

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским
филиалом ГБПОУ РК
«Романовский колледж
индустрии гостеприимства»


А.Н. Загорюлькин
2016 год



Комплект
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП. 03 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

основной профессиональной
образовательной программы по профессии

43.01.01. Официант, бармен

Судак, 2016

Разработчик (и):

Судакский филиал

преподаватель

Э.М. Аблямитова

Судакский филиал
(место работы)

методист
(занимаемая должность)

Е.А. Филонидова
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
II. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	4
2.1. Динамика формирования общих компетенций	
III. Оценка освоения учебной дисциплины	6
3.1. Формы и методы оценивания	
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	
IV. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине.....	13

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. В результате освоения учебной дисциплины **Товароведение пищевых продуктов** обучающийся должен обладать умениями и знаниями, предусмотренными ФГОС по профессии СПО **43.01.01. Официант, бармен** базовый уровень подготовки со следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные компетенции, и общие компетенции:

Уметь:

- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;
- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;

Знать:

- методы оценки качества пищевых продуктов;
- товароведческую характеристику основных групп товаров.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **Дифференцированный зачет**

II. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У 1. Владеть методами оценки качества пищевых продуктов; ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	-точность описания и демонстрация владения методами оценки качества пищевых продуктов	Текущий контроль (Практические занятия)

<p>устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
<p>У 2. Определять качество основных групп товаров; ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- точность оценки качества основных групп товаров</p>	<p>Текущий контроль</p>

У 3. Давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров; ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-правильность изложения товароведной характеристики основных групп товаров	Текущий контроль
Знать:		
З 1. методы оценки качества пищевых продуктов;		Тестирование
З 2. товароведческую характеристику основных групп товаров.		Тестирование

III. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине **Товароведение пищевых продуктов**, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1				
Тема 1.1	Устный опрос	У1		

	Практическая работа №1-3 Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа	<i>ОК 1-ОК6</i>		
Раздел 2				
Тема 2.1	Устный опрос Практическая работа №4-11 Тестирование Самостоятельная работа Контрольная работа	<i>У1, У2, З1, З2, ОК 1-ОК 6</i>		
			Дифференцированный зачет	<i>З1, З2,</i>

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний З1, З2, умений У1, У2,

Раздел 1

Тестовые задания № 1.

I вариант

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов:

а) 3.5 ккал б) 3.75 ккал в) 4.0 ккал г) 9 ккал

2. Каких белков не существует: а) полноценных, не полноценных б) заменимых, незаменимых в) насыщенных, ненасыщенных г) животных, растительных

3. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде:

а) клетчатка б) сахаразы в) крахмал г) гликоген

4. В связи с процессами роста потребность в витаминах: а) увеличивается б) уменьшается в) никак не изменяется г) понижается

5. Группа, в состав которой входят только моносахариды:

а) глюкоза, манноза, мальтоза, клетчатка б) глюкоза, фруктоза, галактоза, манноза в) крахмал, гликоген, клетчатка, инулин г) сахаразы, лактоза, фруктоза, гликоген

6. Группа, в состав которой входят только макроэлементы: а) кальций, фосфор, фтор, медь, б) магний, железо, сера, натрий в) йод, фтор, цинк, медь г) железо, калий, натрий, фтор

7. Витамин В6 является:

а) жирорастворимым витамином б) водорастворимым витамином в) витаминоподобным веществом г) не растворимым веществом

II вариант

1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г жира:

а) 4.3 ккал б) 9.0 ккал в) 12.4 ккал г) 4 ккал

2. 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

г) сложные органические соединения различной химической природы

3. 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 г) старения и режима питания

4. Аскорбиновая кислота – это

а) витамин А б) витамин С в) витамин Д б г) витамин РР

5. Группа, в состав которой входят только насыщенные жирные кислоты:

а) стеариновая, капроновая, олеиновая, линолевая
б) масляная, стеариновая, арахидоновая, олеиновая,
в) стеариновая, пальмитиновая, капроновая, масляная
г) капроновая, масляная, пальмитиновая, линоленовая

6. Группа, в состав которой входят только микроэлементы:

