**Комплект оценочных материалов по дисциплине  
«Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов»**

### Задания закрытого типа

#### Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Сырье – это

А) пищевые продукты, доведенные до кулинарной готовности;

Б) исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки;

В) пищевые продукты, прошедшие обработку;

Г) пищевые продукты, прошедшие обработку без доведения до готовности.

Правильный ответ: Б.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Выберите несколько правильных ответов

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным

А) жарка;

Б) брезирование;

В) термостатирование;

Г) пассерование;

Д) тушение;

Е) бланширование;

Ж) варка.

Правильный ответ: Б, Д.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Выберите несколько правильных ответов

Выберите аппараты, предназначенные для жарки продуктов

А) пароварочный шкаф;

Б) фритюрница;

В) сковорода;

Г) котёл;

Д) жарочный шкаф;

Е) гриль;

Ж) кофеварка;

З) шашлычная печь.

Правильный ответ: Б, В, Д, Е, З.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

4. Выберите несколько правильных ответов

Определите основное назначение соусов

А) ухудшают внешний вид блюд;

Б) повышают усвояемость пищи;

В) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;

Г) понижают калорийность блюд;

Д) блюда приобретают большую сочность;

Е) повышают питательную ценность блюд.

Правильный ответ Б, В, Д, Е.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

5. Выберите несколько правильных ответов

К порционным блюдам из мяса относятся:

А) ростбиф;

Б) бефстроганов;

В) бифштекс;

Г) филе;

Д) азу;

Е) лангет;

Ж) антрекот;

З) поджарка;

И) зразы отбивные;

К) ромштекс.

Правильный ответ: В, Г, Е, Ж, И, К.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

6. Выберите один правильный ответ

Какие вещества относятся к пищевым волокнам:

А) целлюлоза;

Б) крахмал;

В) глюкоза;

Г) сахароза.

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

7 Выберите один правильный ответ

При ожирении снижают содержание:

А) белка;

Б) соли;

В) жира;

Г) воды.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2

8. Выберите несколько правильных ответов

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

А) брезирование;

Б) термостатирование;

В) пассерование;

Г) тушение;

Д) бланширование;

Е) запекание.

Правильный ответ: А, Г, Е.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

9. Выберите один правильный ответ

Какая доля белка (%), в пересчете на сухую массу, приходится на общую массу тела человека?

А) 28

Б) 44

В) 56

Г) 35

Правильный ответ: Б.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

10. Выберите один правильный ответ

Контроль качества условно подразделяют на

А) предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный);

Б) операционный (производственный), выходной (приемочный);

В) предварительный (входной), операционный (производственный);

Г) предварительный (входной), выходной (приемочный).

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

11. Выберите один правильный ответ

Производство продукции складывается из стадий:

А) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий;

Б) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; подготовка блюд к реализации;

В) приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации;

Г) обработка сырья и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд и кулинарных изделий; подготовка блюд к реализации.

Правильный ответ: Г.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

12. Выберите один правильный ответ

Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темно окрашенных продуктов называется:

А) карамелизацией;

Б) меланоидинообразованием;

В) гидролизом дисахаридов;

Г) брожением.

Правильный ответ: А.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

#### Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Семга, горбуша | А) | Сельдевые |
| 2) | Толстолобик, лещ | Б) | Карповые |
| 3) | Салака, килька | В) | Лососевые |

Правильный ответ:

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

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Бефстроганов, гуляш | А) | Крупнокусковые п/ф |
| 2) | Филе, лангет | Б) | Порционные п/ф |
| 3) | Ростбиф, мясо шпигованное | В) | Мелкокусковые п/ф |
| 4) | Люля-кебаб, фрикадельки | Г) | Рубленные натуральные п/ф |
| 5) | Биточки, тефтели | Д) | П/ф из котлетной массы |

Правильный ответ:

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

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | холодные сладкие блюда; | А) | мусс; самбук; кисель; тирамису. |
| 2) | горячие сладкие блюда; | Б) | суфле; пудинги; блюда из яблок; каши сладкие |

Правильный ответ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 |  |  |
| А | Б |  |  |

Компетенции (индикаторы): ПК-2

4. Установите соответствие элементов левого столбца элементам правого столбца. Соответствие между оборудованием

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Электрический котёл; Пароварочный шкаф; | А) | варочное; |
| 2) | Электрический мармит. | Б) | подсобное; |
| 3) | Электрическая сковорода; Шашлычная печь; | В) | универсальное; |
| 4) | Электрическая плита; Пароконвектомат; | Г) | жарочное. |

