

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

(наименование кафедры)



УТВЕРЖДАЮ

Директор института

(подпись)

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Физиология питания»

(наименование учебной дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология продуктов общественного питания»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)

(подпись)

Гаврыш В.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

**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"?

- А) Тирамису
- Б) Паннакота
- В) Лакричный парфе с яблочным муссом
- 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

- А) Дорадо
- Б) Тунец
- В) Фугу
- Г) 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
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°C и добавляют подогретую до 45-50°C патоку. Уваривают до 115-117°C. Быстро охлаждают и взбивают. |
| 2) Помада | Б) Сахар перемешивают с подготовленной водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры кипения раствора 110°C. Охлаждают готовый сироп до 80°C 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°C. 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°C. Сливочное масло зачищают, нарезают 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°C. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20°C. Сливочное масло зачищают, нарезают 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) Фулцеллан	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 фулцеллярии, 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 15 ⁰ С и относительная влажность воздуха - 60 - 65%.
2) сухие продукты	Б) в холодильных камерах или шкафах при температуре 0-+6 ⁰ С
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 – сырнй соус, напоминающий по вкусу бешамель. Все слои укладываются поочередно.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ОПК-2

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Физиология питания» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики  Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)