**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Физиология питания»**

### Задания закрытого типа

#### Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Название какого итальянского десерта переводится как "вареные сливки"?

1. Тирамису
2. Паннакота

В) Лакричный парфе с яблочным муссом е

Г) Наполеон

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

2. Выберите один правильный ответ

Та самая рыба, процесс приготовления которой требует от повара внимательности и умения, в противном случае отравления не избежать

1. Дорадо
2. Тунец
3. Фугу
4. Черный сибас

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

3. Выберите один правильный ответ

Физиология питания-

А) наука о функциях организма,

Б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы

В) наука о работе дыхательной системы.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

4. Выберите один правильный ответ

Очень полезный кисель из чего?

А) из клюквы

Б) из овса («Геркулеса»)

В) из яблок

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

5. Выберите один правильный ответ

С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

А) подбирают поцвету

Б) подбирают по вкусу и аромату

В) подбирают с одинаковым сроком варки

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

6. Выберите один правильный ответ

Что относится к энергетическим ценностям пищевых продуктов?

А) минеральные вещества, углеводы, белки

Б) жиры, красящие вещества, органические кислотные

В) белки, углеводы, жиры

Г) витамины, белки, ферменты

Д) органические кислоты, витамины, ферменты

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

5. Выберите один правильный ответ

Что не является целью стандартизации?

А) повышение качество продукции

Б) ускорение технического прогресса 3

В) повышение цены продукции

Г) обеспечение охраны окружающей среды

Д) развитие международного сотрудничества

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

6. Выберите один правильный ответ

Из перечисленных продуктов питания, что относится к эмульсиям

А) фруктовые и овощные пасты

Б) молоко, сливки, сливочное масло, сметана

В) помадная масса, какао тертое

Г) высушенные соки, пюре, молоко

Д) спирт, белки

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

7. Выберите один правильный ответ

Целью брожения хлебного теста является

А) накопление углеводов в тесте

Б) накопление красящих веществ в тесте

В) уменьшение объема теста

Г) накопление в полуфабрикатах и тесте вкусовых и ароматических веществ

Д) растворение белков в тесте

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

8. Выберите один правильный ответ

На доброкачественность продуктов питания влияет отрицательно:

А) содержание углеводов

Б) содержание белков

В) содержание красящих веществ

Г) содержание солей тяжелых металлов

Д) содержание солей Na и Ca

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

9. Выберите один правильный ответ

Один из свойств не относится к качеству зерна:

А) органолептические показатели

Б) физические свойства

В) химические свойства

Г) косметические свойства

Д) механические свойства

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

10. Выберите один правильный ответ

Укажите какие из перечисленных компонентов можно отнести к биологически активным добавкам?

А) Ванилин

Б) аскорбиновая кислота

В) альгинат натрия

Г) кофеин

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

11. Выберите один правильный ответ

В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?

А) Природные злаки

Б) Молочные продукты

В) Растительные жиры

Г) Натуральные соки и напитки

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

12. Выберите один правильный ответ

Рационы профилактического питания ставят целью:

А) замедление процессов всасывания токсикантов

Б) повышение уровня витаминов

В) повышение общей устойчивости организма

Г) профилактика почечной недостаточности

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

#### Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие между продуктом для приготовления кондитерских изделий и сырьем, которым можно его заменить. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Сырье |  | Продукты |
| 1) | Крахмал картофельный | А) | Мармелад, варенье |
| 2) | Повидло, джем | Б) | Крахмал кукурузный |
| 3) | Ванильная эссенция | В) | Цукаты |
| 4) | Изюм | Г) | Бренди или ликер. |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

2. Множественный выбор. Соотнесите кондитерское сырье с их материнским регионом происхождения. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Сырье |  | Регион происхождения |
| 1) | Кокосовая стружка | А) | Франция |
| 2) | Пальмовое масло | Б) | Юго-Восточная Азия |
| 3) | Сметана | В) | Средний восток, Центральная Азия |
| 4) | Сгущенное молоко | Г) | Россия |
| 5) | Фисташки | Д) | Западная Азия |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Б | В | Г | А | Д |

