ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП.02 Физиология питания

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине 4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации 19
3.Спецификации и варианты оценочных средств для промежуточного контроля 23

ПАСПОРТ
комплекта КОС по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания

1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме Дифференцированного зачета (2 семестр)

КОС разработаны в соответствии с: образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания программы учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
У2	рассчитывать энергетическую ценность блюд
У3	составлять рационы питания для различных категорий потребителей
З1	роль пищи для организма человека
З2	основные процессы обмена веществ в организме
З3	суточный расход энергии
З4	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
З5	роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
З6	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
З7	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
З8	понятие рациона питания
З9	суточную норму потребности человека в питательных веществах;

З10	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
З11	назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
З12	методики составления рационов питания

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
Умение		
У1 проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Лабораторный работа (оценка в журнале)	Дифференцированный зачет (2 семестр)
У2 рассчитывать энергетическую ценность блюд ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Практическая работа (оценка в журнале)	

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		
У3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить	Практическая работа (оценка в журнале)	

приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		
Знания		
З1 роль пищи для организма человека ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Тест (оценка в журнале)	
З2 основные процессы обмена веществ в организме ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Тест (оценка в журнале)	
З3 суточный расход энергии ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Тест (оценка в журнале)	
З4 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для	Практическая работа (оценка в журнале)	

сложной кулинарной продукции ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.		
З5 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Практическая работа (оценка в журнале)	
З6 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Лабораторный работа (оценка в журнале)	
З7 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Практическая работа (оценка в журнале)	
З8 понятие рациона питания ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Тест (оценка в журнале)	

деятельности. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
З9 суточную норму потребности человека в питательных веществах; ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Тест (оценка в журнале)	
З10 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	Практическая работа (оценка в журнале)	

оформлении ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		
З11 назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.		
З12 методики составления рационов питания ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Тест (оценка в журнале)	

.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания														
	У1	У2	У3	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12
Тема 1.1. Основы безопасности питания.	**18**										**15**				
Тема 1.2. Пищеварение.		**17**		**17**								**17**			
Тема 1.3. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.					**18**			**15**						**15**	
Тема 1.4. Рациональное питание и физиологические основы его организации.				**18**		**15**			**18**	**15**					
Тема 1.5. Лечебное и лечебно-профилактическое питание.			**17**		**15**								**18**		**15**

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**					
	У1	**У2**	**У3**	**З1**	**ПО1**	**ПО2**
Тема 1. Физические методы анализа.	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**
Тема 2. Химические методы анализа.	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**
Тема 3. Физико-химические методы анализа.	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**

[4] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.
[5] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: практическая работа, лабораторная работа, устный опрос, письменная (контрольная) работа, доклады/сообщения, тест. Практическая работа, лабораторная работа, устный опрос, письменная (контрольная) работа, доклады/сообщения, тест предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины *«ОП.02 Физиология питания»* основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

2.2. Контингент аттестуемых: *студенты 2*

2.3. Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам учебной дисциплины. в форме Дифференцированный зачет (2 семестр)

Время выполнения:

На выполнение текущего контроля отводится:

практическая работа, лабораторная работа – 90 мин,
устный опрос – 10-20 мин,
письменная (контрольная) работа – 45 мин,
доклады/сообщения – 1 час (подготовка), 10 мин (устный),
тест – 20 мин.

Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основная литература:

1. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для сред. проф. Образования /А.Н. Мартинчик и др. – М.: ИЦ «Академия», 2010.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. Образовании / З.П.Матюхина. – М.: ИЦ «Академия», 2010.

Дополнительная литература:

1. Богатырева, Е.А. Основы физиологии, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности : учеб. пособие / Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В.Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига / Учебник, 2010.
2. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие / Е.А.Рубина, В.Ф.Малыгин. - М.:ФОРУМ, 2011 (Профессиональное образование).

Периодические издания:

1. 84866 Журнал «Общепит: бизнес и искусство».
2. 85181 Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

Интернет-ресурсы:

1. http://www.tehbez.ru
2. http://www.vashdom.ru
3. http://www.tehdoc.ru
4. http://www.xserver.ru
5. http://sklad-zakonov.narod.ru
6. http://spacelint-spb.ru

2.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета контроля качества сырья.

