



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Přířazovací úkoly lze provést pomocí barevného odlišení!

A

1. Vyjmenujte skupiny sušených polotovarů.....
.....
.....

2. Vyjmenujte skupiny potravinových doplňků:.....
.....
.....

3. Nealkoholické nápoje mají nejvýše.....objemových % alkoholu. Patří mezi ně:.....
.....
.....

4. Minerálky se z hlediska složení rozdělují na tyto druhy:.....
.....

5. Jak se nazývají pivovarské kvasinky.....
Vysvětli princip jejich úlohy při výrobě piva:.....
.....

6. Ve správném pořadí očíslej operace při výrobě sladu:

- odkličkování sušeného sladu
- klíčení ječmene na humnech
- čištění a třídění ječmene
- sušení a pražení zeleného sladu
- máčení ječmene v náduvníku

7. Jmenuj oblasti pěstování chmele:.....

8. Pivo skladujeme za těchto podmínek:.....
.....

9. Rozeznáváme tyto skupiny révových vín:.....
.....
.....
.....
.....

U každé skupiny zmiňte princip výroby!

10. V čem se liší výroba červeného a bílého vína:.....
.....

11. Jmenujte vady vín:.....
.....

12. Očísluj správně úkony při výrobě vína:

- kvašení
- ošetřování a školení vína
- výroba rmutu
- zrání vína
- stáčení
- výroba moštu

13. Jmenujte přívlastky vín:.....
.....
.....

14. Vypiš hlavní surovinu k výrobě:

Brandy –
Whisky -

Koňaku –
Vodky –

15. V dutině ústní jsou tyto enzymy:.....

16. Vysvětli termíny:

- chymus =
- vrátník =
- česlo =
- klky =
- Escherichia coli =
- amyláza =

17. Kde dochází k aktivnímu transportu..... jeho
prostřednictvím se vstřebávají tyto látky.....

18. Spojte správně tyto teze o složkách střevní šťávy:

- | | |
|-----------|------------------------------------|
| erepsin | – štěpí laktózu na GLU + GALA |
| sacharáza | – maltózu – 2x GLU |
| laktáza | – dokončuje štěpení bílkovin – AMK |
| maltáza | - glycerol + MK |
| lipáza | – sacharózu na GLU + FRU |

19. Jaké zápory a klady přináší vegetariánský způsob stravování:.....
.....
.....

20. Makrobiotická strava je postavena na konzumaci 90%.....

21. Vysvětli termín biopotraviny:.....

22. Uveď 2 vzorce k určení správné hmotnosti:

23. Zhodnoť přísun soli z hlediska zdravé výživy:.....
.....

Přiřazovací úkoly lze provést pomocí barevného odlišení!

B

1. Vyjmenujte skupiny zmrazených polotovarů:

2. Jakou roli hrají ve výživě člověka potravinové doplňky:.....

3. Správně spoj tyto teze:

pivo	8-13% alkoholu
pivo se sníž. obsahem alk.	min. 15%
víno	14-16% alkoholu
dezertní a likérová vína	min. 1,5 % alkoholu
lihoviny	kolem 20%
likéry, destiláty	40% alkoholu
emulzní likéry	0,5-1,2% alkoholu

4. Jakou povinnost vám ukládá legislativa v případě použití vlastního zdroje pitné vody ve veřejném stravování:.....

5. Vypiš suroviny k výrobě piva:.....

6. Chmel dodává pivu:.....

7. Vysvětli termín stupňovitost piva:.....

Má tento údaj nějaký vztah k obsahu alkoholu:

8. Očísluj správně úkony při výrobě piva:

- rmutovací kotel – rmut - ohřívá část vystírky
- scezovací kotel – sladina
- ležácké sudy - pivo
- vystírací kád' – vystírka – rozdrcený slad se smísí s vodou a po částech ohřívá
- mladinový kotel – mladina – sladina se sváří s chmelem
- spilka – mladé pivo
- stáčení piva přes filtry

9. Pivo se stáčí do těchto obalů:.....
.....

10. Dle použitých surovin vína rozdělujeme na:.....
.....
.....

11. Vysvětli princip výroby šampaňského vína:.....
.....

12. Jmenujte nemoci vína:.....
.....

13. Vína musí být na etiketě označena těmito povinnými údaji:.....
.....
.....

14. Lihoviny podle způsobu výroby a jakosti rozdělujeme:.....
.....
.....

15. Jmenuj 3 páry slinných žláz:.....

16. Spoj správně tyto teze u uvedených složek žaludečních šťáv:

HCl	- štěpí bílkoviny (na polypeptidy)
Pepsin (pepsinogen)	- aktivuje pepsinogen, bobtnání masa, chrání B ₁ , B ₂ , C, E, ničí choroboplodné zárodky, lépe se vstřebává Ca, Fe
Lipázy	- sráží mléčné bílkoviny
Mucin	- štěpí tuk
Chymosin	- chrání sliznici žaludku (strach, úzkost, nervozita - samonatravení - vředy)

17. Kde se vstřebává alkohol:.....

18. Které živiny se ukládají v játrech:.....
.....

19. Kde se tvoří enzymy inzulin a glukagon.....
Působí jako:.....

20. Spojte správně tyto teze:

Vegani	- rostlinná strava (obiloviny, luštěniny, zelenina, ovoce, houby, řasy) + bílé maso, mléko, vejce a jejich výrobky ---> plnohodnotný jídelníček
<u>Laktovegetariáni</u>	- vylučuje živ. potraviny (maso, mléko, vejce, med)
<u>Laktoovovegetariáni</u>	- z živ. potravin – mléko, vejce, med
Semivegetariánství	- připouštějí mléko a med

21. Jaké záporné a kladné přínášejí makrobiotika:.....

.....

21. Vysvětlete princip dělené stravy:.....

.....

22. Zhodnoť přísun tuků z hlediska racionální výživy.....

.....