

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено  
Методическим Советом  
Протокол № 13  
«28» июня 2021 г.

Согласовано:  
Индивидуальный  
предприниматель ИП  
«Харченко С. Н.»  
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:  
Заместитель директора  
по УПР  
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПД.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Общепрофессиональный

Автор-составитель: Савицкая О. В., заместитель директора по УПР ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств:

*1.1. Область применения комплекта оценочных средств.*

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

2. Комплект оценочных средств итоговой аттестации:

*2.1. Задания для проведения экзамена.*

*2.2. Пакет экзаменатора.*

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла (для СПО) учебной дисциплины ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

КОС разработан в соответствии с основной профессиональной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Результатом освоения учебной дисциплины ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Формой аттестации по учебной дисциплине ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров является экзамен.

Итогом экзамена является получение оценки («2», «3», «4», «5»).

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

Результатом освоения учебной дисциплины: «Основы товароведения продовольственных товаров» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме контрольной работы и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является контрольная работа. Итогом - является оценка.

#### **Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины для проведения промежуточного контроля знаний**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований.

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	ПА
		КР
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения (Химический состав пищевых продуктов).	Устный опрос Составление таблиц Тестовый контроль, решение ситуационных задач Наблюдение и оценка выполнения практических действий.	
Тема 1.2. Плодоовощные продукты (Классификация продовольственных товаров).	Устный опрос. Ответы на контрольные вопросы. Анализ письменного тестирования.	
Тема 1.3. Зерно и продукты его переработки	Устный опрос Ответы на контрольные вопросы при выполнении практического задания Подготовка доклада Оценка выполнения практического задания.	
Тема 1.4. Молочные продукты	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 1.5. Рыбные продукты.	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 1.6. Мясные продукты.	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 1.7. Яйца и яичные товары. Тема 1.10. Пищевые жиры.	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	
Тема 1.8. Вкусовые товары. Тема 1.9. Кондитерские товары.	Устный опрос. Подготовка докладов. Оценка выполнения практического задания. Решение ситуационных задач.	

## 2. Формы текущего контроля по темам дисциплины:

№ п/п	Темы, разделы	Форма контроля и оценивания
1	По теме 1.1 «Введение. Общая часть товароведения».	Контрольная работа № 1
2	По темам 1.2 «Фруктоовощные продукты», 1.3 «Зерно и продукты его переработки» и 1.4 «Молочные продукты».	Контрольная работа № 2
3	По теме 1.5 «Рыбные продукты» и теме 1.6 «Мясные продукты».	Контрольная работа № 3
4	По темам 1.7 «Яйца и яичные товары» и 1.8 «Вкусовые товары»	Контрольная работа № 4
5	По всем темам	Итоговый тест перед экзаменом

## 2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке на экзамене

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний, профессиональных и общих компетенций:

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с уч. планом)
<b>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</b>			
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов;</li> <li>- использовать лабораторные методы для устранения дефектов;</li> <li>- пользоваться нормативными документами</li> <li>- определять качество сырья и готовой продукции;</li> <li>- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>- пользоваться нормативными документами</li> </ul>	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	Экзамен
		<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	Экзамен
		<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	Экзамен
<b>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ;</li> <li>- классификацию продовольственных товаров.</li> <li>- виды стандартов и нормативных документов.</li> <li>- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов.</li> <li>органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и</li> </ul>	<p>виды нормативной документации по предотвращению фальсификации;</p> <p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	Экзамен
		<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	Экзамен
		<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	Экзамен

хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		вопросы билета письменный и устный ответ на вопросы билета	Экзамен
<b>В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности общих компетенций:</b>			
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Извлечение информации из различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.	
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	
ОК 8	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Применение средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<p>Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии нормативных документов.</p> <p>Расчёт энергетической ценности продуктов питания и блюд, согласно методике расчета и справочника «Химический состав пищевых продуктов»</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся <b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильно сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.</li> </ul>	<p>Полнота знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров</p> <p>Полнота знаний определения качества пищевых продуктов органолептическим методом</p> <p>Полнота знаний при определении видов упаковки, условий хранения и транспортирования пищевых продуктов</p>

## 2.1. Задания для проведения экзамена

**ЗАДАНИЕ** письменное в форме билетов, содержащих 3 вопроса.

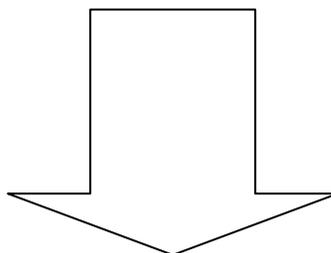
**Текст задания:** понятная форма изложения вопроса, требующая письменного и устного ответа на поставленный вопрос.

### Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебная аудитория.
2. Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
3. Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.

