**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Сегодня мы с вами выполним тестовое задание по первой части темы **ЗЕРНО и ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ..**

Тест по теме «Зерномучные товары»

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 крупа12. 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.

**Ответить на вопросы:**

1.Из каких частей состоит зерно пшеницы, в чем его пищевая ценность?

2.Какие виды круп используют в нашей столовой(вспоминайте какие каши утром подают, какие гарниры в обед и ужин варили наши повара)?. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите если можете сорта, укажите кулинарное использование.

**Работаем с учебником, с конспектами, дорабатываем самостоятельный материал, сдаем на проверку**.

Желаю успеха! Работы отправлять по адресу. Не забываем выполнять работы!!! [olga.tulubaeva2013@yandex.ru](mailto:olga.tulubaeva2013@yandex.ru)