

Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН  
МК Общепрофессиональных дисциплин  
Председатель методической комиссии  
 Н.В. Сивонина  
подпись  
Протокол № 1 от «30» 08 2023г.

УТВЕРЖДЕН  
Зам. директора по УР  
 О.А. Рейнгардт  
подпись  
«30» 08 2023г.

**Комплект заданий**  
**для проведения дифференцированного зачёта**  
**по дисциплине ОП.02 Основы товароведения продовольственных**  
**товаров**

Разработала: Хайлова Т.И.

Канск, 2023 г.

## **Инструкция по проведению дифференцированного зачета**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, разработаны на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта по профессии 43.01.09 Повар,кондитер.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта на два варианта, состоящего из 30 тестовых заданий с выбором одного или нескольких ответов. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Продолжительность работы 45 минут.

Дифференцированный зачёт проводится в форме итогового теста. На выполнение теста отводится 45 минут.

Предусмотрено два варианта работы с выбором одного верного ответа из четырёх. Варианты 1, 2 состоят из 30 заданий обязательного уровня в тестовой форме закрытого типа. В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

При оформлении ответа указать: номер варианта, буквенное обозначение выбранного ответа на вопрос.

Правильный ответ на вопрос – 1 балл

Максимальное количество баллов - 30.

Для получения отметки «3» (удовлетворительно) обучающийся должен набрать от 16 до 20 баллов.

Для получения отметки «4» (хорошо) обучающийся должен набрать от 21 до 27 баллов.

Для получения отметки «5» (отлично) обучающийся должен набрать 28 и более баллов.

## Банк заданий

### I вариант

- 1) Простые углеводы сладкие на вкус, растворимые в воде:**
  - А) моносахариды
  - Б) дисахариды
  - В) полисахариды
  
- 2) Выберите факторы влияющие на качество продуктов**
  - А) сырье
  - Б) технология производства
  - В) условия хранения
  
- 3) К макроэлементам относят:**
  - А) Са
  - Б) Fe
  - В) Вг
  
- 4) Источники витаминов А и Д в детском питании:**
  - А) молоко
  - Б) мясо
  - В) яйца
  - Г) рыбий жир
  
- 5) Организмом человека лучше усваиваются жиры:**
  - А) говяжий
  - Б) растительное масло
  - В) бараний
  - Г) сливочное масло
  
- 6) Продукты которые содержат много воды называют:**
  - А) скоропортящимися
  - Б) нескоропортящимися
  
- 7) Выберите соответствие группы и плодов**

1) семечковые	а) груша
2) косточковые	б) вишня
3) субтропические	в) гранат
4) тропические	г) ананас
  
- 8) Выберите соответствие зерна и крупы**

1) пшеница	а) ядрица
2) овес	б) пшено
3) просо	в) манная
4) гречиха	г) геркулес
5) ячмень	д) перловая

- 9) По способу производства чай выработывают**
- А) байховый
  - Б) прессованный
  - В) быстрорастворимый
- 10) Сырье для производства коньяка**
- А) пшеница
  - Б) виноград
  - В) плоды
- 11) Виды шоколада по способу производства**
- А) десертный
  - Б) обыкновенный
  - В) пористый
- 12) К какой группе относят мясные хлеба**
- А) вареные
  - Б) полукопченые
  - В) копченые
- 13) К какому семейству рыб относят навагу**
- А) тресковые
  - Б) карповые
  - В) лососевые
- 14) К химическим разрыхлителям относят**
- А) прессованные дрожжи
  - Б) двууглекислый натрий
  - В) углекислый аммоний
- 15) Выберите болезни хлеба**
- А) сажистый гриб
  - Б) картофельная болезнь
  - В) зеленая плесень
- 16) Укажите состояние желтка для столовых яиц**
- А) прочный, малозаметный, занимает центральное положение
  - Б) малозаметный, может перемещаться от центрального положения
- 17) Определите сорт свежемороженой рыбы имеющей дефекты:  
Потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания**
- А) 1 сорт
  - Б) 2 сорт
  - В) 3 сорт
- 18) Медленнее ослизняется мясо:**
- А) второй категории упитанности с увлажненной поверхностью
  - Б) первой категории упитанности с корочкой подсыхания