а) кальций, фосфор, фтор, медь,
б) магний, железо, сера, йод
в) йод, фтор, цинк, медь г
г) железо, калий, натрий, фтор

7. Питательные вещества, расщепление которых в желудке человека происходит, благодаря наличию в кишечном соке фермента липаза, называются:

а) белки
б) жиры
в) углеводы
г) минеральные вещества

Эталон ответов

1	в	1	б
2	в	2	а
3	б	3	а
4	а	4	б
5	б	5	в
6	б	6	в
7	б	7	б

Контрольная работа № 1 по разделу "Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов"

1. Что изучает товароведение? _____

2. На какие две группы делятся все пищевые вещества _____

3. Каково значение пищи для организма человека? _____

4. Допишите следующие предложения:
В состав пищевых продуктов входят следующие органические вещества

Составной частью всех продуктов является _____

5. Влияет ли содержание воды в продуктах на их срок хранения? _____

6. Присутствие солей _____ и _____ придает воде жесткость. Как влияет жесткость воды на тепловую обработку продуктов? _____

7. Укажите по какому критерию химические элементы, входящие в состав пищевых продуктов, подразделяют на макро-, микро-, и ультрамикроэлементы

8. Охарактеризуйте химическую природу углеводов _____

9. Охарактеризуйте моносахариды:

Пищевые источники _____

Свойства _____

10. Охарактеризуйте дисахариды

Пищевые источники _____

Свойства _____

11. Какие углеводы называются несахароподобными?

12. Почему врачи-диетологи рекомендуют употреблять в пищу продукты, содержащие много клетчатки? _____

Охарактеризуйте химическую природу жиров. _____

14. По происхождению жиры бывают _____

15. Суточная потребность в жирах _____

16. Что представляет собой химическая природа белков? _____

Охарактеризуйте значение белков в обеспечении жизнедеятельности человека. _____

18. Какие белки считаются полноценными и в каких продуктах они содержатся?

19. Перечислите свойства белков _____

20. Как классифицируются витамины? _____

21. Дайте определение понятию.

Ферменты - _____

22. В каком производстве применяют пектиновые вещества?

23. Выполните практическую работу «Расчет энергетической ценности пищевых продуктов и готовых блюд»

1). Рассчитайте энергетическую ценность 150 г нежирного творога, в котором содержится в пересчете на 100 г : белка-18%, углеводов- 2,7 %, жиров- 0,6%

Ответ: _____

2) Рассчитайте энергетическую ценность 175г квашеной капусты, в которой содержится в пересчете на 100 г: белка-0,8%, углеводов- 2,8%.

Ответ _____

Раздел 2

1. Установите соответствие

Содержание сахара	Классификация вина	Содержание спирта
0,2-14	Вино белое столовое сухое	16-18
0,5-2,5	Вино крепкое	9-14
до 0,3	Вино десертное сладкое	15-17
14-20	Вино красное столовое сухое	7-14
3-8	Вино столовое полусухое	17-20

2. Дать характеристику вина согласно примеру № 1

№ п/п	Название вина	Классификация вина
1.	«Жокур Солнечной Долины»	Белое крепленое
2.	«Каберне Солнечной Долины»	
3.	«Черный Доктор»	
4.	«Черный Полковник»	
5.	«Приват»	
6.	«Золотая фортуна»	
7.	«Порто»	
8.	«Мадера Солнечной Долины»	
9.	«Солнечная Долина»	
10.	«Жагор Солнечной Долины»	
11.	«Шардоне Солнечной Долины»	
12.	«Меганом»	
13.	«Савиньон Солнечной Долины»	
14.	Мускатное Фестивальное	

3. Установите соответствие выдержки коньяка к маркировке на этикетке

№ п/п	Определение	Соответствие	Понятие
1	V.S.	№ ____	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 6-и лет
2	V.S.O.P.	№ ____	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 5-и лет
3	V.V.S.O.P.	№ ____	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 4-х лет
4	X.O.	№ ____	Коньяк, имеющий выдержку в бочке не менее 2-х лет

4. Установите соответствие между маркировкой (на этикетке бутылки) и расшифровкой.

