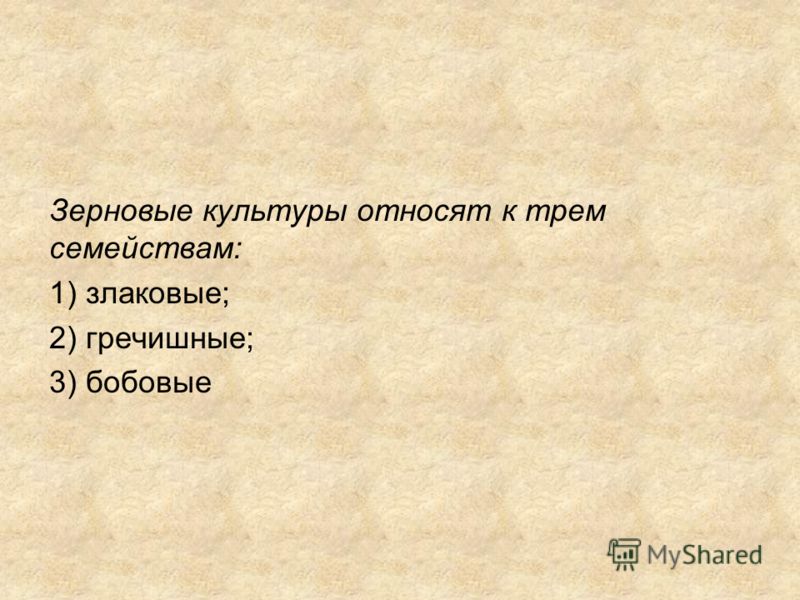
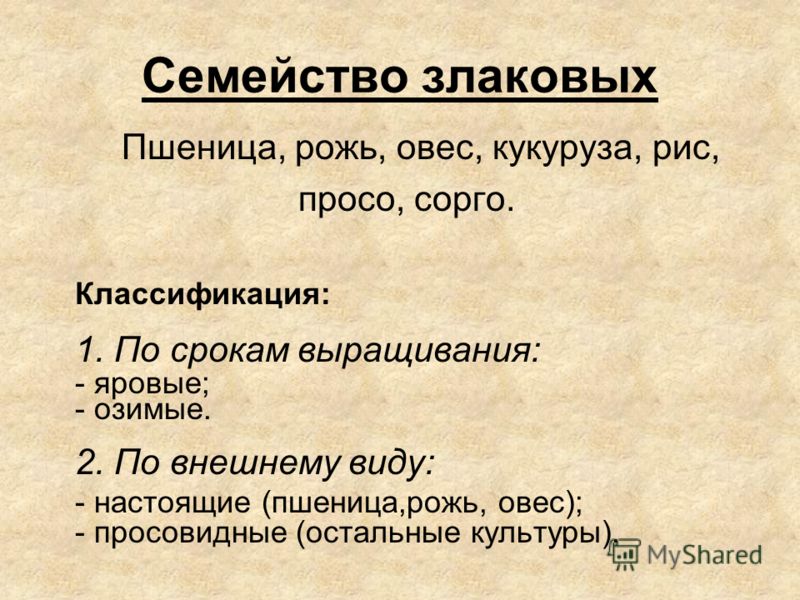
Урок товароведения группа ПК21