Оборудование учебного кабинета:

1. Баня водяная 4-местная
2. Баня водяная 6-местная
3. pH-метр
4. Муфельная печь
5. Аналитические весы
6. Автоматический цифровой рефрактометр для напитков
7. Рефрактометр Аббе
8. Весы лабораторные
9. Рассев лабораторный
10. Автоматический заторный аппарат
11. Микровизор
12. Аппарат автоматического разложения по Кьельдалю
13. Набор денсиметров
14. Рефрактометр
15. Пиовоанализатор
16. Аппарат для автоматической перегонки с паром
17. Поляриметр
18. Сушильных шкаф
19. Влагомер
20. Муфельная печь
21. Вискозиметр

технические средства обучения: мультимедиа проектор, персональные компьютеры (ПК), экран

учебно-наглядные пособия: учебные презентации

специализированная мебель: нет

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Перечень лабораторных работ

Лабораторная работа №1
Освоение методов органолептической оценки качества образцов различного вида сырья и продуктов, и ее проведение.
Лабораторная работа №2
Изучение органов чувств человека
Лабораторная работа №3
Определение содержание углеводов в продуктах питания
Лабораторная работа №4
Определение содержание жиров в продуктах питания
Лабораторная работа №5
Определение содержание белков в продуктах питания
Лабораторная работа №6
Определение коагулирующей способности белков
Лабораторная работа 7
Химический анализ солевого состава продуктов питания
Лабораторная работа 8
Физико-химический анализ воды

_____ Е.А. Нестеренко
(подпись) «__»_____ 20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Протокол лабораторной работы

Цель работы:

Приборы и материалы:

Ход работы:

Результаты:

Вывод:

Критерии оценки:

- Оценка «отлично» выставляется студенту, если он справился с лабораторной работой полностью и самостоятельно, заполнил грамотно протокол, результаты исследований и выводы соответствуют тематике лабораторной работы,владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
- Оценка «хорошо» выставляется студенту, выставляется студенту, если он справился с лабораторной работой полностью, заполнил грамотно протокол, результаты исследований и выводы соответствуют тематике лабораторной работы, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
- Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту справился с лабораторной работой полностью, не грамотно заполнил протокол лабораторной работы, в результатах и выводах есть неточности.
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторную работу. Есть существенные ошибки при заполнении протокола.

Преподаватель_____ Е.А. Нестеренко

(подпись)

«__» _____ 20 г.

Перечень вопросов

Раздел 1: Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи

Основы физиологии питания

вариант №1

1.Тело человека состоит 60-65% состоит из:

А) белков

Б) углеводов

В) воды

2. Начальный этап пищеварения заключается

А) в химической обработке пищи

Б) в механической обработке пищи

В) в энергетических превращениях

3. Пищевые соки человека содержат

А) Ферменты

Б) Витамины

В) Гормоны

4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление

А) белков

Б) углеводов

В) жиров

5. Вместимость желудка человека составляет

А) 1,0-1,5л

Б) 2,0-3,0л

В) 3,0-4,0л

6. Остатки не переваренной пищи подвергаются воздействию бактерий

А) в толстой кишке

Б) в тонкой кишке

В) в прямой кишке

7. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь

А) в желудке

Б) в толстой кишке

В) в тонком кишечнике

8. В желудке в основном расщепляются

А) углеводы

Б) белки

В) жиры

9. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

В)желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

10. Употребление избытка калорийной пищи может привести

А) к анемии

Б) к гипертонии

В) к ожирению

вариант №2

1.Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?

А) в ротовой полости

Б) в пищеводе

В) в желудке

2. Функции ротовой полости в процессе пищеварения

А) расщепление белков, жиров, углеводов

Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала

В) переваривание жиров

3. В каком порядке расположены органы пищеварения?

А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка -толстая кишка-прямая кишка

Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка

В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка

4. Начальный этап пищеварения заключается

А) в химической обработке пищи

Б) в механической обработке пищи

В) в энергетических превращениях

5 Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь

А) в желудке

Б) в толстой кишке

В) в тонком кишечнике

6. Пищевые соки человека содержат

А) Ферменты

Б) Витамины

В) Гормоны

7. Предмет физиология питания изучает

А) свойства товара

Б) влияние пищи на организм человека

В) кулинарную обработку пищи

8. Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?

А) белки

Б) углеводы

В) жиры

9. Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют

А) губы

Б) зубы

В) язык

10. Белки расщепляются:

А) до жирных кислот

Б) до аминокислот

В) до дисахаридов

Раздел 1: Тема 1.2 «Энергетическая ценность пищи»

1. **Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов.**

А) полезные свойства продукта

Б) химический состав продукта.