**2.2. Пакет экзаменатора:** билеты для опроса обучающихся и эталоны ответов на вопросы билетов.

### Билеты:



<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 1</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение товароведению, как науки.</li> <li>2. Дайте товароведную характеристику животным топленым жирам.</li> <li>3. Какие предъявляют требования к качеству простокваши и кефира?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 2</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте характеристику ассортименту рыбных продуктов.</li> <li>2. Охарактеризуйте ассортимент кисломолочных продуктов.</li> <li>3. Дайте товароведную характеристику кулинарным жирам.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 3</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте товароведную характеристику желирующим веществам.</li> <li>2. Охарактеризуйте ассортимент нерыбных продуктов моря.</li> <li>3. Расскажите об ассортименте и требованиях к качеству сгущенного молока и сливок.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 4</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите семейства промысловых рыб, их отличительные признаки.</li> <li>2. На какие группы подразделяют алкогольные напитки?</li> <li>3. Дайте товароведную характеристику сухому молоку и сухим сливкам, требования к качеству.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 5</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте товароведную характеристику спредам и топленым смесям.</li> <li>2. Какие продукты используются для изготовления карамели?</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству мороженой рыбы?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 6</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что является сырьём для производства пива?</li> <li>2. Как делают цукаты?</li> <li>3. Дайте товароведную характеристику сокам.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 7</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какой вред организму наносят табачные изделия?</li> <li>2. Дайте товароведную характеристику яичным продуктам.</li> <li>3. Расскажите о способах посола рыбы.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 8</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какой вред организму наносят алкогольные напитки?</li> <li>2. Охарактеризуйте ассортимент растительных масел.</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству соленой рыбы?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 9</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каково значение минеральных вод в питании?</li> <li>2. Какие требования предъявляют к качеству растительных масел.</li> <li>3. Расскажите о дефектах, упаковке и хранению копченой рыбы.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 10</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охарактеризуйте пищевую ценность овощей.</li> <li>2. Чем различаются варенье, джем, повидло, конфитюр?</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству водки и ликёровоочным изделиям?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 11</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что является сырьём для производства спирта?</li> <li>2. Что представляет собой пастила?</li> <li>3. Расскажите о химическом составе и пищевой ценности мяса.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 12</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте классификацию овощей по различным признакам.</li> <li>2. Каков ассортимент пряностей? Кратко расскажите о них.</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству восточных сладостей?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 13</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В чём особенность состава чая и действия его составных частей на организм человека?</li> <li>2. Какие ткани имеет мясо?</li> <li>3. Дайте товароведную характеристику пищевым добавкам.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 14</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Где используют пищевые кислоты? Перечислите их.</li> <li>2. Каковы условия хранения свежих овощей в магазинах?</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству конфет?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
<b>Билет № 15</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. С какой целью выпускают кофейные напитки и кофе с добавлениями?</li> <li>2. Расскажите о классификации мяса.</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству печенья?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 16</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какое мясо бывает по термическому состоянию?</li> <li>2. Какие вы знаете приправы? Дайте им краткую товароведную характеристику.</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству сливок?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 17</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Почему кофе употребляется в пищу только после обжарки?</li> <li>2. На какие группы делят кондитерские товары?</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству и хранению мяса?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 18</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В каких условиях необходимо хранить чай?</li> <li>2. Что относят к фруктово-ягодным кондитерским изделиям?</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов и пресервов?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
<b>Билет № 19</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каково значение пряностей в питании?</li> <li>2. Расскажите о химическом составе и пищевой ценности молока.</li> <li>3. Расскажите о требованиях к качеству консервов.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
<b>Билет № 20</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое вид, сорт и ассортимент продуктов?</li> <li>2. Расскажите о классификации мясных полуфабрикатов.</li> <li>3. Какие требования предъявляют к пряностям?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
<b>Билет № 21</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Для чего применяется глютамат натрия? Что это такое?</li> <li>2. Расскажите всё о майонезе (что это за продукт, из чего изготавливается, где используется).</li> <li>3. Каково значение стандартизации пищевых продуктов?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 22</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Из какой зерновой культуры производят перловую крупу?</li> <li>2. Дайте классификацию копченых колбас. Расскажите о требованиях к качеству копченых колбас.</li> <li>3. Расскажите о прочих пищевых веществах.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 23</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Где находят применение пряные овощи?</li> <li>2. Дайте классификацию субпродуктов. Расскажите о требованиях к качеству субпродуктов.</li> <li>3. Как влияет содержание воды в продукте на его качество и сохраняемость?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис  МП
<b>Билет № 24</b>	
по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое мраморное мясо?</li> <li>2. Из какой зерновой культуры производят манную крупу? Какую ценность она имеет?</li> <li>3. Какие требования предъявляют к качеству огурцов?</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
<b>Билет № 25</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте классификацию плодов.</li> <li>2. Какова пищевая ценность круп?</li> <li>3. Дайте товароведную характеристику орехов.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
<b>Билет № 26</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте товароведную характеристику химическим разрыхлителям и пищевым кислотам.</li> <li>2. На какие группы подразделяют макаронные изделия?</li> <li>3. Назовите основные требования к условиям хранения продуктов.</li> </ol>	

<b>ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»</b>	
<b>СОГЛАСОВАННО:</b> Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b> Директор _____ Л. М. Бунис _____ МП
<b>Билет № 27</b> по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс	
<b>Вопросы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте товароведную характеристику хлебопекарным дрожжам.</li> <li>2. Нарисуйте зерно, покажите его строение.</li> <li>3. Назовите основные показатели качества пищевых продуктов. Кратко охарактеризуйте их.</li> </ol>	

**ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»**

**СОГЛАСОВАННО:**

Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ О. В. Савицкая

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор \_\_\_\_\_ Л. М. Бунис  
МП

**Билет № 28**

по учебной дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных  
товаров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, II курс

**Вопросы**

1. Дайте товароведную характеристику творожным изделиям.
2. Каков ассортимент булочных изделий? Кратко расскажите о них
3. Расскажите о методах консервирования.

### **2.3. Задания (тесты) для проведения промежуточного контроля знаний.**

**Оценка освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.**

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний.

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме контрольной работы.

Контрольная работа может проводиться в виде теста, защиты рефератов, презентаций

#### **2.3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме контрольной работы и составляющих его общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является контрольная работа. Итогом -является оценка.

**Контрольная работа № 1 по теме 1.1 «Введение. Общая часть товароведения». Тестовое задание**

**В а р и а н т 1.**

**1. Какие из названных продуктов отличаются наибольшим содержанием углеводов?**

- а) мясо, колбасы;
- б) молоко, сыры;
- в) мука, крупы;
- г) яблоки, груши.

**2. Какой из названных углеводов не усваивается организмом человека?**

- а) лактоза;
- б) клетчатка;
- в) крахмал;
- г) сахароза.

**3. Какой из названных продуктов содержит наименьшее количество жиров?**

- а) картофель;
- б) сыр;
- в) шоколад;
- г) вареная колбаса.