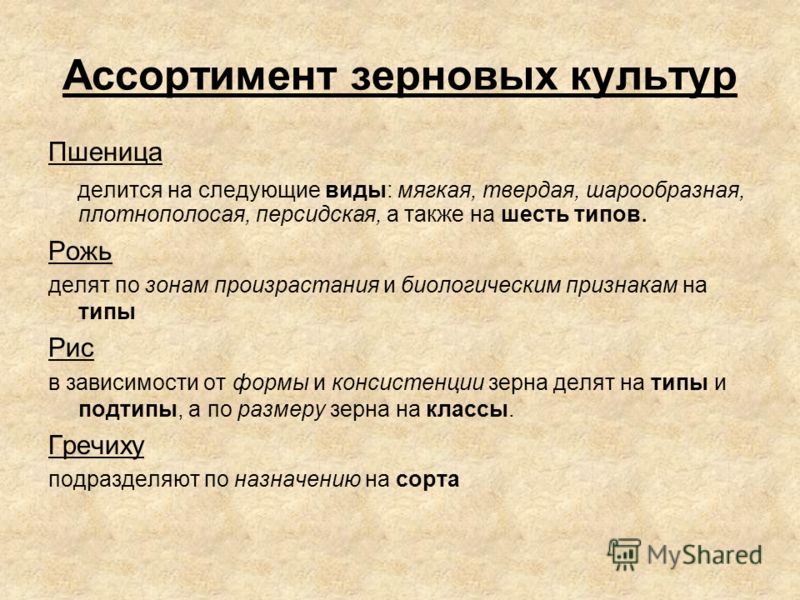
Тема: « Зерно и зернопродукты»