1. **Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком.**

А) пища

Б) вода

В) энергетическая ценность.

1. **Что называется энергетической ценностью**

А) количество скрытой энергии, заключенной в пище.

Б) содержание пищевых веществ в продуктах.

4. Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность.

А) Да

Б) нет

1. **Энергетическая ценность 1г белка составляет:**

А) 9 ккал.

Б) 4 ккал.

В) 1 ккал.

1. **Энергетическая ценность 1г углевода составляет:**

А) 9 ккал.

Б) 1 ккал.

В) 4 ккал.

1. **Энергетическая ценность 1г жира составляет:**

А) 9 ккал.

Б) 4 ккал.

В)1 ккал.

8. **Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г.; жиров-3,2г.; углеводов- 4,7г..**

9. Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г..

10.При определение в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты.

А) 1057 ккал.

Б) 751,3 ккал.

В) 345,8 ккал.

Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет:белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г..

Раздел 2 : Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки

Тест

***1.* Хлебные злаки:**

А) ячмень

Б) соя

В) гречиха

Г) рожь

***2.* Сорта пшеничной муки:**

А) 1-го сорта

Б) обойная

В) обдирная

Г) сеяная

***3.* Мука, имеющая более светлый цвет:**

А) 1-го сорта

Б) 2-го сорта

В) экстра

Г) обойная

***4.* Соответствие макаронных изделий типам**

вермишель	нитеобразные
рожки	трубчатые
лапша	лентообразные
ракушки	

***5.* Трубчатые макаронные изделия:**

А) рожки

Б) ракушки

В) вермишель

Г) макароны

6. Соответствие видов круп злакам:

геркулес	овес
продел	гречиха
манная	пшеница
пшено	
перловая	

***7.* Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков ....**

***8.* Последовательность операций получения макаронных изделий:**

1.замес теста

2.сортировка

3.сушка

4.формование изделий

5.охлаждение

6.подготовка сырья

7.упаковка

Раздел 2: Тема 2.2 Молочные товары и пищевые жиры и Тема 2.3. Яйца и яичные продукты

1. В молоке содержится

А) белки, жиры, минеральные вещества, углеводы, экстрактивные вещества

Б) белки, жиры, молочный сахар, минеральные соли, микроэлементы, витамины, вода

В) белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, клетчатка, дубильные вещества

2.Кисломолочный диетический продукт

А) сметана

Б) сливки

В) йогурт

3. Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко козье

4. Кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания сливок

А) творог

Б) кефир

В) сметана

5. Срок хранения натурального молока

А) 36 часов

Б) 20 часов

В) 72часа

6**. Вид термической обработки молока при температуре 120-140 С**

А) стерилизация;

Б) ультрастерилизация;

В) пастеризация

7. Из какого молока получают кумыс?

А) из молока верблюдицы;

Б) из козьего молока;

В) из кобыльего молока.

8. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

9. Высушенная смесь яйца

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

10. В зависимости от массы яйца бывают

А) 1 категории

Б) диетические

В) столовые

1. По происхождению жиры подразделяют:

А) Животные

Б) Растительные

В) Синтетические

Г) Комбинированные

2.Кукурузное масло вырабатывают из:

А) Початка

Б) Зерна

В) Зародыша

Г) Муки

3. Какими витаминами богаты растительные масла?

А) витамин С;

Б) витамины группы В;

В) витамин А;

Г) витамин Е.

4. От чего зависит цвет растительного масла?

А) от способа извлечения масла из сырья;

Б) от способа очистки;

В) от сырья, из которого масло получено;

Г) от всего перечисленного.

5.Чем являются жиры?

А) Источником энергии в организме.

Б) Просто вкусовыми продуктами.

В) Обладают лечебными свойствами.

Г) Источниками витаминов.

6.Какой вид топленых жиров не подразделяется на высший и первый сорта?

А) Сборный жир.

Б) Костный жир.

В) Говяжий жир.

Г) Свиной жир.

7.Как упаковывают животные жиры?
А) В фанерно - штампованные бочки.
Б) В металлические банки.
В) В барабаны.
Г) В пачки.
8.По консистенции жиры бывают:
А) Комбинированными.
Б) Прозрачными.
В) Жидкими.
9. Жиров больше:
А) В маргарине.
Б) В подсолнечном масле.
В) В молоке.
Г) В сливочном масле.

