

Департамент образования и науки Костромской области ОГБПОУ  
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской  
области»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

ОГБПОУ «БТЖТ

Костромской области»

О.В. Сырцева

«30» 08 2019 г.

**КОМПЛЕКТ**

контрольно-оценочных средств по профессиональной дисциплине

Адаптационная программа учебной дисциплины

По дисциплине АОП.02 «Физиология питания с основами товароведения»

продовольственных товаров»

для профессии: 16675. «Повар».



## **1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств**

### **1.1 Область применения комплекта оценочных средств**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» по профессии «Повар».

Результатом освоения учебной дисциплины . «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» по профессии «Повар» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар».

Формой аттестации по учебной дисциплине . «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» является дифференцированный зачет.

Итогом дифференцированного зачета является получение оценки («2», «3», «4», «5»)

2. 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)
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</li> <li>- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>- составлять рационы питания.</li> </ul>	<p>Знать как проводится органолептическая оценка качества пищевого сырья и продуктов;</p> <p>Знать как рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>Знать как составлять рацион питания для разной категории людей</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль пищи для организма человека;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</li> </ul>	<p>Дать определение роли пищи для организма человека;</p> <p>Знать основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>Знать как рассчитать суточный расход энергии;</p> <p>Знать состав и пищевую ценность продуктов их энергетическую и пищевую ценность различных видов продуктов;</p> <p>Знать роль питательных и минеральных веществ, витаминов и микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>Знать физико-химические изменения в процессе</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>- понятие рациона питания;</p> <p>- суточную норму потребности человека питательных веществах;</p> <p>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания;</p> <p>- методику составления рационов питания;</p> <p>- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>- общетребования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p> <p>Данная дисциплина участвует в формировании общих компетенций:</p>	<p>пищеварения;</p> <p>Знать факторы влияющие на усвояемость пищи.</p> <p>Знать нормы и принципы человека в питательных веществах, методику составления рационального питания человека;</p> <p>Знать ассортимент и характеристику основных групп продовольственных товаров;</p> <p>Общие требования к качеству сырья и условия хранения, упаковка, транспортирования и реализация различных видов продовольственных товаров.</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
--	--	---	---

### 3.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (дифференцированный 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».

#### 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:

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 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».

**27** аллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

#### **4.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Н.Г.Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» М, 2015г
2. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Москва, 2015г
3. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П.Солин, М:Изд.Центр «Академия», 2015г.
4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В.Усов, М:Изд-Центр «Академия», 2015г.
5. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И.Шестакова, Ростов-на-Дону «Феникс»,2015г
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

Интернет-ресурсы:

1 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Пронумеровано, скреплено и  
заверено печатью 7

*Людмила / Александр*

Директор

*Людмила*

Л.А. Чупрова

«30»

07

2019 г.