Лекция





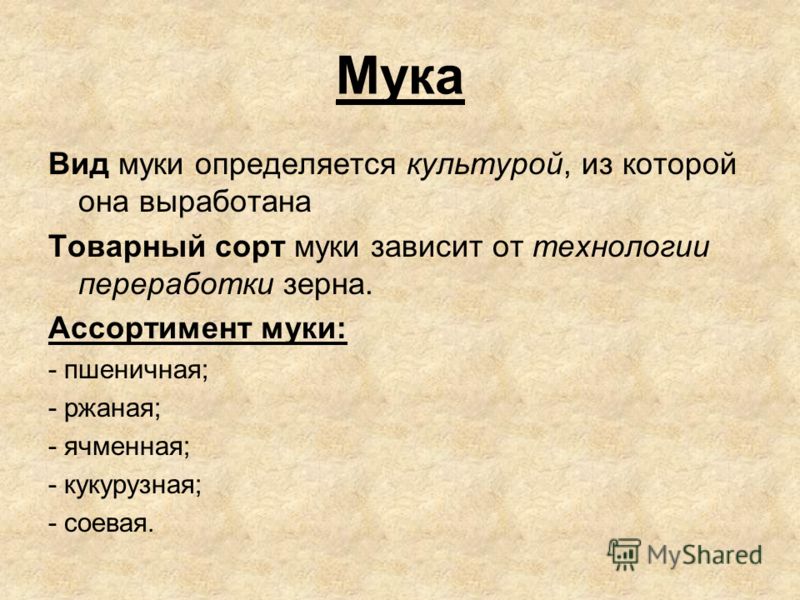


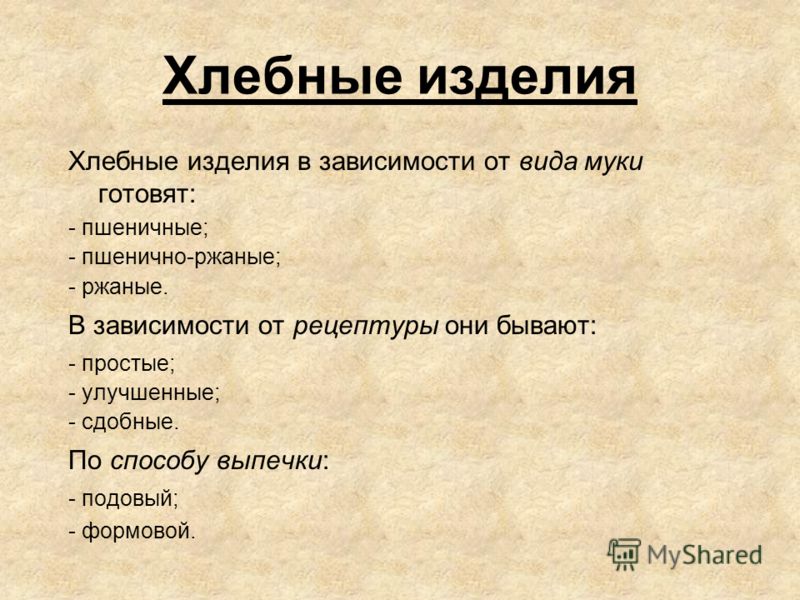


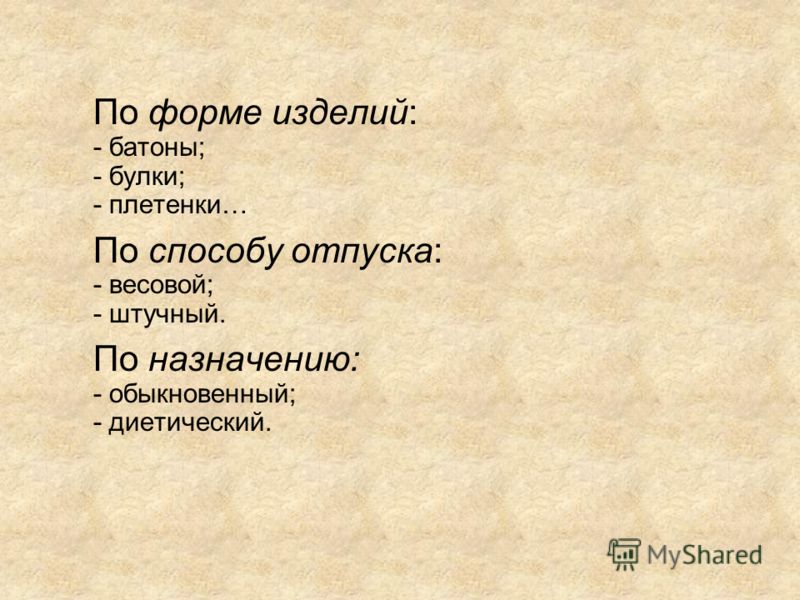


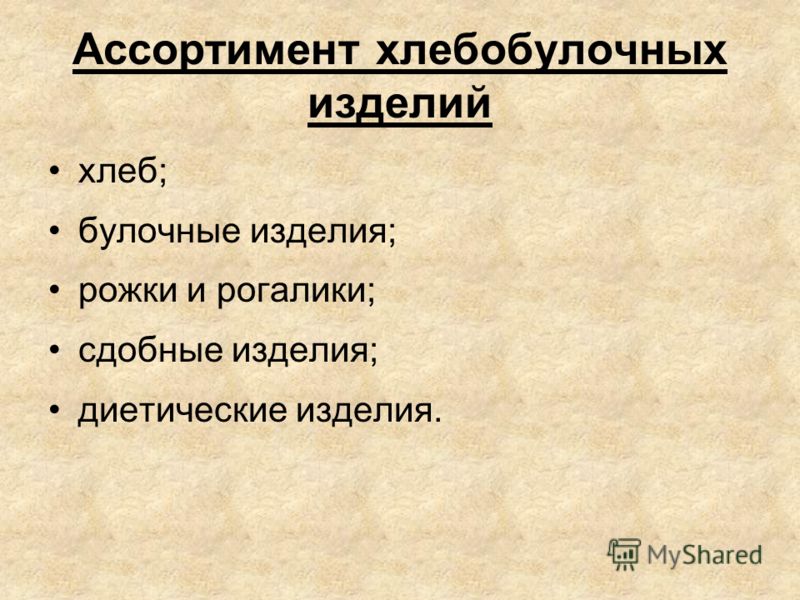


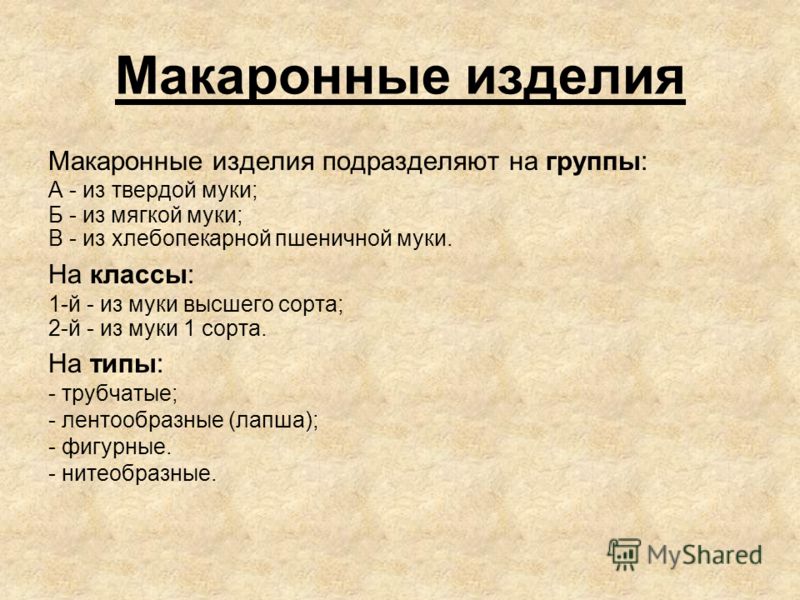


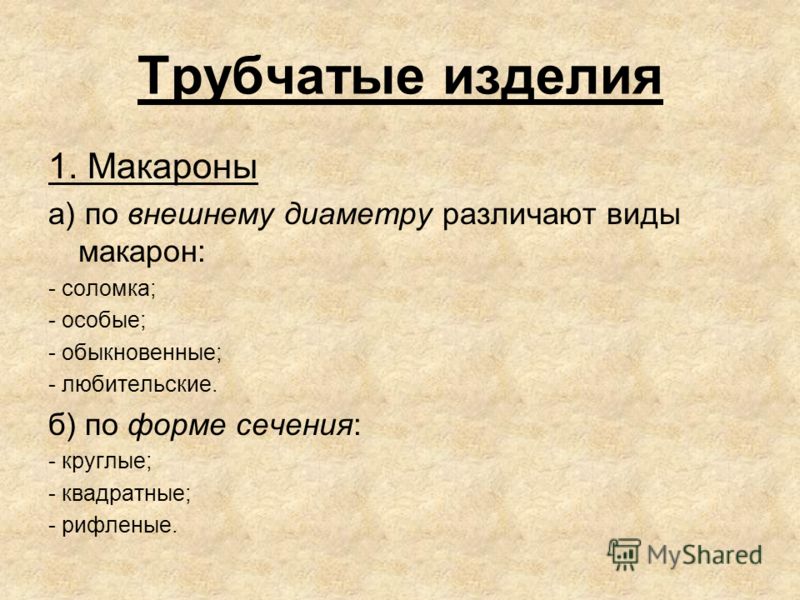


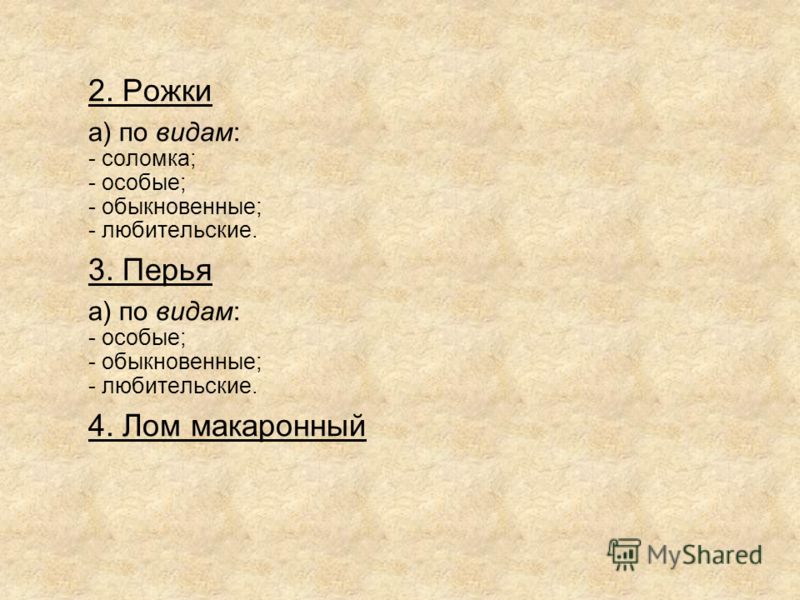


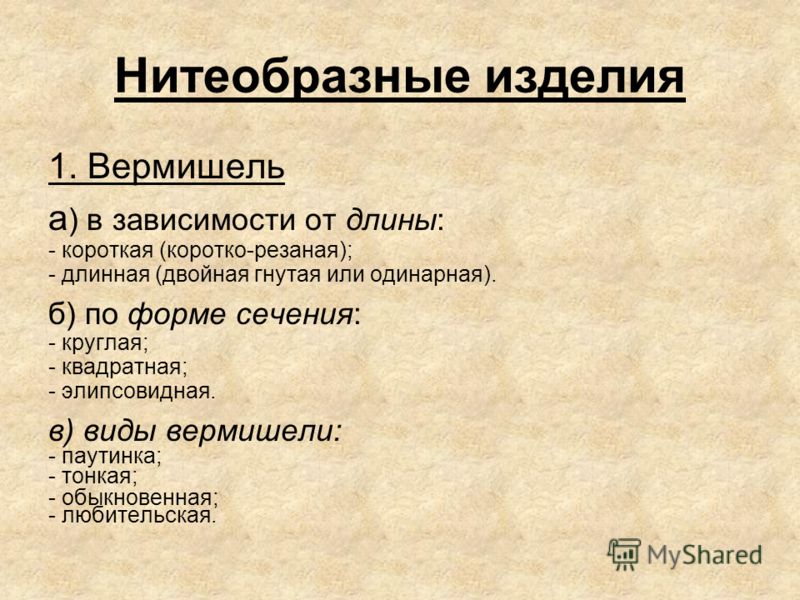