**4. Что происходит с жирами при сильном нагревании?**

- а) приобретают неприятный салитый вкус;
- б) разлагаются с образованием летучих сильно пахнущих веществ;
- в) образуют эмульсию;
- г) прогоркают.

**5. Научная дисциплина, изучающая полезные свойства товаров?**

- а) Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- б) основы товароведения продовольственных товаров;
- в) техническое оснащение и организация рабочего места.

**6. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:**

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

**7. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей:**

- а) Натрий, хлор;
- б) Кальций, фосфор;
- в) Магний, калий?

**8. При получении каких продуктов используют пастеризацию:**

- а) Творога, сметаны;
- б) Молока, сливок;
- в) Кефира, ряженки.

**9. Какой из перечисленных продуктов содержит наименьшее количество белков?**

- а) цветная капуста;
- б) сыр;
- в) рыба;
- г) творог.

**10. Какое значение для организма имеет железо?**



**Контрольная работа № 2 по темам 1.2 «Фруктоовощные продукты», 1.3 «Зерно и продукты его переработки» и 1.4 «Молочные продукты». Тестовое задание**

- 1. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию?**
  - а) молока, сливок;
  - б) молочных сгущенных консервов;
  - в) творога, творожных изделий.
- 2. Какое вещество преобладает в составе подавляющего большинства плодов и овощей?**
  - а) углеводы;
  - б) белки;
  - в) витамины;
  - г) вода.
- 3. Какая из перечисленных круп пшеничная**
  - а) рисовая, ядрица;
  - б) «Полтавская», «Артек»;
  - в) перловая, кукурузная.
- 4. Какие сроки хранения сметаны, сырков творожных?**
  - а) при температуре не выше 15°C не более 72 ч;
  - б) при температуре не выше 10°C не более 72 ч;
  - в) при температуре не выше 8°C не более 72 ч.
- 5. Какие из перечисленных овощей и плодов отличаются высоким содержанием жиров?**
  - а) оливки;
  - б) авокадо;
  - в) лук-порей;
  - г) баклажаны.
- 6. Как называется самый высокий сорт пшеничной муки?**
  - а) высший;
  - б) крупчатка;
  - в) первый;
  - г) экстра.
- 7. Какие молочные изделия можно замораживать?**
  - а) творог, творожные сырки;
  - б) сметану, кефир;
  - в) вареники, творожные полуфабрикаты.
- 8. Что из перечисленного не является разновидностью сушеных абрикосов?**
  - а) кайса;
  - б) урюк;
  - в) сояги;
  - г) курага.
- 9. Макароны изделия какой длины считаются короткими?**
  - а) не более 2 см;
  - б) не более 5 см;
  - в) не более 10 см;
  - г) не более 15 см.
- 10. Каковы сроки хранения пастеризованного молока?**
  - а) 36 ч при температуре 2°C;
  - б) 10 суток при температуре 20°C;
  - в) 10 суток при температуре 2°C.
- 11. Как называется самая маленькая по размеру разновидность огурцов, используемых для соления?**
  - а) корнишоны;
  - б) зеленцы;
  - в) пикули;
  - г) маломерки.
- 12. Из какой зерновой культуры изготавливают толокно?**
  - а) гречиха;
  - б) просо;
  - в) овес;
  - г) ячмень.
- 13. Какое брожение происходит в биокефире?**
  - а) молочнокислое с бифидобактериями;
  - б) молочнокислое, спиртовое;
  - в) только молочнокислое.

**14. Какие из перечисленных наименований плодоовощных консервов относятся к закусочным?**

- а) «Горошек зеленый»;
- б) «Икра баклажанная»;
- в) «Лечо»;
- г) «Огурцы консервированные».

**15. К какому типу изделий относится лапша?**

- а) ленточные;
- б) нитевидные;
- в) фигурные;
- г) трубчатые.

**16. Какой жирностью выпускают кефир?**

- а) 1; 2,5; 3,2; 3,5 %;
- б) 10, 15, 20%;
- в) 14, 5, 18%.

**17. Какие из перечисленных плодов не относятся к субтропическим?**

- а) финики;
- б) манго;
- в) инжир;
- г) фейхоа.

**18. По какому критерию макаронные изделия делят на виды?**

- а) в зависимости от формы;
- б) в зависимости от среза;
- в) в зависимости от размера сечения (диаметра);
- г) в зависимости от длины.

**19. Как называется молочный сахар?**

- а) мальтоза;
- б) галактоза;
- в) лактоза;
- г) трегалоза.

**20. Какие из перечисленных ягод относятся к ложным?**

- а) крыжовник;
- земляника;
- в) клубника;
- г) волчья ягода.

**21. Какую часть зерна удаляют, чтобы предохранить муку и крупу от прогоркания?**

**Части зерна:**

- а) алейроновый слой; б) зародыш; в) плодовая оболочка; г) семенная оболочка;
- д) цветочная оболочка; е) эндосперм.

**22. Какие из перечисленных видов термической обработки используются при производстве молока?**

- а) стерилизация;
- б) ультрастерилизация;
- в) пастеризация;
- г) ультрапастеризация.

**23. Укажите виды томатных овощей:**

- а) перец, баклажаны, томаты
- б) кабачки, томаты, перец;
- в) перец горький, баклажаны, огурцы.

**24. Установите соотношение между видом крупы и зерновой культурой, из которой она получена.**

**Виды крупы:** 1. перловая; 2. продел; 3. манная; 4. ячневая; 5. «Полтавская»; 6. ядрица; 7. пшено.

**Зерновые культуры:**

- а) гречиха; б) просо; в) пшеница; г) ячмень.

**25. Что добавляют в обогащенный молочный продукт?**

- а) витамины;
- б) минеральные вещества, например, йод, железо;
- в) пищевые волокна;
- г) вкусовые вещества и ароматизаторы.

**26. Плоды какого ореха созревают в земле?**

- а) кедровый;

б) фисташки;

в) арахис.

