P=4
5.	Укажите недостающие культуры для производства растительных масел: 1. кукуруза 2. 3. 4. соя 5. 6. 7. 8.	2. подсолнечник 3. арахис 5. горчица 6. оливки 7. кунжут 8. хлопчатник	P=6
6.	Как называют сушеный абрикос без косточек?	Курага	P=1
7.	Укажите два основных свойства крахмала?	1. набухание 2. клейстеризация	P=2
8.	Укажите три вида вкусовых продуктов?	1. чай 2. кофе 3. пряности	P=3

ИТОГО	25
-------	----

Тестовый контроль является самым объективным и самым независимым от субъекта.

Правильно организованный тестовый контроль содействует повышению интереса обучающихся к учёбе, стимулирует познавательную деятельность, что необходимо для профессиональной подготовленности наших детей к труду в условиях рынка.

Форма контроля и оценки – сравнение с эталоном. При этом может быть использована следующая бальная оценка:

К	менее 0,7	0,7-0,8	0,8-0,9	0,9-1,0
Оценка	"2"	"3"	"4"	"5"

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью

9 листов

Директор ГАИСУ «Саратовский аграрный колледж»

Иванов В.М.