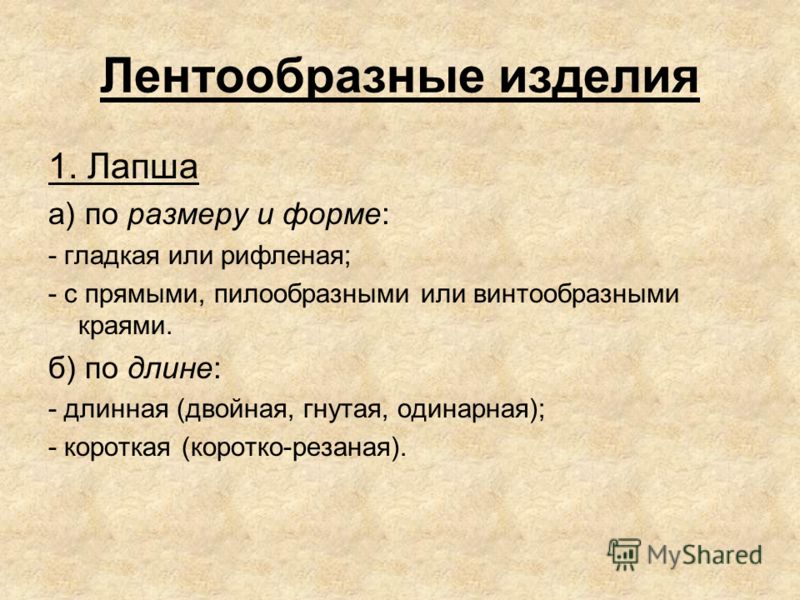












**Тестовая работа по теме «Зерномучные товары»**

**Выберите правильный ответ**

**1. Зерновые культуры семейства злаковых:**

-а) кукурузу

-б) рожь

-в) гречиха

-г) пшеница

-д) просо

-е) овес

-ж) соя

**2. Соотнесите виды зерновых культур по занимаемому месту в зерновом хозяйстве (соедините):**

Первое место - 1 1 -пшеница

Второе место - 2 2 -кукуруза

Третье место - 3 3 -ячмень

**3. Крупа это:**

- а) исходное сырье для производства зерномучных товаров

- б) зерно, частично или полностью освобожденное от плодовых и семенных оболочек, иногда от зародыша

- в) продукт, полученный из зерна путем дробления или размола.