**27. Какие виды круп вырабатывают из риса?**

а) рис шлифованный и рис дробленый;

б) рис шлифованный и рис полированный;

в) рис шлифованный, рис полированный и рис дробленый;

г) рис полированный и рис дробленый.

**28. Из какого молока получают кумыс?**

а) из молока верблюдицы;

б) из молока буйволицы;

в) из козьего молока;

г) из кобыльего молока.

**29. Назовите вещество, обуславливающее горький вкус перца.**

а) соланин;

б) капсаицин;

в) амигдалин.

**30. Какой слой зерна богат жирами, белками, минеральными солями, витаминами?**

а) эндосперм;

б) алейроновый;

в) зародыш.

**З а д а н и е 1.** Распределите перечисленные виды грибов по группам в зависимости от их строения.

Группы грибов:

1. губчатые;

2. пластинчатые;

3. сумчатые.

**Виды грибов:**

а) белые; б) грузди; в) лисички; г) маслята; д) моховики; е) опята; ж) подберезовики; з) подосиновики; и) рыжики; к) сморчки; л) строчки; м) сыроежки; н) трюфели; о) шампиньоны.

**З а д а н и е 2.** Выберите из представленного в задании 1 списка грибов грибы, относящиеся к первой категории в зависимости от их пищевой и товарной ценности

Эталоны ответов к контрольной работе № 2 по темам 1.2 «Флодоовощные продукты», 1.3 «Зерно и продукты его переработки» и 1.4 «Молочные продукты».

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	а	г	б	в	а	б	в	бг	г	а	а	в	б	абв	а
№ вопроса	16	17	18	19	20	21	22	23	24					25	26
ответ	а	вг	в	в	г	а	ав	а	в-3,5; а-6,2; б-7; г-1,4					а	в
№ вопроса	27	28	29	30	31					32					
ответ	а	г	б	б	1-а,ж,з; 2-б,в,е,и,м,о; 3-к,л,н					а,б,и,н					

**Контрольная работа № 3 по темам 1.5 «Рыбные продукты» и теме 1.6 «Мясные продукты».**

**1. Рыбы какого из перечисленных семейств обычно не продаются в живом виде?**

а) скумбриевые;

б) карповые;

в) осетровые;

г) щуковые.

**2. Какого цвета должны быть жабры у качественной живой рыбы?**

а) розовые;

б) красные;

в) желтоватые;

г) беловатые.

**3. На сколько категорий подразделяется по упитанности говядина?**

а) 2;

б) 3;

в) 4;

г) 5.

**4. Какие факторы не влияют на сохранение качества живой рыбы при ее содержании в аквариумах в магазине?**

а) температура воды;

б) загроуженность аквариума;

в) состав воды;

г) наличие корма.

**5. Какие из перечисленных показателей учитываются при определении упитанности говядины?**

а) масса полутуши (четвертины);

б) степень выступания костей;

в) степень развития мышц;

г) толщина шпика в спинной части полутуши (четвертины).

**6. Какую температуру обычно имеет охлажденная рыба в толще мышц?**

а) -1...+5°;

б) +4...+6°;

в) 0...-4°;

г) -2...-6°.

**7. Клеймо какой формы ставится на говядину первой категории?**

а) квадратное;

б) овальное;

в) круглое;

г) треугольное.

**8. В каком виде охлажденная рыба не выпускается?**

а) неразделанная;

б) потрошенная с головой;

в) тушка;

г) потрошенная обезглавленная.

**9. Чем сардельки отличаются от шпикачек?**

а) структурой фарша;

б) диаметром изделий;

в) длиной изделий;

г) всем перечисленным.

**10. Какую температуру обычно имеет мороженая рыба в толще мышц?**

а) не выше - 25°;

б) не выше - 18°;

в) не выше - 12°;

г) не выше - 8°- 10°.

**11. На сколько категорий подразделяется по упитанности свинина?**

а) 2;

б) 3;

в) 4;

г) 5.

**12. От чего зависит срок хранения мороженой рыбы?**

а) от вида рыбы;

б) от вида разделки рыбы;

в) от способа замораживания;

г) от всего перечисленного.

**13. На какие сорта подразделяются вареные колбасы, вырабатываемые по ГОСТ Р?**

а) высший, первый;

б) первый, второй;

в) высший, первый, второй;

г) высший, первый, второй, третий.

**14. При каком способе посола рыба имеет наиболее плотную консистенцию?**

а) консистенция рыбы от способа посола не зависит;

б) мокрый посол;

в) сухой посол;

г) смешанный посол.

**15. Клеймо какой формы ставится на свинину второй категории?**

а) круглое;

б) овальное;

в) квадратное;

г) треугольное.

**16. Рыб какого семейства чаще всего используют для вяления?**

а) карповые;

б) скумбриевые;

в) сельдевые;

г) тресковые.

**17. Какие из перечисленных изделий изготавливают из субпродуктов?**

- а) ливерная колбаса;
- б) зельц;
- в) колбасный хлеб;
- г) шпикачки.

**18. Рыба какого способа копчения имеет, как правило, более плотную консистенцию?**

- а) холодного копчения;
- б) горячего копчения;
- в) консистенция рыбы не зависит от способа копчения.

**19. На поверхности какой разновидности колбас может быть белый налет из соли или из специально выращенной плесени?**

- а) сырокопченые;
- б) варено-копченые;
- в) полукопченые;
- г) на всех перечисленных.

**20. Рыбу какого способа копчения обычно перевязывают шпагатом?**

- а) холодного копчения;
- б) горячего копчения;
- в) и холодного, и горячего копчения.

**21. Какая разновидность колбас имеет наиболее долгие сроки хранения?**

- а) полукопченые;
- б) варено-копченые;
- в) сырокопченые;
- г) срок хранения у всех разновидностей одинаков.

**22. С какой целью при приготовлении лососевой зернистой икры в нее добавляют растительное масло?**

- а) для улучшения вкуса икринок;
- б) для сохранения цвета икринок;
- в) для предотвращения слипания икринок;
- г) для всего перечисленного.