№ п/п	Маркировка	Соответствие	Расшифровка
1	Malt whisky	№ ____	Это виски, произведённый одной винокурней
2	Single malt	№ ____	Это смесь солодового виски с различных винокурен; возможен купаж разных лет выдержки;
3	Vatted malt	№ ____	Это зерновой виски, который главным образом входит в состав различных blends, но иногда разливается по бутылкам отдельно как Single grain whisky
4	Single cask	№ ____	Это шотландский виски, получаемый из чистого ячменного солода без смешивания с зерновым виски. Солодовый виски бывает нескольких видов
5	Grain whisky	№ ____	Это солодовый виски, взятый из одной бочки. Виски этой категории бывает бочковой крепости, а изредка разбавлен до стандарта. Бочковой виски менее популярен, чем односолодовый. Как и смешанный виски, он должен быть выдержан в дубовых бочках и иметь крепость не менее 40% об

5. Установите соответствие названия ликера к его составу:

№ п/п	Название	Соответствие	Характеристика
1	Гальяно	№ ____	Ирландский сливочный ликер на основе виски и сливок
2	Егермейстер	№ ____	Голландский ликер, производимый на основе смеси яичных желтков, виноградного сахара и специального эмульсификатора
3	Бейлиз	№ ____	Итальянский ликер на основе 40различных трав и растений
4	Калуа	№ ____	Тройной сухой Французский ликер с ароматом апельсина.
5	Малибу	№ ____	Мексиканский ликер на основе кофейного зерна
6	Адвокат	№ ____	Французский ликер на основе масла анисового семени, горького миндаля и лакрицы.
7	Трипл Сек	№ ____	Ликер, родиной которого является Венесуэла, производимый на основе апельсина с добавлением корочек плодов померанца, корицы, гвоздики.
8	Самбука	№ ____	Ликер, родиной которой является остров Барбадос в

			Карибском море, производимый на основании белого карибского рома и молока кокосового ореха
9	Блю Кюрасао	№ ____	Немецкий ликер на основе 56 различных трав и корней
10	Анизетт	№ ____	Итальянский ликер на основе лесной бузины, лакрицы, аниса.

6. Выявление подделок алкогольных марок

<p style="text-align: center;">Jack Daniel's</p> <p>Металлические крышки не производятся Отсутствует пластиковая оболочка</p> <p>Бутылки со скругленными "плечами" сняты с производства в 2011 году</p> <p>ВНИМАНИЕ! ПОДДЕЛКА!</p> <p>Рельефная надпись Jack Daniel's отсутствует</p> <p>Нарушен порядок надписей на этикетке</p>	<p>1. Отсутствие значка ® на оболочке крышки</p> <p>На оригинальном виски значок ® присутствует</p> <p>ВНИМАНИЕ! ПОДДЕЛКА!</p> <p>2. Гладкое горлышко бутылки Горлышко должно быть граненым</p>
<p style="text-align: center;">Виски Jameson</p> <p>Пластиковая оболочка на крышке</p> <p>Внимание! Подделка!</p> <p>Отсутствует рельефная надпись Product of Ireland</p>	

Текила Olmeca



Рёбристая крышка
Гладкая бутылка
**ВНИМАНИЕ!
ПОДДЕЛКА!**

Виски Jim Beam



1. Рёбристая крышка
Оригинальный виски не имеет ребер вверху крышки
2. Отсутствие золотистой окантовки
У настоящего бурбона есть 2 линии выше знака "Jim Beam"
3. Грани по всей длине горлышка
Граненой должна быть только нижняя половина
**ВНИМАНИЕ!
ПОДДЕЛКА!**
4. Отсутствует рельефная надпись "Jim Beam" на плечах бутылки
Рельефная надпись должна быть с 4-х сторон



Гладкая этикетка
У оригинального напитка надпись "Black Label" рельефная, чувствуется пальцем

Коньяк Hennessy



1. Обычная крышка, напоминающая водочную
Качественно изготовленная крышка
**ВНИМАНИЕ!
ПОДДЕЛКА!**
2. Отсутствие рельефного изображения руки с алебардой
Должен присутствовать символ дома Hennessy



1. Оболочка пробки из доступных материалов. Напоминает недорогие российский вина.
Оригинальный коньяк имеет плотно прилегающую оболочку крышки, изготовленную по спец. технологии
**ВНИМАНИЕ!
ПОДДЕЛКА!**
2. Отсутствует рельефное изображение руки с алебардой
Символ дома Hennessy должен располагаться в центре лицевой стороны бутылки

Говорят, что продажи коньяка Hennessy в целом по миру превосходят производство в 3-4 раза. А это означает, что только каждая 3-4 бутылка Hennessy – оригинальный коньяк, а объем фальсификата достигает 80%. Впрочем, эта информация не подтверждена. Но, скорее всего, не очень от истины!

