

**Группа 13 ПК**

**Дата проведения урока 26.06.2020 г**

**Задание 1: Выполните контрольный тест.**

**Сегодня у нас последний урок. Просьба отнестись к выполнению задания ответственно.**

**Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)**

**Тема 1.1. Пищеварение и усвояемость пищи**

**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

**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.

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

А) пища

Б) вода

В) энергетическая ценность.

**3. 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

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

А) 9 ккал.

Б) 4 ккал.

В) 1 ккал.

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

А) 9 ккал.

Б) 1 ккал.

В) 4 ккал.

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

А) 9 ккал.

Б) 4 ккал.

В) 1 ккал.

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

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

**Тема 2.1. Зерно и продукты его переработки**

**1. Хлебные злаки:**

- А) ячмень
- Б) соя
- В) гречиха
- Г) рожь

**2. Сорты 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

**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) 72 часа

**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

**Тема 2.4. Пищевые жиры**

**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 - штапованные 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.