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

3. Установите соответствие между отделочным полуфабрикатом и технологией приготовления. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Сироп «Тираж» | А) | Сахар-песок растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену. После прекращения пенообразования емкость закрывают крышкой и продолжают варить при сильном нагреве. Уваривают до 108°С и добавляют подогретую до 45-50°С патоку. Уваривают до 115-117°С. Быстро охлаждают и взбивают. |
| 2) | Помада | Б) | Сахар перемешивают с подготовленной водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры кипения раствора 110°С. Охлаждают готовый сироп до 80°С и добавляют ароматизатор. |
| 3) | Крем «Шарлот» | В) | Сахар соединяют с водой в отношении 4:1, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122°С. В это же время взбивают яйца до увеличения объема в 2,5 раза (до устойчивого рисунка) и, продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбивают до тех пор, пока масса охладится до 25°С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски, добавляют яично-сахарную массу, ванильную пудру, коньяк или вино. Взбивают 5-10 мин. |
| 4) | Крем «Гляссе» | Г) | Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95°С. Готовый сироп процеживав и охлаждают до 20°С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин. |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

4. Установите соответствие между наименованием студнеобразователя с его характеристикой. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Студнеобразователь |  | Характеристика |
| 1) | Пектин | А) | Продукт, получаемый путем экстрагирования из красных (Phyllophora, Gracilaria, Gelidium, Ceramium и др.) и бурых водорослей, произрастающих в Черном море, Белом море и Тихом океане, и образующий в водных растворах плотный студень |
| 2) | Фурцелларан | Б) | Изготавливают его путем вываривания костей, мышц, сухожилий и прочих тканей, имеющих в составе белок. |
| 3) | Агар-агар | В) | Способен, образовывать студни только в присутствии сахара и кислот, вырабатывают из фруктов. |
| 4) | Желатин | Г) | Экстракт морских водорослей фурцеллярии, произрастающих в водах северных морей. |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| В | Г | А | Б |

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

5. Укажите способы хранения сырья в зависимости от его вида. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вид сырья |  | Способы хранения |
| 1) | Скоропортящееся сырье | А) | В кладовой суточного запаса при температуре 150С и относительная влажность воздуха - 60 - 65%. |
| 2) | сухие продукты | Б) | в холодильных камерах или шкафах при температуре 0-+6оС |
| 3) | замороженное сырье | В) | в отдельной помещении |
| 4) | Ароматические вещества | Г) | в морозильной камере |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Б | А | Г | В |

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

#### Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установите последовательность этапов работы сепаратора

А) происходит разделение на фракции

Б) жидкость поступает в верхнюю часть сепаратора

В) потоки разделенной жидкости поступают в приемники, через них в отводные рожки

Г) под воздействием центробежной силы жидкость распределяется в межтарельчатом пространстве

Правильный ответ: Б, Г, А, В

2. Установить последовательность этапов консервирования в герметически укупоренной таре

А) загрузка сырья

Б) бракераж

В) стерилизация

Г) подготовка сырья и тары

Правильный ответ: Г, А, В, Б

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

3. Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления ягодного пюре

А) протирание

Б) фасовка

В) мойка

Г) стерилизация

Правильный ответ: В А Б Г

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

### Задания открытого типа

#### Задания открытого типа на дополнение

1.Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Что это за сыр? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ молодой итальянский сыр. Производится из молока чёрных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков замоченных в рассоле, так как он долго не хранится.

Правильный ответ: Моцарелла.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: Лазанья.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ один из самых высококалорийных и богатых белком продуктов веганской кухни, очень популярно в Америке.

Правильный ответ: Арахисовая паста.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – это печь для выпечки лаваша.

Правильный ответ: Тандыр.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

#### Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. Опишите ингредиенты для приготовления Паэльи

Правильный ответ: оливковое масло 2 ст. ложки, куриное бедро 4 штуки, репчатый лук 1 штука, томатное пюре 200 грамм, чеснок 2 зубчика, паприка 1 ст. ложка, рис 350 грамм, тигровые креветки 8-10 штук...

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

2. С какой целью упаковываются хлебобулочные изделия?

Правильный ответ: для повышения срока хранения продукта.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

#### Задания открытого типа с развернутым ответом

1.Опишите происхождение блюда Лазанья и как оно готовится.

Время выполнения – 30 мин.

Ожидаемый результат: Традиционное блюдо итальянской кухни, особенно города Болонья, приготовленное из слоёв теста вперемешку со слоями начинки, залитых соусом (обычно бешамель). Слои начинки могут быть, в частности, из мясного рагу или фарша, помидоров, шпината, прочих овощей, сыра пармезан".

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

2. Опишите происхождение блюда Мусака и как оно готовится.

Время выполнения – 30 мин.

Ожидаемый результат: Особой популярностью у греков пользуется греческое блюдо из баклажанов. Состоит оно из запеченных слоев: первый - баклажаны с оливковым маслом, второй - фарш из баранины и говядины с помидорами, и третий – сырный соус, напоминающий по вкусу бешамель. Все слои укладываются поочередно.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2