7. Тест Кофе и кофейные напитки

(второй уровень, тест-подстановка)

Вставьте пропущенные слова и цифры.

1. В промышленных масштабах культивируют два основных биологических вида кофе: ... и
2. В каждом кофейном плодике находятся по ... кофейных зерна.
3. Для улучшения вкуса и аромата и придания коричневой окраски зеленые кофейные зерна
4. Натуральный жареный кофе вырабатывают двух видов: ... и
5. Жареный кофе в зернах вырабатывают следующих сортов:
6. Цвет кофейных жареных зерен зависит от
7. Жареный молотый кофе вырабатывают следующих сортов:
8. Жареный кофе в зависимости от степени обжарки вырабатывается:
9. Для создания различных марок кофе производители смешивают
10. Растворимый кофе в зависимости от способа сушки подразделяется на следующие типы:
11. ... – это корень растения, который после обжарки и размола по вкусу и аромату напоминает кофе, но кофеина не содержит.
12. Для изготовления кофейных напитков используют обжаренное и размолотое растительное сырье, например *(Приведите минимум четыре примера).*

Эталоны ответов

1. Подобрать правильное определение:

Содержание сахара	Классификация вина	Содержание спирта
0,2-14	Вино белое столовое сухое	16-18
0,5-2,5	Вино крепкое	9-14
до 0,3	Вино десертное сладкое	15-17
14-20	Вино красное столовое сухое	7-14
3-8	Вино столовое полусухое	17-20

2. Дать характеристику вина согласно примеру № 1

№ п/п	Название вина	Классификация вина
1.	«Кокур Солнечной Долины»	Вино ординарное столовое сухое белое
2.	«Каберне Солнечной Долины»	Вино ординарное столовое сухое белое
3.	«Черный Доктор»	Вино марочное десертное красное
4.	«Черный Полковник»	Вино марочное крепкое красное
5.	«Приват»	Вино ординарное крепкое красное
6.	«Золотая фортуна»	Вино ординарное крепкое красное
7.	«Порто»	Вино ординарное крепкое красное
8.	«Мадера Солнечной Долины»	Вино ординарное крепкое красное

9.	«Солнечная Долина»	Вино марочное десертное белое
10.	«Кагор Солнечной Долины»	Вино ординарное десертное сладкое красное
11.	«Шардоне Солнечной Долины»	Вино ординарное столовое сухое белое
12.	«Меганом»	Вино ординарное столовое сухое (красное, белое)
13.	«Савиньон Солнечной Долины»	Вино ординарное столовое сухое белое
14.	Мускатное Фестивальное	Вино ординарное десертное сладкое розовое

3. Установите соответствие выдержки коньяка к маркировке на этикетке

№ п/п	Определение	Соответствие	Понятие
1	V.S.	№ 4	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 6-и лет
2	V.S.O.P.	№ 3	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 5-и лет
3	V.V.S.O.P.	№ 2	Коньяк, с выдержкой в бочке не менее 4-х лет
4	X.O.	№ 1	Коньяк, имеющий выдержку в бочке не менее 2-х лет

4. Установите соответствие между маркировкой (на этикетке бутылки) и расшифровкой.