**23. Перечислите изменения, происходящие в туше животного сразу после его убоя:**

- а) посмертное окоченение;
- б) посмертное окоченение и порча;
- в) посмертное окоченение, созревание и порча;

**24. Какие отклонения от идеального качества допускаются в лососевой и осетровой икре?**

- а) наличие оболочек лопнувших икринок;
- б) легкая горечь;
- в) привкус ила;
- г) все перечисленные.

**25. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо?**

- а) не выше 12°C;
- б) от -1° до -4°C;
- в) от 0° до 4°C.

**26. Какой вид предварительной обработки проходит рыба при изготовлении консервов «Шпроты в масле»?**

- а) подсушивание;
- б) обжаривание;
- в) копчение;
- г) бланширование.

**27. Какую температуру в толще мышц имеет охлажденное мясо?**

- а) не выше -6°C;
- б) -4°C;
- в) 0°C.

**28. Какое из перечисленных наименований консервов подразделяется по качеству на сорта?**

- а) «Рыба в желе»;
- б) «Килька в томатном соусе»;
- в) «Лосось дальневосточный натуральный»;
- г) «Шпроты в масле».

**29. Какие признаки положены в основу деления говяжьих туш (полутуш) на категории по упитанности?**

- а) величина жирового покрова;
- б) степень развития мышечной ткани, степень выступления костей, величина жирового покрова;
- в) степень развития мышечной ткани, величина жирового покрова;

**30. Каким образом может обозначаться ассортиментный знак на металлической банке с рыбными консервами?**

- а) буквами русского алфавита;
- б) буквам латинского алфавита;
- в) сочетанием букв и цифр;
- г) всеми перечисленными образами

**Эталоны ответов к контрольной работе № 3 по темам 1.5 «Рыбные продукты» и теме 1.6 «Мясные продукты».**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	а	б	а	ав	бвг	а	в	в	бвг	г	г	а	в	в	в
№ вопроса	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ответ	а	аб	а	а	б	в	в	а	г	в	а	а	г	б	в

**Тест 1. Семейства рыб: внешние признаки**

(первый уровень, тест-соотношение)

Установите соотношение между семействами рыб и свойственными им характерными внешними признаками.

- Семейства рыб: 1. камбаловые; 2. карповые; 3. лососевые;  
4. окуневые; 5. осетровые; 6. сельдевые; 7. скумбриевые;  
8. сомовые; 9. тресковые; 10. шуковые.

Отличительные внешние признаки:

- а) тело удлинённое, веретенообразное. На спинке два плавника. После второго спинного плавника и после анального плавника по направлению к хвосту идут дополнительные мелкие плавнички;
- б) тело веретенообразное с мелкой чешуей, на спинке два плавника, первый из них обычный, а второй – колючий;
- в) тело плоское, верхняя сторона тела с чешуей, нижняя – без чешуи, глаза расположены на верхней стороне тела;
- г) удлинённое, веретенообразное тело с хорошо заметной боковой линией. Имеют три спинных плавника и два анальных плавника.
- д) тело продолговатое, покрытое чешуей, на голове чешуя отсутствует. На спинке один обычный плавник и ближе к хвосту дополнительный жировой плавник;
- е) тело удлинённое, сжатое с боков, чешуя мелкая, боковая линия не видна. Хвостовой плавник с глубокой выемкой;
- ж) тело слегка удлинённое, у большинства представителей семейства – с высокой утолщённой спинкой. Чешуя крупная с хорошо заметной боковой линией;
- з) тело крупное, без чешуи. Большая голова с широкой пастью и усами;
- и) тело удлинённое с мелкой чешуей, рыло вытянутое, сплющенное сверху вниз, с острыми зубами. Окраска тела пятнистая. Спинной плавник расположен ближе к хвосту;
- к) удлинённое тело с вытянутым рылом, без чешуи, вдоль тела пять рядов костных наростов. Хвостовой плавник ассиметричный.

**Тест 2. Семейства рыб: представители**

(первый уровень, тест-соотношение)

Выберите из списка рыб, относящихся к каждому из названных семейств.

Семейства рыб:

- 1. камбаловые;
- 2. карповые;
- 3. лососевые;
- 4. окуневые;
- 5. осетровые;
- 6. сельдевые;
- 7. скумбриевые;
- 8. тресковые.

Рыбы:

- а) вобла; б) белуга; в) горбуша; г) ёрш; д) карась; е) кета; ж) морской язык; з) навага; и) палтус; к) путассу; л) салака; м) сардина; н) севрюга; о) судак; п) стерлядь; р) тунец; с) хек.

**Тест 3. Нерыбные объекты**

(первый уровень, тест-классификация)

Распределите перечисленных представителей по группам.

Группы:

1. ракообразные;
2. моллюски головоногие;
3. моллюски двустворчатые;
4. иглокожие;
5. морские водоросли.

Представители:

- а) кальмары; б) каракатицы; в) крабы; г) креветки; д) криль; е) кукумари; ж) ламинария; з) лангусты; и) мидии; к) морские гребешки; л) морские ежи; м) омары; н) осьминоги; о) раки речные; п) трепанги; р) устрицы.

#### Тест 4. Ткани мяса

(первый уровень, тест-соотношение)

Установите соотношение между описанием и тканями мяса.

Характеристика и свойства тканей:

1. из этой ткани состоят сухожилия, связки, хрящи;
2. содержит полноценные белки;
3. состоит из солей кальция, фосфора и небольшого количества неполноценных белков;
4. используется для производства некоторых лекарственных препаратов;
5. преобладает в туше убойного животного;
6. содержание этой ткани обычно увеличивается с возрастом животного;
7. увеличивает жесткость мяса и снижает его пищевую ценность;
8. придает мясу «мраморность».

Ткани мяса:

- а) жировая ткань;
- б) костная ткань;
- в) кровь;
- г) мышечная ткань;
- д) соединительная ткань.