**19) Виды бомбажа опасные для человека**

- А) физический
- Б) химический
- В) бактериологический

**20) К дефектам сливочного масла относят:**

- А) штафф
- Б) кормовой вкус
- В) загар

**21) Определите сорт сметаны 30% жирности по следующим органолептическим показателям: вкус и запах молочно-кислый, с наличием небольшой горечи, цвет белый с кремовым оттенком, консистенция однородная недостаточно густая, без крупинок жира и белка.**

- А) высший сорт
- Б) первый сорт
- В) второй сорт

**22) Баночные консервы хранят:**

- А) Т от 0 – 15 °С
- Б) Т от 15 – 25 °С
- В) Т от – 1 - -10 °С

**23) Твердые сыры хранят при Т от 0 - 8 °С, 85% влажности**

- А) 15 дней
- Б) 5 дней
- В) 30 дней

**24) Икру зернистую лососевых рыб хранят при Т от -4 до -6 с антисептиками**

- А) 12 мес.
- Б) 18 мес
- В) 24 мес.

**25) Чай хранят при относительной влажности:**

- А) 90%
- Б) 85%
- В) 70%

**26) Сметану хранят при Т 4 – 6 °С:**

- А) 72 ч
- Б) 36ч
- В) 18 ч.

**27) Сырье и покупные товары отпускаются со склада на основании следующего документа:**

- А) требование заявка
- Б) акт приемки по количеству

В) стандартам

**28) Для пооперационного документального оформления приемки товаров необходимы документы**

- А) сопроводительные документы на товар
- Б) акт в случае недостачи
- В) акт приемки по качеству
- Г) акт приемки по количеству

**29) В состав складского хозяйства входят :**

- А) складские помещения с хранящимися запасами
- Б) оборудование, инвентарь и приборы
- В) документация постоянного действия
- Г) документация текущей деятельности

**30) Для более продолжительного хранения обработанные продукты**

- А) вакуумируют и хранят на холоде
- Б) замораживают
- В) хранят в лотках с перфорированными вкладышами

II вариант.

**1) Выберите удельную калорийность жиров:**

- А) 9 ккал.
- Б) 4ккал
- В) 5 ккал.

**2) Источником энергии, затрачиваемой человеком , служит:**

- А) пища
- Б) вода
- В) воздух

**3) Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?**

- А) свиной жир
- Б) говяжий жир
- В) рыбий жир

**4) Определите сорт свежемороженой рыбы имеющей дефекты: Потускневшая чешуя, ослабевшая консистенция после оттаивания**

- А) 1 сорт
- Б) 2 сорт
- В) 3 сорт

**5) Укажите маркировку мороженных, полупотрошенных кур 2 категории упитанности:**

- А) ЦБЕ2

Б) КР

**6) К клубнеплодам относят**

- А) картофель, свёклу
- Б) репу, редьку, картофель
- В) картофель, батат, топинамбур

**7) Найдите соответствие видов сушёных абрикосов их названию**

- |                              |          |
|------------------------------|----------|
| А) в целом виде с косточками | 1.курага |
| Б) половинками без косточек  | 2.урюк   |
| В) в целом виде без косточек | 3.кайса  |

**8) Фитонциды -**

- А) придают плодам вяжущий вкус
- Б) придают овощам и плодам острый, горький вкус
- В) обладают бактерицидными свойствами, губительно действующими на микроорганизмы

**9) Стерлядь, белуга, калуга относятся к семейству**

- А) осетровых
- Б) лососевых
- В) скумбриевых

**10) Главная функция углеводов -**

- А) обеспечение организма энергией
- Б) участие в образовании биологически важных соединений
- В) защита тела от ударов