№ п/п	Маркировка	Соответствие	Расшифровка
1	Malt whisky	№ 2	Это виски, произведённый одной винокурней
2	Single malt	№ 3	Это смесь солодового виски с различных винокурней; возможен купаж разных лет выдержки;
3	Vatted malt	№ 5	Это зерновой виски, который главным образом входит в состав различных blends, но иногда разливается по бутылкам отдельно как Single grain whisky
4	Single cask	№ 1	Это шотландский виски, получаемый из чистого ячменного солода без смешивания с зерновым виски. Солодовый виски бывает нескольких видов
5	Grain whisky	№ 4	Это солодовый виски, взятый из одной бочки. Виски этой категории бывает бочковой крепости, а изредка разбавлен до стандарта. Бочковой виски менее популярен, чем односолодовый. Как и смешанный виски, он должен быть выдержан в дубовых бочках и иметь крепость не менее 40% об

5. Установите соответствие названия ликера к его составу:

№ п/п	Название	Соответствие	Характеристика
1	Гальяно	№ 3	Ирландский сливочный ликер на основе виски и сливок
2	Егермейстер	№ 6	Голландский ликер, производимый на основе смеси яичных желтков, виноградного сахара и специального

			эмульсификатора
3	Бейлиз	№ 1	Итальянский ликер на основе 40различных трав и растений
4	Калуа	№ 7	Тройной сухой Французский ликер с ароматом апельсина.
5	Малибу	№ 4	Мексиканский ликер на основе кофейного зерна
6	Адвокат	№ 10	Французский ликер на основе масла анисового семени, горького миндаля и лакрицы.
7	Трипл Сек	№ 9	Ликер, родиной которого является Венесуэла, производимый на основе апельсина с добавлением корочек плодов померанца, корицы, гвоздики.
8	Самбука	№ 5	Ликер, родиной которой является остров Барбадос в Карибском море, производимый на основании белого карибского рома и молока кокосового ореха
9	Блю Кюрасао	№ 2	Немецкий ликер на основе 56 различных трав и корней
10	Анизетт	№ 8	Итальянский ликер на основе лесной бузины, лакрицы, аниса.

7. Тест Кофе и кофейные напитки

(второй уровень, тест-подстановка)

Вставьте пропущенные слова и цифры.

1. В промышленных масштабах культивируют два основных биологических вида кофе арабика и робуста....
2. В каждом кофейном плодике находятся по два кофейных зерна.
3. Для улучшения вкуса и аромата и придания коричневой окраски зеленые кофейные зерна обжаривают
4. Натуральный жареный кофе вырабатывают двух видов: без добавлений и с добавлениями
5. Жареный кофе в зернах вырабатывают следующих сортов: Премиум, высший, первый.
6. Цвет кофейных жареных зерен зависит от степени обжарки... .
7. Жареный молотый кофе вырабатывают следующих сортов: Премиум, высший, первый, второй.
8. Жареный кофе в зависимости от степени обжарки вырабатывается: светлообжаренный, среднеобжаренный, темно-обжаренный, высшей степени обжаривания.
9. Для создания различных марок кофе производители смешивают сорта кофе
10. Растворимый кофе в зависимости от способа сушки подразделяется на следующие типы: порошкообразный, гранулированный, сублимированный.
....
11. Цикорий – это корень растения, который после обжарки и размола по вкусу и аромату напоминает кофе, но кофеина не содержит.
12. Для изготовления кофейных напитков используют обжаренное и размолотое растительное сырье, например: злаковые, бобовые, орехоплодные, шиповник. (Приведите минимум четыре примера)

Контрольная работа № 2 по разделу "Товароведческая характеристика основных групп продовольственных товаров"

Выберите правильный ответ:

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

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

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

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

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

- А) копчености
- Б) мясные консервы
- В) колбаса

4. К семейству карповых относится

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

5. Незрелые плоды оливкового дерева

- А) маслины
- Б) оливки
- В) каперсы

6. Высушенная смесь яйца

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

7. Из чего получают крупу перловую

- А) из овса
- Б) из ячменя
- В) из пшеницы

8. Группа, в состав которой входят копченые колбасы

- А) Докторская, Русская, Таллинская,
- Б) Краковская, Таллинская, Сервелат,

9. Плоды, в состав группы которых входят киви и манго, называются

- А) семечковые плоды
- Б) косточковые плоды
- В) субтропические и тропические плоды
- Г) экзотические плоды

10. Форма клейма "Ветосмотр" для туши используемых в ОП

- А) круглая
- Б) квадратная
- В) овальная
- Г) треугольная

11. К группе косточковых относятся

- А) сливы
- Б) ежевика
- В) айва

12. Срок хранения замороженного мяса свинины при отрицательной температуре -12% и относительной влажности воздуха 95-98%, приблизительно составляет