*Примечание:* Данное задание также можно использовать как конструктивный тест второго уровня, если не предоставлять учащимся список тканей мяса.

#### Тест 5. Мясные и мясосодержащие полуфабрикаты: классификация и ассортимент

(первый уровень, тест-классификация)

З а д а н и е 1.

Распределите перечисленные наименования мясных (мясосодержащих) полуфабрикатов по видам: кусковые; рубленые; в тесте. Кусковые полуфабрикаты, в свою очередь, распределите по подвидам: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные.

Виды и подвиды:

1. крупнокусковые;
2. мелкокусковые;
3. порционные;
4. рубленые;
5. в тесте.

Наименования:

- а) азу; б) антрекот; в) бефстроганов; г) биточки; д) бифштекс; е) вырезка; ж) гуляш; з) зразы; и) котлета; к) котлета натуральная; л) лангет; м) манты; н) пельмени; о) поджарка; п) рагу; р) равиоли; с) ромштекс; т) суповой набор; у) филе; ф) фрикадельки; х) шашлык; ц) шницель; ч) эскалоп.

#### Контрольная работа № 4 по темам 1.7 «Яйца и яичные товары» и 1.8 «Вкусовые товары»

##### 1. В зависимости от вида птиц яйца различают?

- а) куриные, утиные, гусиные;
- б) маленькие, большие, средние;
- в) столовые, диетические.

##### 2. Плодами какого растения является кориандр?

- а) базилик;
- б) мелисса;
- в) эстрагон;
- г) кинза.

##### 3. Яйца каких птиц не допускаются в продажу в розничной торговой сети?

- а) страусиные;
- б) гусиные;

- в) индюшиные;
- г) цесариные.

**4. Какое свойство крахмала объясняет его использование в качестве загустителя при изготовлении различных продуктов и блюд?**

- а) денатурация;
- б) карамелизация;
- в) клейстеризация;
- г) сбраживаемость.

**5. В течение какого срока хранения куриные яйца считаются диетическими?**

- а) не более 5 дней;
- б) не более 7 дней;
- в) не более 10 дней;
- г) не более 21 дня.

**6. Вместо какой пряности при производстве продуктов обычно используют ароматизатор, идентичный натуральному?**

- а) корица;
- б) гвоздика;
- в) ваниль;
- г) розмарин.

**7. В зависимости от какого показателя куриные яйца делят на категории?**

- а) размер яйца;
- б) срок хранения;
- в) дата снесения;
- г) масса яйца.

**8. Как называется соль, добытая из отложений на дне соляных озер?**

- а) каменная;
- б) садочная;
- в) озерная;
- г) самосадочная.

**9. Как называется дефект яйца, в котором из-за разрыва желточной оболочки желток частично смешался с белком?**

- а) разлив;
- б) «омлетное» яйцо;
- в) малое пятно;
- г) выливка.

**10. Какую из перечисленных пряностей используют как краситель желто-оранжевого цвета, так как она обладает сильной окрашивающей способностью?**

- а) шафран;
- б) имбирь;
- в) корица;
- г) кардамон.

**11. Как называется дефект яйца, в котором повреждена скорлупа и белковая оболочка, и содержимое вытекает?**

- а) тек;
- б) бой;
- в) разлив;
- г) выливка.

**12. Что является основным сырьем для получения столовой горчицы?**

- а) горчичный порошок;
- б) семена горчицы;
- в) горчичное масло;
- г) все перечисленное.

**13. Что обозначает дата, указанная на штампе на скорлупе диетического яйца?**

- а) число, месяц и год сортировки яиц;
- б) категорию, число и месяц сортировки яиц;
- в) число и месяц последнего дня реализации яиц;
- г) число и месяц выдачи сертификата на данную партию яиц.

**14. Какие вещества придают чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет?**

- а) алкалоиды;
- б) дубильные вещества;
- в) гликозиды.

**15. Соки, которые получают из одного вида сырья без введения добавок – это:**

- а) натуральные соки;

- б) купажированные;
- в) концентрированные.

**16. К листовым пряностям относятся:**

- а) розмарин, лавровый лист;
- б) корица,
- в) имбирь.

**17. В зависимости от какого показателя кетчупы подразделяют на категории?**

- а) в зависимости от способа производства;
- б) в зависимости от вида потребительской тары;
- в) в зависимости от состава;
- г) в зависимости от всех перечисленных показателей.

**18. Какое сырье используется для производства черного байхового чая?**

- а) флеша;
- б) целые побеги чайного куста;
- в) старые грубые побеги.

**19. К семенным пряностям относятся:**

- а) гвоздика, шафран;
- б) черный перец, кориандр, бадья, кардамон;
- в) горчица, укроп.

**20. Какой сок выпускают только осветленным?**

- а) виноградный;
- б) сливовый, персиковый;
- в) вишнёвый, малиновый.

**21. В детском питании разрешается использовать:**

- а) кофе натуральный молотый;
- б) кофе растворимый;
- в) кофейные напитки.

**22. Какие вещества образуются при обжарке кофе?**

- а) кофеин;
- б) кафеоль;
- в) продукты гидролиза.

**23. Ректификованный спирт – это:**

- а) спирт, очищенный перегонкой;
- б) спирт этиловый пищевой из картофеля;
- в) спирт, разбавленный водой.

**24. К приправам относятся:**

- а) майонез, томатный сок, поваренная соль, хрен, горчица;
- б) майонез, томатный соус, поваренная соль, столовый хрен, горчица;
- в) майонез, томатный соус, поваренная соль, столовый хрен, столовая горчица.

**25. Какие натуральные соки содержат много каротина (провитамина А)?**

- а) абрикосовый, морковный;
- б) малиновый, сливовый;
- в) томатный, клюквенный.

**26. Какую кислоту используют в кондитерском производстве?**

- а) уксусную;
- б) лимонную;
- в) молочную.