**11) По способу производства сыры вырабатывают:**

- А) твердосычужные
- Б) мягкосычужные
- В) рассольные

**12) Агар вырабатывают из:**

- А) морских водорослей
- Б) хрящей животных
- В) сахара

**13) Запрещенные к применению в пищевой промышленности РФ пищевые добавки:**

- А) Е 123
- Б) Е 102
- В) Е 132

**14) Выберите соответствие группы и вида макаронных изделий:**

- |               |              |
|---------------|--------------|
| 1) трубчатые  | а) перья     |
| 2) нитевидные | б) лапша     |
| 3) фигурные   | в) звездочки |

4) лентовидные                      г) вермишель

**15) Сахар вырабатывают:**

- А) сахарной свеклы
- Б) столовой свеклы
- В) сахарного тростника

**16) К дефектам молока относят:**

- А) горький вкус
- Б) кормовой вкус
- В) тягучую консистенцию

**17) Пшеничную муку вырабатывают следующих сортов:**

- А) высший
- Б) обойная
- В) крупчатка

**18) Определите вид кисломолочного продукта по следующим показателям качества: Вкус и запах кисло – молочный, освежающий, слегка острый, цвет белый, консистенция жидкой сметаны**

- А) кефир
- Б) простокваша
- В) йогурт

**19) В Латвийском сыре обнаружены дефекты : слабозатхлый привкус, отсутствие глазков, поврежденная корка. Дайте заключение о качестве сыра**

- А) используют в пищу
- Б) не используют в пищу

**20) Определите вид животного топленого жира по следующим показателям: цвет белый, с бледно - голубым оттенком, консистенция плотная**

- А) бараний
- Б) свиной
- В) говяжий

**21) Рыбные пресервы хранят при T от 0 до – 8° С**

- А) 15 дней
- Б) 45 дней
- В) 6 мес

**22) На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите этот дефект:**

- А) загар
- Б) ржавчина
- В) затяжка

**23) Пастеризованное молоко хранят при T +2 – 6 С**

- А) 36ч.
- Б) 48ч.
- В) 72ч

**24) Муку хранят при относительной влажности:**

- А) 90%
- Б) 85%
- В) 70%

**25) Для более продолжительного хранения обработанные продукты**

- А) вакуумируют и хранят на холоде
- Б) замораживают
- В) хранят в лотках с перфорированными вкладышами

**26) Для пооперационного документального оформления приемки товаров необходимы документы**

- А) сопроводительные документы на товар
- Б) акт в случае недостачи
- В) акт приемки по качеству
- Г) акт приемки по количеству

**27) В состав складского хозяйства входят :**

- А) складские помещения с хранящимися запасами
- Б) оборудование, инвентарь и приборы
- В) документация постоянного действия
- Г) документация текущей деятельности

**28. Сырье и покупные товары отпускаются со склада на основании следующего документа:**

- А) требование заявка
- Б) акт приемки по количеству
- В) стандартам

**29) Выберите факторы влияющие на качество продуктов**

- А) сырье
- Б) технология производства
- В) условия хранения

**30) Виды бомбажа опасные для человека**

- А) физический
- Б) химический
- В) бактериологический

## Эталоны ответов

### «Вариант 1»

<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>
А, Б	А,Б, В,	А, Б	А,Б,В,Г	Б,Г	А	1А, 2Б, 3В, 4Г	1В, 2Г, 3Б, 4А,	А,Б, В,	Б
<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>
А, Б, В	А	А	Б, В	Б	Б	Б	Б,	Б, В	А
<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>
Б	А	А	В	В	А	А	А,Б, В,Г	А,Б, В, Г	А, Б

### «Вариант 2»

<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>
А	А	Б	В	А	В	А2, Б3, В1	В	А	А
<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>
А,Б,В	А	А	1А, 2Г, 3В, 4Б	А,В	А,Б,В	А,Б,В	А	Б	Б
<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>
Б	Б	А	В	А, Б	А,Б,В,Г	А, Б, В,Г	А	А,Б,В	Б,В

### Критерии оценки

% правильных ответов		оценка
95%	28 ответов	5
70%	21 ответов	4
53%	16 ответов	3
меньше 15 ответов		2