Министерство образования Иркутской области

Областное государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

**Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля по учебной дисциплине**

**«Основы товароведения продовольственных товаров»**

основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

**43.01.09 Повар, кондитер**

Байкальск 2020

**Контрольная работа №1**

**Вариант №1**

***Задание: «Продолжи предложение»***

1. *К клубнеплодам относят……*
2. *К теплолюбивым относят клубнеплод……*
3. *Морковь содержит красящее вещества……*
4. *К белым кореньям относят……*
5. *Из капустных овощей разросшийся в шар надземный стеблеплод имеет……*
6. *Лук порей представляет собой……*
7. *К десертным овощам относят……*
8. *К болезням баклажан относят……*
9. *Перец относят к …… овощам.*
10. *К пластинчатым грибам относят……*

Решить задачу:

Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?

Выберите правильный ответ:

1.

Какие рыбы относятся к семейству осетровых:

а) треска, минтай;

б) севрюга, осетр;

в) судак, окунь.

2.

Какие рыбы относятся к семейству лососевых:

а) осетр сибирский, пикша;

б) горбуша, чавыча, семга;

в) сазан, карп, лосось.

3.

Какие рыбы относятся к семейству окуневых:

а) горбуша, семга, судак;

б) судак, окунь, ерш;

в) окунь, сазан, карась.

4.

Какие рыбы относятся к семейству тресковых:

а) кета, омуль, лещ;

б) минтай, треска, навага;

в) окунь, сазан, горбуша

5.

Каких рыб используют для вяления:

а) осетр, севрюга, кета;

б) лещ, тарань, вобла;

в) судак, треска, минтай.

6.

Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола:

а) сельди,

семга, кильки;

б) судак, карп, горбуша;

в) вобла, осетр, минтай.

7.

Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:

а) щуки, судака, кильки;

б) трески, севрюги, карася;

в) осетра, севрюги, белуги.

8.

Какую рыбу можно реализовать в живом виде:

а) карася, карпа, толстолобика;

б) кильку, сельдь, щуку;

в) треску, судака, окуня.

9.

Какую рыбу реализуют в охлажденном виде :

а) кету, горбушу, лосося;

б) кильку, воблу, тарань;

в) леща, сельдь, карпа.

**Контрольная работа №1**

**Вариант №2**

***Задание: продолжи предложение.***

1. *К корнеплодам относятся……*
2. *Из клубнеплодов клубни с большими отростками, похожими на корень имеет……*
3. *Свёкла содержит красящее вещество……*
4. *Из капустных овощей высокий стебель с множеством мелких кочанов имеет капуста……*
5. *Лук шалот представляет собой……*
6. *К листовым овощам относятся……*
7. *Патиссоны представляют собой……*
8. *Кабачки для использования в кулинарии собирают незрелыми длиной……*
9. *К тепличным сортам огурцов относят……*
10. *К губчатым грибам относят……*

Решить задачу:

Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2%. Какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков? Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.

Выберите правильный ответ:

1.

Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:

а) мышечная;

б) соединительная;

в) жировая;

г) костная.

2.

Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

а) замороженное;

б) охлажденное;

в) размороженное;

г) парное.

3.

Какой цвет мяса и жира имеет телятина:

а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;

б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;

в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.

4.

На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

а) на три;

б) на четыре;

в) на пять.

5.

Из каких отрубов мяса свиней изготовляют буженину:

а) грудная часть;

б) спинной отруб;

в) тазобедренный отруб;

г) лопаточная часть.

6.

Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:

а) сердце, язык;

б) селезенка, желудок;

в) ножки свиные, уши.

7.

По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на

категории:

а) первую и вторую;

б) на три категории;

в) на четыре категории

8.

Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошеной второй категории:

а) КЕ 2;

б) КЕЕ 2;

в) КР 2.

9.

Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:

а) лангет, антрекот;

б) гуляш, шашлык;

в) ромштекс, эскалоп.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно, 2 «неудовлетворительно».

В контрольную работу включены задания двух уровней контроля и проверки знаний обучающихся: обязательный уровень (стандарт общеобразовательной подготовки, которой должен достичь каждый студент) и дополнительный уровень.

На выполнениеконтрольной работы отводится ***45 минут.***

Задания обязательного уровня проверяют знание студентов учета сырья, продукции на складе, на производстве, организации учета материалов основных средств, проведения инвентаризации, учет товарных потерь. За выполнение заданий обязательного уровня выставляется оценка "3".

После выполнения заданий обязательного уровня студенты переходят к выполнению дополнительных заданий.

Задания дополнительного уровня разбиты на две части - задания без звездочки (\*), за выполнение которых выставляется оценка "4", и задания со звездочкой, за выполнение которых выставляется оценка "5".