**4. Этап процесса производства, который может не входить в процесс производства крупы:**

- а) полирование

- б) шелушение

- в) шлифования

**5. Вещество, содержащееся в крупах до 70 %?**

- а) витамины

- б) белки

- в) углеводы (крахмал)

- г) жиры

**6. Тритикале это:**

- а) гибрид, полученный путем скрещивания пшеницы и ячменя

- б) гибрид, полученный путем скрещивания кукурузы и ржи

- в) гибрид, полученный путем скрещивания пшеницы и ржи

**7. Виды крупы, имеющие название ЯДРИЦА и ПРОДЕЛ?**

- а) ячменная

- б) пшеничная

- в) гречишная

**8. Ядрица это:**

- а) целое зерно

- б) дробленное зерно

**9. ПШЕНО вырабатывают из зерновой культуры:**

- а) пшеница

- б) овес

- в) просо

**10. Крупы, получаемые из ячменя:**

- а) пшено, ячневая

- б) перловая, ячневая

**11. Крупа, не вызывающая аллергических реакций, широко используемая для детского питания:**

- а) рисовая крупа

- б) пшеничная крупа

- в) кукурузная крупа

- г) ячменная крупа

**12. Цвет крупы определяют:**

- а) на черный лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и рассматривать при дневном свете

- б) на цветной лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и рассматривать при дневном свете

- в) на белый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и рассматривать при дневном свете

**13. Свежая, доброкачественная крупа должна иметь вкус:**

- а) сладковатый

- б) кисловатый

- в) безвкусный

**14. Содержание посторонних примесей ( земля, песок, цветочная пленка) не должно превышать:**

- а) 0,3%

- б) 5%

- в) 0,1%

**15. Температура хранения круп должна быть:**

- а) 0-25\*С

- б) 0-15(18)\*С

- в) 0-(-10)\*С

**16. Дефекты круп, образующиеся в процессе длительного и неправильного хранения:**

- а) скисание, сваривание, прогоркание

- б) прогоркание, самосогревание

**17. Мука это:**

- а) исходное сырье для производства зерномучных товаров

- б) зерно, частично или полностью освобожденное от плодовых и семенных оболочек, иногда от зародыша.

- в) продукт, полученный из зерна путем дробления или размола.

1. **Вещество, содержащееся в муке в количестве 75 %:**

- а) жиры

- б) белки

- в) углеводы ( крахмал)

- г) витамины

1. **Мука, вырабатываемая из мягких пшениц без отсева отрубей:**

- а) сеяная

- б) обдирная

- в) обойная

1. **Свежая доброкачественная мука должна иметь вкус:**

– а) сладковатый

– б) безвкусный

- в) кисловатый

1. **Количество и качество клейковины получают путем:**

- а) просеиванием муки на проволочных или шелковых ситах

- б) отмыванием водой теста

- в) отделением золы

1. **Прессованные дрожжи получают:**

– а) размножением чистой культуры дрожжевых грибов в питательной среде

- б) высушиванием при температуре 30-40\*С

1. **Основное сырье при производстве хлеба:**

- а) вода, соль, мука, яйца

- б) вода, соль, мука, дрожжи

- в) мука, жир, молоко, сахар, солод и т.д.

1. **Мука, используемая в хлебопечении:**

- а) пшеничную и ячменную всех сортов

- б) пшеничную и ржаную всех сортов

1. **Сдобные изделия изготавливают из муки:**

- а) пшеничной муки всех сортов

- б) ржано-пшеничной муки В/С

- в) из пшеничной муки В/С, 1/С

**26. Соотнесите дефекты хлебобулочных изделий данным характеристикам**:

**Бублики это:**

-а) по вкусу сходны с булочными изделиями. Отличаются от баранок и сушек большими размером и диаметром

-б) отличаются от баранок и сушек меньшими размерами и меньшей влажностью

**28. Хрустящие хлебцы это:**

- а)сухие, хрупкие, легкие пластинки прямоугольной формы, имеющие влажность до 9%

- б) тонкие длинные палочки округлой формы, имеющие влажность до 10%

Ответы отправляйте по вайберу в группу ПК21

товароведение