**27. К плодовым пряностям относятся:**

- а) гвоздика, шафран;
- б) черный перец, кориандр, бадья, кардамон;
- в) горчица, укроп.

**28. К ликероводочным изделиям относятся:**

- а) настойки;
- б) шампанское;
- в) водка особая.

**29. К пряностям относятся:**

- а) чёрный перец, укроп, сельдерей, чай;
- б) горчица, хрен, чеснок, лук.
- в) чёрный перец, горчица, хрен, укроп, сельдерей, ваниль, корица.

**30. К вкусовым товарам относятся:**

- а) кексы, пряники, торты;
- б) чай, кофе, табак;
- в) конфеты, карамель.

**Эталоны ответов к контрольной работе № 4 по темам 1.7 «Яйца и яичные товары» и 1.8 «Вкусовые товары»**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	а	г	б	в	б	в	г	г	г	а	а	а	б	б	ав
№ вопроса	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ответ	а	в	а	в	а	в	а	а	в	а	б	б	а	в	б

**Тест 1. Пряности**

(первый уровень, тест-классификация)

Распределите пряности по группам в зависимости от используемой части растения.

Группы пряностей:

1. плодовые;
2. семенные;
3. цветочные;
4. листовые;
5. коровые;
6. корневые.

Пряности:

- а) анис; б) бадьян; в) ваниль; г) гвоздика; д) горчица; е) имбирь; ж) кардамон;  
 з) кориандр; и) корица; к) лавровый лист; л) мускатные орех и цвет; м) перец;  
 н) розмарин; о) тмин; п) укроп; р) шафран.

**Тест на проверку знаний перед экзаменом (по всем темам)**

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

**время выполнения: 1 час**

**1. Основная зерновая культура.**

- а) пшеница
- б) овёс
- в) рожь

**2. От чего зависит пищевая ценность крупы**

- а) от вида и характера обработки
- б) от химического состава
- в) от вида зерна.

**3. Из пшеницы вырабатывают**

- а) толокно
- б) манную крупу
- в) геркулес

**4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы**

- а) гречиха
- б) продел

**5. Прогоркание крупы это....**

- а) плесневение;
- б) порча в результате длительного хранения;
- в) окисление жира.

**6. Важные составные части муки**

- а) углеводы
- б) крахмал и белки
- в) витамины

**7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении**

- а) мука
- б) сахар
- в) соль

**8. По какому признаку делятся макаронные изделия**

- а) по виду
- б) по форме
- в) по размеру

**9. Ответственная операция при изготовлении макарон**

- а) замес теста
- б) формование
- в) сушка

**10. Высушенные продукты растительного происхождения**

- а) приправы;
- б) молодые побеги растений;
- в) пряности.

**11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки?**

- а) ничего;
- б) расплывается и киснет;
- в) получается пористое изделие

**12. Время выпечки хлеба**

- а) 30 мин.;
- б) от 8 до 80 мин.;
- в) от 50 до 120 мин.

**13. Опара составляет:**

- а) 40% воды – 60% муки;
- б) 50% воды – 50% муки;
- в) 60% воды – 40% муки.

**15. К группе тыквенных овощей относятся:**

- а) патиссоны
- б) шпинат
- в) арбуз

**16. К группе десертных овощей относятся:**

- а) сельдерей
- б) спаржа
- в) щавель

**17. К группе томатных овощей относятся:**

- а) перец
- б) патиссоны
- в) пастернак

**18. К группе семечковых относятся:**

- а) вишня
- б) яблоки
- в) смородина

**19. К группе косточковых относятся:**

- а) сливы;
- б) ежевика
- в) айва

**20. Земляника относится к...**

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

**21. Апельсин относится к...**

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

**22. Более ценная часть гриба.**

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

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

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

**24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.**

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

**25. Моховик относится к:**

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

**26. Опенок является:**

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

- 27. Отличительные особенности сумчатых грибов**  
А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки  
Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек  
В) грибы в виде сумочек  
Г) на поверхности шляпки имеются складки.
- 28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.**  
А) крахмал  
Б) сахар  
В) мёд
- 29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.**  
А) кондитерские изделия  
Б) сахар  
В) безалкогольные напитки
- 30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.**  
А) водка  
Б) фрукты  
В) мёд
- 31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.**  
А) карамель  
Б) искусственный мёд  
В) сироп.
- 32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы**  
А) торт  
Б) пирожное  
В) пряники
- 33. Из чего получают чай.**  
А) из шиповника, мяты и т.д.  
Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.  
В) из молодых побегов смородины, малины.
- 34. Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.**  
А) жир  
Б) хлеб  
В) овощи
- 35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.**  
А) масло сливочное  
Б) молоко  
В) рыба
- 36. Молоко со специфическим запахом**  
А) молоко кобылицы  
Б) молоко коровье  
В) молоко верблюдицы
- 37. Кисломолочный диетический продукт**  
А) сметана  
Б) сливки  
В) йогурт
- 38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.**  
А) мороженное  
Б) сливки  
В) йогурт
- 39. Высушенная смесь яйца**  
А) омлет  
Б) яичный порошок  
В) меланж
- 40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.**  
А) можно.  
Б) нельзя  
В) не имеет значения
- 41. Главная ткань мяса**

