**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