- А) 4 месяца
- Б) 6 месяцев
- В) 9 месяцев
- Г) 12 месяцев

13. Продукт, технология изготовления которого предусматривает сквашивание пастеризованных сливок, молока с последующим созреванием, называется

- А) йогурт
- Б) сметана
- В) ацидофилин
- Г) ряженка

14. Продукт, наиболее распространенными дефектами которого являются закат, повышенная кислотность, плесневение, называется

- А) хлеб
- Б) мука
- В) макаронны
- Г) пшено

Дополните предложения:

15.Промысловая рыба сазан, лещ, толстолобик относится к семейству

.....

16.Прибор, используемый для определения доброкачественности яиц путем просвечивания, называется..... **17.**Смесь из замороженных яичных белков и желтков называется

18.Процесс нанесения защитного слоя льда на поверхность замороженной рыбы, называется.....

19.Яйца, срок хранения которых 7 суток не считая дня снесения, в соответствии с классификацией, называются

.....

20.Соотношение частей яйца от общей массы яйца составляет (примерно): скорлупа%, белок%, желток

Эталон ответов к контрольной работе № 2

1	А
2	Б
3	А

4	<i>А</i>
5	<i>Б</i>
6	<i>Б</i>
7	<i>Б</i>
8	<i>Г</i>
9	<i>Г</i>
10	<i>Г</i>
11	<i>А</i>
12	<i>Б</i>
13	<i>Б</i>
14	<i>А</i>
15	<i>Карповые</i>
16	<i>Овоскоп</i>
17	<i>Меланж</i>
18	<i>Глазирование</i>
19	<i>Диетическими</i>
20	<i>12, 56, 32</i>

Критерии оценок: Каждый правильный ответ 1 балл. Всего 20 баллов.

20 -19 баллов - "отлично"

18 - 15 баллов - "хорошо"

14 - 11 баллов - "удовлетворительно"

10 баллов и ниже - "неудовлетворительно"

IV. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

- текущий контроль – устный опрос, практические работы, самостоятельные задания, тестирование; контрольные работы;

- промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

Оценка освоения дисциплины предусматривает накопительную систему оценивания и проведение дифференцированного зачета в виде теста.

Задания для проведения дифференцированного зачета

1. Как влияет содержание воды в продукте на его качество и сохраняемость?

- а) чем меньше воды, тем выше питательная ценность и срок хранения;
- б) чем больше воды, тем ниже питательная ценность и выше срок хранения;
- в) чем больше воды, тем выше питательная ценность и ниже срок хранения
- г) не влияет

2. Что такое зольность продукта?

- а) процесс разложения сахара на глюкозу
- б) количество вредных веществ
- г) вещества, которые остаются после сгорания продукта

3. Какие элементы придают воде жесткость?

- а) кальций
- б) фтор
- в) магний
- г) хлор

4. Деятельность по установлению норм правил и характеристик – это...

- а) стандартизация
- б) сертификация
- в) маркировка

5. Что такое консервирование?

- а) упаковка продуктов
- б) разложение продуктов
- в) способ сохранения продуктов от порчи

6. Какие овощи относят к корнеплодам?

- а) айва, вишня, слива
- б) морковь, свекла, редис
- в) помидоры, перец, баклажан

7. Из каких плодов получают урюк?

- а) абрикосы
- б) виноград
- в) слива
- г) персик

8. Жирорастворимые витамины

- а) А, Д, Е, К
- б) А, Д, С, РР
- в) Р, Е, К, Д.

9. Какие помидоры имеют наибольшую степень зрелости?

- а) молочные
- б) красные
- в) бурые

10. Грибы классифицируют по строению...

- а) шляпки
- б) ножки
- в) грибницы

11. Какая рыба относится к семейству карповых?

- а) семга, лосось
- б) треска, пикша, налим
- в) лещ, сазан, карась

12. У какой рыбы отсутствует чешуя?

- а) семга
- б) лосось
- в) сом

13. Сущность посола рыбы заключается в том, что соль проникает...