Раздел 2: Тема 2.4. Мясо и мясные товары и Тема 2.5. Рыба и рыбные товары

I вариант

1.На предприятия общественного питания говядина не поступает

а) тушами

б) полутушами

в) отрубами

2. Основной признак доброкачественности рыбы

а) чешуя сухая

б) жабры красные

в) мутные глаза

3. К рыбным продуктам относится

а) кальмары

б) осетр

в) морская капуста

4. Остывшему мясу относят:

а) мясо после убоя, температура в толще мышц не ниже 34 С

б) мясо, температура в толще мышц 6 С

в) мясо, имеет температуру не выше от-2 до—3 С

5. Рыба из которой получают черную зернистую икру

а) карп

б) лосось

в) осетр

6. Вид разделки мяса

а) говядина

б) полутуша

в) баранина

7. К мясу дичи относится

а) тушки рябчиков

б) тушки цыплят бройлеров

в) тушки кур

8. Говядину II категории клеймят

а) квадратным клеймом

б) треугольным клеймом

в) круглым клеймом

9. Субпродукт2 категории

а) сердце

б) желудок

в) язык

10.К рыбным продуктам не относится

а) карп

б) сом

в) раки

11. Определите правильную последовательность обработки рыбы

1.удаление головы

2. потрошение

3. очистка рыбы от чешуи

4. промывание

5. удаление плавников и хвоста

6.фиксация рыбы в солевом растворе

12. Какой из полуфабрикатов является порционным?

а) бифштекс

б) бефстроганов

в) гуляш

II вариант

1.На предприятия общественного питания говядина не поступает

а) отрубами

б) полутушами

в) тушами

2. Основные признаки доброкачественности мяса?

а) мясо имеет серый цвет

б) мясо имеет розовый цвет

в) мясо имеет липкую поверхность

3. Говядину I категории клеймят

а) квадратным клеймом

б) треугольным клеймом

в) круглым клеймом

4. Парному мясу относят:

а) мясо после убоя, температура в толще мышц не ниже 34 С

б) мясо, температура в толще мышц 12С

в) мясо, имеет температуру не выше от-2 до - 3 С

5. Рыба из которой получают красную икру

а) треска

б) осетр

в) лосось

6. Основной признак доброкачественности рыбы

а) жабры красные

б) чешуя сухая

в) мутные глаза

7. К мясу дичи относится

а) тушки кур

б) тушки куропаток

в) мясо цыплят

8. По упитанности мясо бывает

а) парное мясо

б) 1категории

в) телятина

9. Субпродукт 1 категории

а) хвост

б) желудок

в) печень

10. Какой из полуфабрикатов является порционным?

а) бифштекс

б) бефстроганов

в) гуляш

11.Какой из полуфабрикатов является мелкокусковым?

а) шашлык

б) шницель

в) лангет

12.Нерыбным продуктам не относится

а) каракатица

б) сом

в) раки

Раздел2: Тема 2.6. Плоды, овощи, грибы и продукты их переработки

Тестовое задание

1. Зеленый пигмент находящийся в плодах

а) каротиноид

б) хлорофилл

в) антоцианы

2.Витамин повышающий сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям

а) витамин Е

б) витамин РР

в) витамин С

3.Вещества придающий вяжущий вкус

а) дубильные

б) эфирные

в) красящие

4.К клубнеплоду относится

а) репа

в) морковь

б) топинамбур

г) редька

5. К томатным относится

а) базилик

б) перец

в) огурец

г) горох

6. Витамины это

а) регулятор обмена веществ

б) строитель клеток

в) регулятор жизненных процессов в организме

Вопросы для контрольной работы

1 вариант

1. Как классифицируется мясо?
2. Перечислите признаки доброкачественности мяса.

3. Перечислите виды мяса

4. Рассчитайте энергетическую ценность 100 г. мяса, если белки 18,6 г, жиры-13,1г.

2 вариант

1. Как классифицируется мяса птиц?

2.Перечислите химический состав мяса

3. Перечислите признаки доброкачественности мяса птиц .

4. Рассчитайте энергетическую ценность 100 г. телятины, если белки 19,7 г, жиры- 2,0 г.

Дифференцированный зачет по учебной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

1 ВАРИАНТ

Тестовая часть

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм

А) физиология питания

Б) товароведение

В) организация предприятий общественного питания

2.Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

А) 4 ккал

Б) 6.8 ккал

В)12 ккал

3. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека

А) углеводы

Б) белки

В) жиры

4. Дайте определение энергетической ценности пищи:

А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии

Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.

