



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Střední odborná škola a střední odborné učiliště

Horky nad Jizerou 35

Obor: 29–54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Suroviny

Ročník: II. – III.

Téma: Ověřování gastronomických dovedností a vědomostí

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová

Materiál: VY_32_INOVACE_402

Datum: 22.2.2013

Anotace:

Materiál obsahuje kontrolní otázky z předmětu k ověření znalostí, včetně způsobu hodnocení a správných odpovědí.

Test obsahuje 14 otázek s variantami a, b, c,. Jen jedna odpověď je správná.
Za každou správnou odpověď žák získává 1 bod, za špatnou 0 bodů.

Hodnocení testu:

14 – 12 bodů	známka	1
11 – 9 bodů		2
8 – 6 bodů		3
5 – 3 body		4
2 – 0 bodů		5

1. Mléčný cukr se nazývá:

- a) fruktóza
- b) glukóza
- c) laktóza

2. Pasterace mléka se provádí následovně:

- a) zahřátí na teplotu 72°C po dobu 15 sekund.
- b) zahřátí na teplotu 85°C po dobu 2 sekund.
- c) zahřátí na teplotu 57°C po dobu 15 sekund.

3. Sádlo a lůj se získává:

- a) z ryb a hovězího skotu
- b) z vepřů a hovězího skotu
- c) z rostlin a hovězího skotu

4. Jablka patří mezi ovoce:

- a) peckové
- b) bobulové
- c) jádrové

5. Tresti se řadí mezi:

- a) jádroviny
- b) skořápkové ovoce
- c) pochutiny

6. Určete nesprávnou odpověď:

- a) olivový olej je tuk rostlinný
- b) sádlo je rostlinného původu
- c) máslo je živočišný tuk

7. Hovězí lůj se používá na výrobu:

- a) másla
- b) oleje
- c) margarínu

8. Co je to egalizace:

- a) úprava tučnosti mléka
- b) tepelná úprava mléka
- c) čištění mléka

9. Co je to fermentace:

- a) čištění kakaových bobů
- b) kvašení kakaových bobů
- c) lisování kakaových bobů

10. Konšování čokoládové hmoty znamená:

- a) zušlechťování
- b) ochucování
- d) formování

11. Káva, čaj a koření se řadí mezi:

- a) nutné živiny
- b) pochutiny
- c) potraviny

12. Smetana je mléčný výrobek s min. množstvím tuku:

- a) 33%
- b) 100%
- c) 10%

13. Čokoládová poleva obsahuje:

- a) kakaovou hmotu, kakaové máslo a cukr
- b) ztužený potravinový tuk, kakaový prášek a cukr
- c) máslo, kakaový prášek a cukr

14. Persiko jsou vylouštěná jádra z:

- a) melounu a dýně
- b) meruněk a broskví
- c) vlašských a lískových ořechů

Správné odpovědi:

1. Mléčný cukr se nazývá:

- a) fruktóza
- b) glukóza
- c) **laktóza**

2. Pasterace mléka se provádí následovně:

- a) **zahřátí na teplotu 72°C po dobu 15 sekund.**
- b) zahřátí na teplotu 85°C po dobu 2 sekund.
- c) zahřátí na teplotu 57°C po dobu 15 sekund.

3. Sádlo a lůj se získává:

- a) z ryb a hovězího skotu
- b) **z vepřů a hovězího skotu**
- c) z rostlin a hovězího skotu

4. Jablka patří mezi ovoce:

- a) peckové
- b) bobulové
- c) **jádrové**

5. Tresti se řadí mezi:

- a) jádroviny
- b) skořápkové ovoce
- c) **pochutiny**

6. Určete nesprávnou odpověď:

- a) olivový olej je tuk rostlinný
- b) **sádlo je rostlinného původu**
- c) máslo je živočišný tuk

7. Hovězí lůj se používá na výrobu:

- a) másla
- b) oleje
- c) **margarínu**

8. Co je to egalizace:

- a) **úprava tučnosti mléka**
- b) tepelná úprava mléka
- c) čištění mléka

9. Co je to fermentace:

- a) čištění kakaových bobů
- b) **kvašení kakaových bobů**
- c) lisování kakaových bobů

10. Konšování čokoládové hmoty znamená:

- a) **zušlechťování**
- b) ochucování
- d) formování

11. Káva, čaj a koření se řadí mezi:

- a) nutné živiny
- b) **pochutiny**
- c) potraviny

12. Smetana je mléčný výrobek s min. množstvím tuku:

- a) **33%**
- b) 100%
- c) 10%

13. Čokoládová poleva obsahuje:

- a) **kakaovou hmotu, kakaové máslo a cukr**
- b) ztužený potravinový tuk, kakaový prášek a cukr
- c) máslo, kakaový prášek a cukr

14. Persiko jsou vylouštěná jádra z:

- a) melounu a dýně
- b) **meruněk a broskví**
- c) vlašských a lískových ořechů

Zdroje:

Literatura:

BLÁHA, Ludvík, ČONKOVÁ, Věra, KADLEC, František.

CUKRÁŘSKÁ VÝROBA II, PRAHA 2001.

INFORMATORIUM, ISBN 80-86073-86-6

BLÁHA, Ludvík, KOPOVÁ, Ivana, ŠREK, František.

SUROVINY, PRAHA 2007. INFORMATORIUM

ISBN 978-80-7333-000-2