

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.**



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 1E093667AA5CBF33044A6008CC579BE5

Владелец: Бикмухаметов Закиржан Миннемуллович

Действителен с 02.09.2025 до 26.11.2026

2025

Комплект контрольно-оценочных средств составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 16675 «Повар»

Составитель: преподаватель ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж» Фахуртдинова Зилья Фаритовна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Паспорт комплекта оценочных средств	6
3. Экзаменационный пакет кандидата:	10
Комплексное практическое задание	10
Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине	13
4. Пакет эксперта – экзаменатора:	14
Инструментарий оценки комплексного практического задания	15
Сводная оценочная таблица результатов освоения учебной дисциплины	19
Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине	23
Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине	

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины **ОП.02 Физиология питания** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **16675 Повар**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по учебной дисциплине **ОП.02 Физиология питания** являются:

Профессиональный стандарт по профессии **1667 Повар**, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г., № 610н зарегистрированного Министерством юстиции № 557 программа учебной дисциплины **ОП.02 Физиология питания**

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по _____ от «____» _____ 20__ г. № ____.

(наименование образовательной организации)

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

В Экзаменационный пакет кандидата входят:

1. Комплексное практическое задание:
 - задание;
 - условия выполнения комплексного практического задания (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
 - приложение 1.
2. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Комплексное практическое задание (из Экзаменационного пакета кандидата).
 - сводная оценочная таблица
4. Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.
- 5 Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров проводится зачет

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной дисциплине установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение и освоение кандидатом – не менее 70%.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

Заданные требования – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

Установленные требования – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.);

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль.

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

ПК 1.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

ПК 1.4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.

ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.

ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.

ПК 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

ПК 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.

ПК 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

ПК 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.

ПК 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара.

ПК 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара.

ПК 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.

ПК 2.12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.

ПК 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара.

- ПК 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- ПК 2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара..
- ПК 2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- ПК 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- ПК 2.18 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.
- ПК 2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- ПК 2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
- ПК 2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- ПК 2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

2. Рекомендации по интерпритации тестовых результатов.

Условия положительного/отрицательного заключения

Результатов тестовых заданий зачёта

ОП 02.Физиология питания

Тестовые задания позволяют оценить уровень теоритической подготовки обучающихся по освоению учебной дисциплины ОП 02.Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Допуском к выполнению тестовых заданий дифференцированного зачёта являются положительные результаты теоретических знаний. В случае нарушения вышеперечисленных требований, обучающийся не допускается к выполнению тестовых заданий дифференцированного зачёта.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов, не менее 70%.

Инструкция для эксперта-экзаменатора по оценке зачёта по дисциплине

ОП 02. Физиология питания

1. Ознакомьтесь с тестовыми заданиями для экзаменующихся, и показателями оценки результата тестовых заданий.
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям, и занесите результаты в таблицы.
4. Заполните таблицу итоговых результатов в соответствии с оценочной шкалой.
5. Заполните экзаменационный лист кандидата, совместно с другими членами комиссии, в соответствии с таблицей результатов и оценочными шкалами.

Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания.	Знать как проводится органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов; Знать как рассчитывать энергетическую ценность блюд; Знать как составлять рацион питания для разной категории людей	письменный ответ на вопрос	зачет
		письменный ответ на вопрос	зачет
		письменный ответ на вопрос	зачет
Знать: - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Дать определение роли пищи для организма человека; Знать основные процессы обмена веществ в организме; Знать как рассчитать суточный расход энергии; Знать состав и пищевую ценность продуктов их энергетическую и пищевую ценность различных видов продуктов; Знать роль питательных и минеральных веществ, витаминов и микроэлементов и воды в структуре питания;	письменный ответ на вопрос	зачет
		письменный ответ на вопрос	зачет
		письменный ответ на вопрос	
		письменный ответ на вопрос	

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (зачет)

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла **ОП.02 «Физиология питания»**

по профессии «Повар».

3.1.Тестирование по разделу №1

Учебной дисциплины «Физиология питания»

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

5.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

6.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

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 – 58ккал

Тестовый лист

«Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

Объекты контроля:

1. Зерно и продукты его переработки.
2. Плодоовощные товары
3. Молочные товары
4. Рыбные товары
5. Кондитерские товары
6. Вкусовые товары
7. Мясные товары
8. Пищевые жиры

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

время выполнения: 2 учебных часа

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

14. Закваска для бабочных изделий

- А) закваска
- Б) притвор
- В) солод

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

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

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 аллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

28

1. Обязательная 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. 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\

5. Из пшеницы вырабатывают

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

6. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) патиссоны
- Б) шпинат
- В) арбуз

7. Апельсин относится к...