В) Количество скрытой энергии, заключенной пище

5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

6.Физический процесс происходящий при хранения продуктов

А) увлажнение и высыхание

Б) плесневение, гниение

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

7. Из пшеницы вырабатывают

А) толокно

Б) манную крупу

В) геркулес

8. К группе тыквенных овощей относятся:

А) укроп

Б) шпинат

В) арбуз

9. Апельсин относится к…

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

10. К субпродуктам 1 категории относятся :

А) желудок

Б) печень

В) хвост

11.Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

А) икра

Б) мясо

В) рыба

12. Двустворчатым моллюскам относятся:

А) раки

Б) осьминоги

В) устрицы, мидии

13.Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

А) остывшее.

Б) мороженное

В) парное

14.Мясо крупного рогатого скота возрастом от 3 месяцев до трех лет

А) мясо молодняка

Б) телятина

В) говядина.

15. Высококачественный жир, производимый на основе растительных масел и животных жиров с добавлением различных компонентов.

А) сливочное масло

Б) маргарин

В) говяжий жир

16.Кисломолочный продукт, повышенной калорийностью, получаемый путем сквашивания сливок

А) простокваша

Б) йогурт

В) сметана

17. Молоко нагретое до нагретое до температуры 72-75°С, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения до 4 суток.

А) стерилизованное молоко

Б) пастеризованное молоко

В) топленое молоко

18. Установите правильную последовательность этапов приготовления макаронных изделий

А) формовка

Б) подготовка сырья

В) приготовление теста

Г) упаковка

Д) сушка

Дополнительная часть

19.Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

2 Вариант

Тестовая часть

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

А)ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

В)желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

2.От каких факторов зависит обмен веществ:

А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности

Б) имени, места проживания, среды обитания

В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

3. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

А) уменьшается

Б) увеличивается

В) никак не изменяется

4.Микробиологический процесс, происходящий при хранении товара

А) плесневение, гниение, брожение

Б) увлажнение и высыхание

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

5. Метод определения качества продуктов на основе сбора и анализа мнений ее потребителей

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

6. По какому признаку делятся макаронные изделия

А) по виду

Б) по форме

В) по размеру

7. К группе томатных овощей относят

А) перец

Б) патиссоны

В) тыква

8. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус бульона

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

9. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

10. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) сахар

Б) фрукты

В) мёд

11. Кисломолочный диетический продукт

А) йогурт

В) сметана

Б) сливки

12. Высушенная смесь яйца

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

13. Какую крупу получают из ячменя

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

14. Важные составные части муки

А) углеводы

Б) крахмал и белки

В) витамины

15. К трубчатым макаронным изделиям относятся:

А) спагетти

Б) рожки

В) ракушки

16.Мясной полуфабрикат, состоящий из куска мяса правильной формы толщиной 20-30 мм по 125г.

А) бифштекс

Б) бефстроганов

В) шашлык

17. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°С, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения– до четырёх месяцев.

А) топленое молоко

Б) пастеризованное молоко

В) стерилизованное молоко

18. Установите правильную последовательность этапов обработки молока

А) гомогенизируют

Б) подвергают к проверке

В) очищают

Г) нормализуют

Д) охлаждают и реализуют

Ж) Тепловая обработка.(пастеризация, стерилизация…)

Дополнительная часть

19.Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

20. Какова роль белков в жизнедеятельности человека?

3 Вариант

Тестовая часть

1.Какое из, приведённых ниже, определений физиологии питания является верным?

А) Физиология питания - это область науки живого организма

Б) Физиология питания - это наука, изучающая влияние пищи на организм человека

В) Физиология питания - это практическое осуществление гигиенических норм и правил

2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

А) 4 ккал

Б) 7 ккал

В) 9 ккал

3. Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека

А) Минеральные вещества

Б) Витамины

В) Белки

4. Рациональное сбалансированное питание

А) питание основанное основанная на исключении употребления продуктов животного происхождения

Б) питание соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию

В) питание назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

5.Энергетической ценностью пищи называется

А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище

Б) Суточный расход энергии

В) Сбалансированное питание человека

6. Метод определения качества продуктов на основе решения, принимаемого экспертами

