

Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 4. 3. 2013
Autor: Mgr. Helena Válková
Určeno pro předmět: Zbožiznalství
Tematická oblast: Potravinářské zboží
Obor vzdělání: Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník
Název výukového materiálu: Opakování – otázky a úkoly k opakování.
Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.
Popis využití: Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Své odpovědi budou žáci zapisovat na záznamový arch.
Čas: 35 minut

Opakování

1. Luštěniny jsou kromě sacharidů nejdůležitějším zdrojem rostlinných
.....
2. Luštěniny slouží k spotřebě a také jako důležitá surovina..... průmyslu.
3. Doplňte, které plodiny patří mezi luštěniny:.....

Opakování

4. Neloupaný hrách může být drobnozrnný i
5. Loupaný hrách známe, půlený nebo směs.
6. Vařivost je velmi důležitým luštěnin.
7. Jak dlouho namáčíme a jako dlouho vaříme luštěniny?

Opakování

8. Které luštěniny namáčet nemusíme a vaříme přímo?
9. Jedna z luštěnin a tou je se využívá na výrobu sýru Tofu.
10. Bílkoviny v sóji jsou a vyrovnají se bílkovinám
11. Luštěniny ve vzdušných, suchých a prostorech.

Opakování

12. Muškovitost je nejčastější vada luštěnin, způsobuje ji brouk s názvem
13. Jakostní mák je čerstvý,, suchý a bez nečistot.
14. Mák pro vysoký obsah snadno žlukne.
15. Podle barvy rozeznáváme mák modrý, a

Opakování

16. Ve specializovaných prodejnách lze zakoupit i jiné olejniny než mák.
Vzpomenete si, které to jsou?
17. Polotovary vyráběné z mouky, vody a vajec nazýváme
18. V Itálii se těstoviny vyrábějí výhradně z mouky zvané
19. Jaké vlastnosti má výše uvedená mouka?

Opakování

20. Maximálně 12 % mohou obsahovat dobře usušené těstoviny.
21. Podle použití mohou být těstoviny a
22. Těstoviny, které neobsahují žádný cholesterol jsou
23. Do vaječných těstovin přidáváme na 1 kg mouky obvykle ... vejce.

Opakování

24. Kterými surovinami bývají těstoviny ochucené?
25. Náplně masité, sýrové, houbové jsou v italských těstovinách plněných. Jaký je jejich obchodní název?
26. Specialitou asijské kuchyně jsou těstoviny
27. Které druhy těstovin nabízíte zákazníkům ve Vaší prodejně?

Zdroje

- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží*.
1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 6 a 7
- ▶ ANDERLE, P., SCHWARZ, H. *Zbožíznalství*.
Poživatiny – potraviny, pochutiny. České vydání 1995, Správa přípravy učňů
Praha. NAKLADATELSTVÍ WAHLBERG PRAHA. ISBN 80-901-871-4-5.
Lidská výživa, str. 50 a 175