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

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

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

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

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

10. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

- А) копченая
- Б) сушеная В) вяленая

11. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

- А) мясо
- Б) икра
- В) рыба

12. Минеральная вода относится к:

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

13. К каким пряностям относится перец душистый

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

14. Незрелые плоды оливкового дерева

- А) маслины
- Б) оливки
- В) каперсы

15. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

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

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

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

17. Главная ткань мяса

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

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

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

2. 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

3 часть

20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека?

1. Обязательная 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) увеличивается
- б) уменьшается
- в) никак не изменяется

4. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки

В) витамины

5. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

6. К группе томатных овощей относятся:

А) перец

Б) патиссоны

В) пастернак

7. Земляника относится к...

А) сложным ягодам

Б) настоящим ягодам

В) ложным ягодам

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

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) водка

Б) фрукты

В) мёд

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

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

12. Кисломолочный диетический продукт

А) сметана

Б) сливки

В) йогурт

13. Высушенная смесь яйца

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

14. Какую крупу получают из пшеницы

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

15. Обработка рыбы продуктами теп- лового разложения древесины

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

16. К группе семечковых относятся:

- А) вишня
- Б) яблоки
- В) смородина

17. К группе косточковых относятся:

- А) сливы
- Б) ежевика
- В) айва

18. Важные составные части муки

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

2. Дополнительная часть

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

3 часть

20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

1.1. Итоговый контроль по УД

Тестовые задания

1. Обмен веществ – это процесс:

- а) поступления веществ в организм; $P = 3$
- б) удаления из организма не переваренных остатков;
- в) потребления, превращения, использования, накопления и потери веществ и энергии.

2. При окислении в организме человека 1 г углеводов – выделяется - ... к/к, 1 г жира - ... к/к, 1 г белков - ... к/к.
 $P = 3$

3. В каком порядке расположены органы пищеварения? $P = 5$

ротовая → _____ → _____ → _____ → _____ → _____
прямая
полость
кишка

4. Важнейший компонент процесса пищеварения (один):

- а) вода; б) кислоты; в) ферменты; г) минеральные вещества. $P = 4$

5. Плоды однолетнего растения из семейства зонтичный:

- а) перец; б) анис; в) гвоздика? $P = 3$

6. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:

$P = 3$

а) молока, сливок; б) молочных сгущенных, консервов; в) молочных сухих консервов?

7. Каковы условия хранения творога:

а) $t 2^{\circ}\text{C}$ – 36 часов; б) $t 18^{\circ}\text{C}$ – до 8 месяцев; в) $t 10^{\circ}\text{C}$ – 10 суток? $P = 3$

8. К группе пищевых жиров относят:
 $P = 3$

1) _____; 2) _____; 3) _____

Задания к дифференцированному зачету

1. Определите качество свежих огурцов по следующим показателям:

- внешний вид – свежие, целые, чистые, правильной формы, с пожелтевшей кожей;
- вкус и запах – свойственный, без посторонних;
- внутреннее строение – мякоть грубая, с крупными семенами;
- размер – длина 14 см; диаметр – 6 см.

9. Определите энергетическую ценность 100 г. майонеза.

3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (зачет)

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла **ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»** по профессии «Повар, кондитер».

3.1. Тестирование по разделу №1

предмета «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

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

5. 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

6. 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

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 – 58ккал

Тестовый лист

«Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

Объекты контроля:

- 9. Зерно и продукты его переработки.
- 10. Плодоовощные товары
- 11. Молочные товары
- 12. Рыбные товары
- 13. Кондитерские товары
- 14. Вкусовые товары
- 15. Мясные товары
- 16. Пищевые жиры

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

время выполнения: 2 учебных часа

4. Основная зерновая культура.

- А) пшеница
- Б) овёс
- В) рожь

5. От чего зависит пищевая ценность крупы

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

6. 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

9. 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

14. Закваска для бараночных изделий

- А) закваска
- Б) притвор
- В) солод

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

50–60 баллов – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

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».

29 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Форма листов для ответа.

БЛАНК ОТВЕТОВ

ВАРИАНТ № _____

Фамилия, имя _____

Группа № _____

Дата « _____ » _____ 20 _____ г. Подпись _____

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										
Вопрос	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ										
Вопрос	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Ответ										

Шкала оценивания тестовых заданий.

Оценка «5»(отл.) ставится за 30 б – 28 б выполненных заданий

Оценка «4» (хор) ставится за 27 б – 25 б выполненных заданий

Оценка «3» (удовл) ставится за 24 б - 21 б выполненных заданий

Оценка «2» (неуд) ставится за менее 21 б выполненных задани

Таблица результатов зачёта учебной дисциплины

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Наименование ОУ: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Дата проведения: _____ 20 _____ года

№ пп	ФИО обучающегося	Итоги оценки ОП.02		
		Фактическое количе- ство набранных бал- лов	% выполнения	Результат
Макс. кол-во баллов		30		