А) экспертный

Б) органолептический

В) социологический

7. Фитонциды содержатся в

А) Помидорах

Б) Хурме

В) Луке

8. К клубнеплодам относят

А) Редис, брюкву, свёклу

Б) Редьку, петрушку, репу

В) Картофель, батат, топинамбур

9. По массе яйца бывают

А) диетические

Б) 1 категории

В) вареные

10.Биологический процесс, происходящий при хранении товара

А) плесневение, гниение, брожение

Б) увлажнение и высыхание

В) вред наносимый грызунами, насекомыми

11. По консистенции масла бывают

А) жидкие

Б) животные

В) растительные

12. Какой овощ не относится к капустным овощам

А) Брокколи

Б) Батат

В) Кольраби

13. К семейству карповых относится:

А) лещ

Б) стерлядь

В) окунь

14. **Молоко производимый путём кипячения и последующего длительного равномерного нагревания.**

А) топленое молоко

Б) пастеризованное молоко

В) стерилизованное молоко

15. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта

А) желудок

Б) пищевод

В) ротовая полость

Г) толстая кишка

Д) глотка

Ж) тонкая кишка

16. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

17.По упитанности мясо делят на

А) Сорта

Б) Категории

В) Никак не делят

18. Качество мяса можно определить по следующим признакам: по поверхности, цвету, консистенции, запаху, качеству бульона***. Соотнесите нижеперечисленные признаки по следующим категориям:***

свежее мясо;		А- консистенция плотная
		Е-консистенция дряблая, ямка не выравнивается
		В- ароматный, прозрачный бульон приятный на вкус;
		Д-цвет серо-коричневый
несвежее мясо.		Ж- запах свойственный виду мяса
		К- запах затхлый
		М- М-бульон мутный с резким неприятным запахом

		зап

Дополнительная часть

19. Определить энергетическую ценность 100 г пшеничного хлеба 1 сорта, если в 100 г хлеба содержат 7,6 г белков, 0,9 г жира, 49,7 г углеводов.

20. Какова роль углеводов в жизнедеятельности человека?

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
I вар.	**А**	**А**	**Б**	**В**	**Б**	**А**	**Б**	**В**	**Б**	**Б**	**А**	**В**	**А**	**А**	**Б**	**В**	**Б**	**Б, В, А, Д, Г**
II вар.	***Б***	***А***	***Б***	***А***	***В***	***Б***	***А***	***В***	***А***	***В***	***А***	***Б***	***В***	***Б***	***Б***	***А***	***В***	***Б, В, Г, А, Ж, Д***
III вар.	***Б***	***В***	***Б***	***Б***	***А***	***А***	***В***	***В***	***Б***	***В***	***А***	***Б***	***А***	***А***	***В, Д, Б, А, Ж ,Г***	***Б***	***Б***	***1.А,Б,Ж*** ***2.Е,Д,К,М***

Пакет экзаменатора

УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЁТА

Коды проверяемых знаний: З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З9, З10, З11, З12

Тип задания *теоретическое (тестирование)*

Выполнение тестового задания. Студенту предлагается ответить на 20 вопросов Результат тестирования определяется по критериям оценивания.

Время выполнения задания – *20 минут***.**

Оборудование: *тестовые задания, бланки для заполнения ответов*

Коды проверяемых умений: У1, У2, У3

Тип задания *практическое (решение задачи на калорийность)*

Выполнение практического задания. Обучающиеся могут воспользоваться таблицей калорийности.

Время выполнения задания – *10 минут***.**

Оборудование: *калькулятор, таблица «Химический состав продуктов»*

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При выставлении итоговой оценки за зачёт результаты теоретической и практической частей суммируются и определяется средняя арифметическая.

При выставлении оценки учитываются результаты текущего и рубежного контроля по дисциплине. Если у обучающегося по точкам текущего и рубежного контроля оценки «хорошо» и «отлично», оценка за зачёт увеличивается на 1 балл.

Критерии оценивания выполнения теоретического задания

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (20-18)	отлично
80 - 89 % (18-16)	хорошо
70 - 79 % (15-14)	удовлетворительно
70 % (13)	неудовлетворительно

Преподаватель _____ Е.А. Нестеренко

(подпись)

«__»_____ 20 г.

Приложение 1

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с	Комплект разноуровневых задач и заданий

		формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий,	Фонд тестовых заданий

		позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО

24.	Экзамен	Включает в себя перечень теоретических вопросов по дисциплине	Перечень вопросов
25.	Дифференцированный зачет	Включает в себя зачет по текущей успеваемости (оценки за выполнение лабораторный работ)	Задания для лабораторных работ