- а) в мясо рыбы и препятствует развитию микроорганизмов
- б) в мясо рыбы и делает его мягче
- в) сквозь мясо рыбы к костному скелету и выводит из него влагу

14. Икру, каких рыб называют красной?

- а) лососевых
- б) осетровых
- в) карповых

15. 1. Назовите растительные жиры:

- а) говяжий жир
- б) коровье масло
- в) оливковое масло

16. Телятиной считается мясо...

- а) от 3 мес. до 3 лет
- б) от 3 лет
- в) до 3 месяцев

17. Назовите признаки бомбажа консервов:

- а) вздутие крышки и дна
- б) вмятина крышки
- в) негерметичность консервов

18. Получают из пастеризованных сливок, заквашенных чистыми культурами молочно – кислых бактерий.

- а) топленое масло
- б) сметану
- в) сливочное масло

19. Какой из молочных продуктов обладает высокой калорийностью, легкой усвояемостью и приятным вкусом, употребляют как закуску, возбуждающую аппетит.

- а) сыр
- б) творог
- в) йогурт

20. Кисломолочный напиток смешанного брожения, вырабатываемый из кобыльего молока, называют...

- а) кумыс
- б) кефир
- в) молочный

21. Какой % от яйца приходится на белок?

- а) 12%
- б) 56%

в) 32 %

22. Какая из частей яйца наиболее питательна?

а) скорлупа

б) белок

в) желток

23. В качестве пенообразователя при изготовлении тортов, кремов используют...

а) желток

б) белок

в) всё яйцо

24. Высококачественный жировой молочный продукт, обладает высокими вкусовыми достоинствами.

а) топленое молоко

б) сливочное масло

в) растительное масло

25. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов, называется...

а) маргарин

б) сливочное масло

в) растительное масло

26. В каком сорте муки находится большее количество минеральных веществ?

а) I сорте

б) II сорте

в) высшем сорте

27. Какие вещества находятся в хлебе до 50 %?

а) углеводы

б) жиры

в) белки

28. К какому виду макаронных изделий относится лапша?

а) трубчатые

б) лентообразные

в) фигурные

29. Сахаристые кондитерские изделия хрупкой консистенции.

а) конфеты

б) карамель

в) шоколад

30. Кондитерское изделие, которое готовят из бисквитного теста.

а) халва

б) вафли

в) рулет

31. Из корней, какого растения получают кофейный напиток?

а) цикорий

б) гвоздика

в) имбирь

32. Вкусовые продукты растительного происхождения, используемые обычно в высушенном состоянии.

а) приправы

б) пряности

в) чай

33. Какое растение относят к корневым пряностям?

а) шафран

б) имбирь

в) колурия

34. Напитки, содержащие 9-20 % спирта.

а) пиво

б) вина

в) виски

1	<i>a</i>
2	<i>г</i>
3	<i>a, в</i>
4	<i>a</i>
5	<i>a</i>
6	<i>б</i>
7	<i>a</i>
8	<i>a</i>
9	<i>б</i>
10	<i>a</i>
11	<i>б</i>
12	<i>в</i>
13	<i>a</i>
14	<i>a</i>
15	<i>в</i>
16	<i>в</i>
17	<i>a</i>
18	<i>б</i>
19	<i>a</i>
20	<i>a</i>
21	<i>б</i>
22	<i>в</i>
23	<i>б</i>
24	<i>б</i>
25	<i>a</i>
26	<i>б</i>
27	<i>a</i>
28	<i>б</i>
29	<i>б</i>
30	<i>в</i>
31	<i>a</i>
32	<i>б</i>
33	<i>б</i>
34	<i>б</i>

Критерии оценок: Каждый правильный ответ 1 балл. Всего 34 балла.

34-32 баллов - "отлично"

31-24 баллов - "хорошо"

20-18 баллов - "удовлетворительно"

17 баллов и ниже - "неудовлетворительно"

4.Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов 2013 ОИЦ «Академия»
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2013 ОИЦ «Академия»

Дополнительная литература:

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2012 ОИЦ «Академия»
 5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2013 ОИЦ «Академия»
 6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2013 ОИЦ «Академия»
- 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).