

Контрольно-оценочные средства
по программе учебной дисциплины
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения
продовольственных товаров
программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Организация-разработчик:

Разработчик:

Рассмотрено:

Согласовано

Общие положения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу *учебной дисциплины* ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результаты освоения УД подлежащие проверке

Результатом освоения учебной дисциплины (УД) **Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров** являются, подлежащие проверке умения:

- У1-производить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- У2-рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У3-составлять рационы питания.

знания:

- 31- роль пищи для организма человека;
- 32 - основные процессы обмена веществ в организме;
- 33 - суточный расход энергии;
- 34 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 35- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- 36 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 37 - усвояемость пищи;
- 37 - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 38 - нормы и принципы рационального и сбалансированного питания;
- 39 - методику составления рационов питания;
- 310 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- 311- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- 3 12 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет.**

Настоящий комплект контрольно-оценочных средств (КОС) может быть использован в программах дополнительного профессионального образования (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации).

1.2. Матрица логических связей между видами аттестации, формами, методами оценивания и объектами, предметами контроля по дисциплине ОП.02. Физиология питания с основами товароведения

предметы оценивания (знания, умения)	объекты оценивания	вид аттестации	формы и методы оценивания	критерии и показатели оценки	вид оценочных средств
<p>знать: 31- роль пищи для организма человека; 32 - основные процессы обмена веществ в организме; 33 - суточный расход энергии; 34 - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; 35- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; 36 - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; 37 - усвояемость пищи; 37 - суточную норму потребности человека в питательных веществах; 38 - нормы и принципы рационального и сбалансированного питания; 39 - методику составления рационов питания;</p>	<p>Объем профессионально значимой информации</p>	<p>промежуточная</p>	<p>Очная Тестирование</p>	<p>Репродуктивный уровень усвоения профессионально значимой информации: - точность воспроизведения основных понятий и определений науки физиологии, точность расчета задач энергетической ценности; - правильность названия не менее.....; - точность воспроизведения терминологии</p>	<p>Задание № 1 (вопросы 1-8)</p>
<p>Знать 310 - ассортимент и характеристики основных групп</p>	<p>Объем профессионально значимой информации</p>	<p>промежуточная</p>	<p>Очная Тестирование</p>	<p>Репродуктивный уровень усвоения профессионально значимой информации;</p>	<p>Задание 2 (тест 2)</p>

<p>продовольственных товаров; 311- общие требования к качеству сырья и продуктов; 3 12 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.</p>				<p>- точность воспроизведения основных понятий, определений, задач,; - правильность названия .; - точность воспроизведения терминологии</p>	
<p>уметь: У1- производить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов</p>	<p>Процесс органолептической оценки</p>	<p>промежуточная</p>	<p>заочная оценка правильности выполнения заданий практической работы</p>	<p>Процесс проведения органолептической оценки качества пищевого сырья</p>	<p>Практическое задание №7-13</p>
<p>уметь: У2 -рассчитывать энергетическую ценность блюд; У3- составлять рационы питания;</p>	<p>Результат расчета энергетической ценности блюд Составленный рацион питания для различных категорий людей</p>	<p>промежуточная</p>	<p>заочная оценка правильности выполнения заданий практической работы</p>	<p>Точность расчета энергетической ценности Процесс составления рациона питания в соответствии групп населения</p>	<p>Практическое задание №6</p>

1.3. Описание правил оформления результатов оценивания

При оценивании используется пятибалльная система. Баллы выставляются за каждый блок отдельно. В результате выводится средняя общая оценка.

31-39 – тест на экзамене

310-312 – тест на экзамене

У1-У3 – л.р., оценки по л.р.

Предметы оценивания	Вид аттестации	Вес оценочной процедуры, k_i	Полученная оценка, M_i
31-39 – тест на зачете	очная	0,2	4
310-312 – тест на зачете	очная	0,2	3
У1- – оценки по л.р.	заочная	0,5	5
У2-У3 – оценка по л.р.	заочная	0,1	3
Итоговая оценка по ОПД: $0,15*4+0,15*3+0,5*5+0,1*3+0,1*5=4,35$			
$N = \sum k_i * M_i$			

II. Комплект оценочных средств по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

2.1 Задания для дифференцированного зачета по разделу №1 «Физиология питания»

Проверяемые результаты обучения: 31-39;

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. жир – 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

Таблица эталонов правильных ответов комплекта тестовых заданий по физиологии

1	2	3	4	5	6	7	8
а	а	в	а	б	б	а	58ккал

• Критерии оценивания заданий:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл, за неверный ответ - 0 баллов.