- А) соединительная
  - Б) жировая
  - В) мышечная
- 42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.**
- А) парное
  - Б) мороженное
  - В) остывшее.
- 43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.**
- А) печень.
  - Б) сердце
  - В) желудок.
- 44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.**
- А) мясо птицы
  - Б) мясные полуфабрикаты
  - В) котлеты
- 45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.**
- А) мясная гастрономия
  - Б) консервы
  - В) колбасы
- 46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.**
- А) копчености
  - Б) мясные консервы
  - В) колбаса
- 47. К семейству осетровых относится:**
- А) семга
  - Б) белуга
  - В) сом
- 48. К семейству карповых относится:**
- А) лещ
  - Б) стерлядь
  - В) окунь
- 49. Как можно определить качество живой рыбы.**
- А) держится на поверхности аквариума
  - Б) плавает по всему аквариуму
  - В) держится на дне
- 50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы**
- А) засол
  - Б) замораживание
  - В) копчение
- 51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.**
- А) копченая
  - Б) сушеная
  - В) вяленая
- 52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины**
- А) копчение
  - Б) вяление
  - В) охлаждение
- 53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки**
- А) мясо;
  - Б) икра;
  - В) рыба.
- 54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.**
- А) вкусовые вещества
  - Б) алкогольные напитки
  - В) крупы
- 55. Минеральная вода относится к:**
- А) безалкогольным напиткам
  - Б) алкогольным напиткам
  - В) слабоалкогольным напиткам.
- 56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты**
- А) Вкусовые товары

- Б) кофейные напитки  
 В) чайные напитки  
**57. К каким пряностям относится перец душистый**  
 А) семенным  
 Б) плодовым  
 В) листовым  
**58. Какую крупу получают из пшеницы**  
 А) манную  
 Б) пшеничную  
 В) перловую  
**59. Из чего получают крупу перловую**  
 А) из овса  
 Б) из ячменя  
 В) из овса  
**60. Незрелые плоды оливкового дерева**  
 А) маслины  
 Б) оливки  
 В) каперсы

**Ключ к тесту:**

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

**Критерии оценивания результатов тестирования:**

**50 – 60 баллов** – 5 «отлично».

**39-49 баллов** – 4 «хорошо».

**28- 38 баллов** – 3 «удовлетворительно».

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

**Задания для контрольной работы**

**по ОП. 02 «основы товароведения продовольственных товаров»  
 по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»**

**Вариант 1**

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

	2. 3. 4. лом макаронный		
9.	Как делают жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
10.	Укажите % содержание жира в маслах: 1. топленом 2. крестьянском	1. 99% 2. 71%-72%	P=2
	ИТОГО		P=25

Вариант 2

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

Вариант 3

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Как называют молочный сахар?	лактоза	P=1
2.	Укажите температуру воздействия на продукт при: 1. стерилизации 2. пастеризации	1. более $100^{\circ}\text{C}$ 2. менее $100^{\circ}\text{C}$	P=2
3.	Какую крупу получают из клейстеризованного крахмала?	саго	P=1
4.	Укажите причины развития бомбажа: 1. химического 2. физического	1. вследствие химической реакции 2. механические повреждения	P=2
5.	Укажите недостающие культуры для производства растительных масел: 1. подсолнечник	2. кукуруза 3. арахис 5. горчица	P=6

	2. 3. 4. соя 5. 6. 7. 8.	6. оливки 7. кунжут 8. хлопчатник	
6.	С какими дефектами сливки не допускаются к приемке?	1. посторонний вкус 2. кормовой привкус 3. тягучая консистенция	P=3
7.	Укажите три вида вкусовых продуктов?	1. чай 2. кофе 3. пряности	P=3
8.	Из каких групп органических соединений складывается энергетическая ценность продукта?	1. белков 2. жиров 3. углеводов	P=3
9.	Какие виды трубчатых макаронных изделий нужно добавить? 1. 2. 3. 4. лом макаронный	1. макароны 2. рожки 3. перья	P=3
10.	Как называют сушеный абрикос без косточек?	Курага	P=1
	ИТОГО		25

#### Вариант 4

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

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

Вариант 5

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Какие требования предъявляют к помещениям для хранения меда?	1. чистые сухие помещения 2. без специфичного запаха 3. влажность воздуха не более 70%	P=3
2.	Какие дефекты сухого молока не указаны ниже: 1. 2. 3. комковатость	1. прогорклость 2. плохая растворимость	P=2
3.	Какие продукты подвергаются к распылу? В каком случае?	1. сыпучие 2. при перевозке	P=2
4.	Какие пять видов круп получают из овса?	1. овсяная недробленая 2. геркулес 3. овсяная плющевая 4. лепестковые хлопья 5. толокно	P=5
5.	Укажите причины развития бомбажа: 1. химического 2. физического	1. вследствие химической реакции 2. механические повреждения	P=2
6.	Как делят жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
7.	Как называют основной белок молока?	Казеин	P=1
8.	Из каких групп органических соединений складывается энергетическая ценность продукта?	1. белков 2. жиров 3. углеводов	P=3
9.	Укажите температуру воздействия на продукт при: 1. стерилизации 2. пастеризации	1. более 100 <sup>0</sup> C 2. менее 100 <sup>0</sup> C	P=2
10.	Какие продукты получают путем измельчения плодов какао-дерева?	1. какао 2. какао-жмых	P=2
	ИТОГО		P=25

Вариант 6

№ п/п	Тестовые задания.	Ключи (модельный ответ).	Кол-во элементов.
1.	Что происходит при неправильном хранении сахара?	1. увлажнение 2. потеря сыпучести 3. посторонние запахи	P=3
2.	Как исключить бактериологический бомбаж?	1. герметизация 2. стерилизация 3. грамотное хранение	P=3
3.	Как делят жиры по происхождению?	1. комбинированные 2. животные 3. растительные	P=3
4.	В каких четырех случаях можно использовать какао-порошок?	1. напитки 2. добавка в крем 3. тесто 4. помада	P=4
5.	Укажите недостающие культуры для производства растительных масел: 1. кукуруза 2. 3.	2. подсолнечник 3. арахис 5. горчица 6. оливки 7. кунжут	P=6

	4. соя 5. 6. 7. 8.	8. хлопчатник	
6.	Как называют сушеный абрикос без косточек?	Курага	P=1
7.	Укажите два основных свойства крахмала?	1. набухание 2. клейстеризация	P=2
8.	Укажите три вида вкусовых продуктов?	1. чай 2. кофе 3. пряности	P=3
	ИТОГО		25

Тестовый контроль является самым объективным и самым независимым от субъекта.

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

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

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