Правильный ответ:

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

Компетенции (индикаторы): ПК-2

5. Установите соответствие элементов левого столбца элементам правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Лангет | А) | лопаточная часть говядины |
| 2) | Антрекот | Б) | грудинка баранины или свинины |
| 3) | Мясо отварное | В) | вырезка |
| 4) | Эскалоп | Г) | корейка |
| 5) | Рагу | Д) | толстый и тонкий края |

Правильный ответ:

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

Компетенции (индикаторы): ПК-2

#### Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо. Технологический процесс механической обработки клубнеплодов:

А) приёмка;

Б) мойка;

В) сортировка и калибровка;

Г) нарезка;

Д) очистка;

Е) ручная дочистка

Правильный ответ: А, В, Б, Д, Е, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность цифр слева направо. Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности:

А) обсушивание;

Б) обмывание;

В) оттаивание;

Г) обвалка;

Д) разруб.

Правильный ответ: В, Б, А, Д, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Установите правильную последовательность действий при размещении транспортных узлов и разводке инженерных коммуникаций на промышленном предприятии пищевых производств:

А) Проведение изыскательских работ на участке строительства.

Б) Утверждение генерального плана предприятия.

В) Определение потребности в инженерных коммуникациях.

Г) Разработка проекта разводки инженерных коммуникаций.

Д) Разработка проекта размещения транспортных узлов.

Е) Согласование проектов с соответствующими органами.

Правильный ответ: А, Б, В, Д, Г, Е.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

4. Распределить правильно последовательность первичной обработки овощей:

А) нарезка;

Б) очищение;

В) мытье;

Г) сортировка.

Правильный ответ: Г, В, Б, А.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

5. Установите правильную последовательность этапов для предварительного расчёта пищевого цеха предприятия, основываясь на укрупнённых показателях.

А) Сбор исходных данных

Б) Разработка производственной программы

В) Проектирование технологического процесса

Г) Расчёт площадей

Д) Расчёт численности персонала

Е) Составление сметы расходов

Ж) Оценка эффективности проекта

Правильный ответ: А, Б, Д, В, Г, Е, Ж.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

### Задания открытого типа

#### Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – это питание больного человека, обеспечивающее потребности организма в пищевых веществах и энергии и непосредственно действующее на механизмы заболевания.

Правильный ответ: Лечебное питание.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или в собственном соку называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: Припускание.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – это комплекс технических документов, содержащих принципиальное обоснование, расчеты и графический материал, по которому можно построить или реконструировать здания, сооружения, который должен полностью соответствовать предъявляемым к нему требованиям.

Правильный ответ: Проект.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – степень использования компонентов пищи организмом человека.

Правильный ответ: Усвояемость.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

5. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Информация о том, что пищевой продукт является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, а также любая информация, имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, что продукт содержит не более 4 ккал.

Правильный ответ: Безкалорийный.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

6. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Правильный ответ: Биологическая ценность.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

#### Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1.Перечислите основное оборудование отделения посола мяса. Дайте ему характеристику.

Правильный ответ: волчок, фаршемешалка, напольные весы.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Перечислите этапы механической обработки мороженного мяса. Дайте им характеристику.

Правильный ответ: размораживание, срезание клейма, обмывание, обсушивание.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

3. Перечислите классификацию рыб по разным признакам.

Правильный ответ: по семействам, по способу обработки, по степени жирности.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

#### Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Перечислите продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения. Опишите их свойства.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат:

Кефир – разновидность кисломолочного напитка, получаемая из цельного или обезжиренного коровьего молока путём кисломолочного и спиртового брожения с применением кефирных «грибков», состоящих из молочнокислых стрептококков и палочек, уксусных бактерий и дрожжей (всего около двух десятков). Напиток белого цвета, возможно небольшое содержание углекислоты.

Кумыс – кисломолочный напиток, изготавливаемый из молока кобылы, получается в результате молочнокислого и спиртового брожения при помощи болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей.

Творог – нежидкий кисломолочный продукт белого цвета, традиционный для Восточной, Северной и (реже) Центральной Европы, получаемый сквашиванием молока с последующим удалением сыворотки.

Сыр – пищевой продукт в виде твёрдой или полутвёрдой массы, получаемый в процессе сыроделия из заквашиваемого особым способом молока.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-2

2. Опишите характеристику функциональному пищевому продукту.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: Функциональный пищевой продукт – пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-2