



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: III.

Téma: Ověřování gastronomických dovedností a vědomostí

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová

Materiál: VY_32_INOVACE_403

Datum: 23.2.2013

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. Chemické hodnocení jakosti cukrářských výrobků patří mezi:

- a) subjektivní metody
- b) objektivní metody
- c) tato metoda se nepoužívá

2. Čokoládová poleva se vyrábí z těchto surovin:

- a) kakao, ztužený potravinový tuk, cukr
- b) kakaová hmota, kakaové máslo, cukr
- c) kakaová hmota, máslo, cukr

3. Temperace čokoládové hmoty ovlivňuje:

- a) lesk, tvrdost, konzistenci
- b) chuť, vůni, tvrdost,
- c) prodej čokolády

4. Droždí patří mezi kypření:

- a) chemické
- b) fyzikální
- c) biologické

5. Fortifikace znamená:

- a) obohacení výrobků látkami, které zlepšují biologickou hodnotu cukrářských výrobků
- b) obohacení výrobků látkami, které zlepšují vzhled výrobků cukrářských výrobků
- c) obohacení výrobků látkami, které zvýrazní chuť cukrářských výrobků

6. Do alkoholických nápojů se řadí:

- a) nápoje s obsahem 0,05% etanolu
- b) nápoje s obsahem 0,005% etanolu
- c) nápoje s obsahem 0,5% etanolu

7. Jakou vlastnost nemá agar:

- a) bobtnavost
- b) rozpustnost

d) krystalizaci

8. Emulgátory se používají na:

- a) ochucování cukrářských výrobků
- b) pomáhají rozptýlit pevné nebo kapalné látky
- c) v cukrářské výrobě se nepoužívají

9. Lihoviny jsou nápoje které obsahují:

- a) více než 15% lihu
- b) více než 20% lihu
- c) více než 0,5% lihu

10. Mohrenglanz je:

- a) prášková směs na výrobu čokolády
- b) čokoládová poleva
- c) kakaová poleva

11. Rychlošlehací přípravek umožňuje v cukrářské výrobě:

- a) šlehání všech surovin nejednou, včetně mouky
- b) šlehání všech surovin nejednou, kromě mouky
- c) šlehání všech surovin nejednou, tím se nezkracuje doba šlehání

12. Alaska je prášková směs na výrobu:

- a) agarové polevy
- b) zmrzliny
- c) smetanových náplní

13. Hydrouhličitan sodný je:

- a) sůl
- b) kypřidlo
- c) ochucování přípravek

14. Pektin jsou původu:

- a) rostlinného
- b) živočišného
- c) synteticky vyrobeného

Správné odpovědi:

1. Chemické hodnocení jakosti cukrářských výrobků

patří mezi:

- a) subjektivní metody
- b) **objektivní metody**
- c) tato metoda se nepoužívá

2. Čokoládová poleva se vyrábí z těchto surovin:

- a) kakao, ztužený potravinový tuk, cukr
- b) **kakaová hmota, kakaové máslo, cukr**
- c) kakaová hmota, máslo, cukr

3. Temperace čokoládové hmoty ovlivňuje:

- a) **lesk, tvrdost, konzistenci**
- b) chuť, vůni, tvrdost,
- c) prodej čokolády

4. Droždí patří mezi kypření:

- a) chemické
- b) fyzikální
- c) **biologické**

5. Fortifikace znamená:

- a) **obohacení výrobků látkami, které zlepšují biologickou hodnotu cukrářských výrobků**
- b) obohacení výrobků látkami, které zlepšují vzhled výrobků cukrářských výrobků
- c) obohacení výrobků látkami, které zvýrazní chuť cukrářských výrobků

6. Do alkoholických nápojů se řadí:

- a) nápoje s obsahem 0,05% etanolu
- b) nápoje s obsahem 0,005% etanolu
- c) **nápoje s obsahem 0,5% etanolu**

7. Jakou vlastnost nemá agar:

- a) bobtnavost

- b) rozpustnost
- d) **krystalizaci**

8. Emulgátory se používají na:

- a) ochucování cukrářských výrobků
- b) **pomáhají rozptýlit pevné nebo kapalné látky**
- c) v cukrářské výrobě se nepoužívají

9. Lihoviny jsou nápoje které obsahují:

- a) více než 15% lihu
- b) **více než 20% lihu**
- c) více než 0,5% lihu

10. Mohrenglanz je:

- a) prášková směs na výrobu čokolády
- b) čokoládová poleva
- c) **kakaová poleva**

11. Rychlošlehací přípravek umožňuje v cukrářské výrobě:

- a) **šlehání všech surovin nejednou, včetně mouky**
- b) šlehání všech surovin nejednou, kromě mouky
- c) šlehání všech surovin nejednou, tím se nezkracuje doba šlehání

12. Alaska je prášková směs na výrobu:

- a) agarové polevy
- b) zmrzliny
- c) **smetanových náplní**

13. Hydrouhličitan sodný je:

- a) sůl
- b) **kypřidlo**
- c) ochucování přípravek

14. Pektin jsou původu:

- a) **rostlinného**
- b) živočišného

c) synteticky vyrobeného

Zdroje:

Literatura:

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

CUKRÁŘSKÁ VÝROBA III, PRAHA 2001.

INFORMATORIUM, ISBN 80-86073-87-4

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

SUROVINY, PRAHA 2007. INFORMATORIUM

ISBN 978-80-7333-000-2