«5» - 24-23 правильных ответов

«4» - 22-20 правильных ответов

«3» - 19-16 правильных ответов

«неудовл» - 15 и менее правильных ответов

Время выполнение - 30 минут

Критерии оценивания:

- скорость выполнения

- способность найти правильное решение

2.2. Задания для дифференцированного зачета по разделу №2 «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

Объекты контроля: Зерно и продукты его переработки. Плодоовощные товары Молочные товары Рыбные товары Кондитерские товары Вкусовые товары Мясные товары Пищевые жиры.

Проверяемые результаты обучения: 310-312;

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

61. РАСШИФРОВАТЬ МАРКИРОВКУ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ:

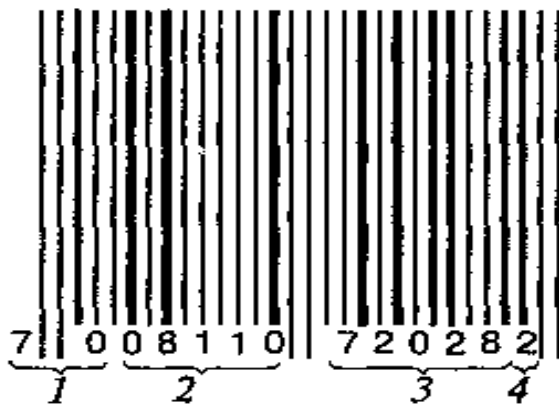
1Й – РЯД: 201101

2Й – РЯД: 85 Д 157

3Й – РЯД: Р1

Эталон: 1 - дата изготовления; 2 - ассортиментный номер, номер предприятия изготовителя; 3- номер смены (один знак), индекс рыбной промышленности «Р»

62. СООТНЕСТИ МАРКЕРЫ НА РИСУНКЕ С ЭЛЕМЕНТАМИ СТРУКТУРЫ ТОВАРНОГО КОДА EAN-13...



1) 1	А) код товара
2) 2	Б) контрольная цифра
3) 3	В) код изготовителя
4) 4	Г) «флаг» - код страны банка данных

Эталон: 1Г, 2В, 3А, 4Б

Таблица эталонов правильных ответов комплекта тестовых заданий по товароведению

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:

50–62 балла – 5 «отлично».

39-49 баллов – 4 «хорошо».

28- 38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

2.3. Практические задания к практическим работам № 1- 13

Предмет(ы) оценивания	Объект оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
уметь: У1- производить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	Процесс органолептической оценки	Стандарты качества пищевого сырья	Процесс проведения органолептической оценки качества пищевого сырья
уметь: У2 -рассчитывать энергетическую ценность блюд; У3- составлять рационы питания;	Результат расчета энергетической ценности блюд Составленный рацион питания для различных категорий людей	Таблица пищевой ценности продуктов Составленный рацион питания	Точность расчета энергетической ценности Процесс составления рациона питания в соответствии групп населения
<p>Условия выполнения задания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Максимальное время выполнения задания: 90 мин./час. 2. Практические задания записываются на двойном тетрадном листе. 3. Можно воспользоваться калькулятором 			

Практическая работа №1 Определение суточного расхода энергии человека по КФА.

Практическая работа №2 Расчет энергетической ценности.

Практические занятия №3 «Изучение устойчивости витамина С»

Практическая работа №4 Составление схемы пищеварительного аппарата.

Практические занятия №5 Составление схемы обмена веществ в организме человека.

Практическая работа №6 Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка.

Практическая работа 7-13 ПРОИЗВЕСТИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ КАЧЕСТВА:

ПР№7 –овощей и плодов

ПР№8 – зерна и продуктов его переработки

ПР№ 9 - молочных товаров

ПР№ 10 - рыбных товаров

ПР№ 11 - Оценка качества изменения, происходящие в яйце при хранении. Оценка качества кондитерских товаров.

ПР 12 - вкусовых товаров.

ПР13 - колбасных изделий и мяскопченостей, мясных консервов, жиров.