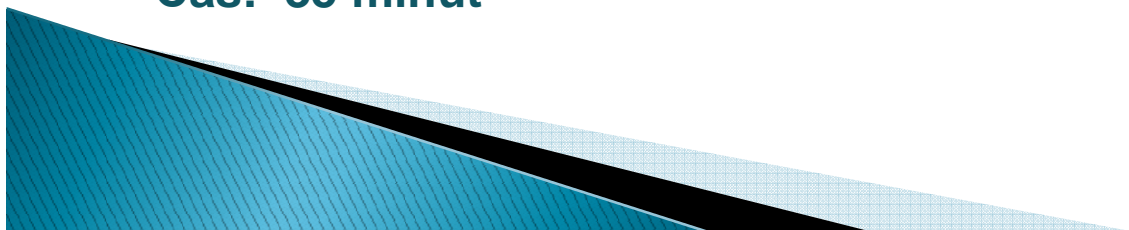



Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 2. 4. 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

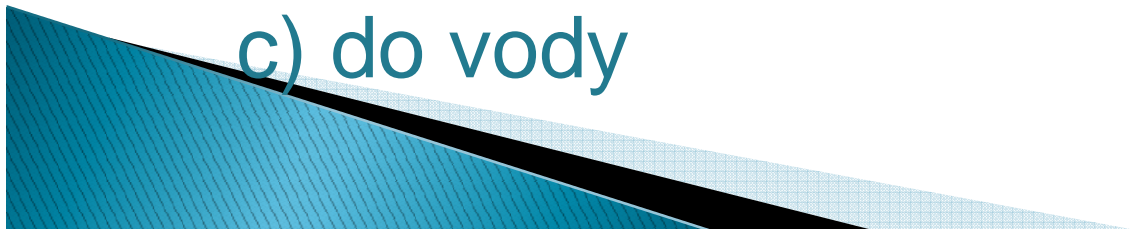


Opakování

1. Škroby jsou látky:
 - a) rozpustné ve vodě
 - b) ve vodě nejsou rozpustné
 - c) rozpustné ve vodě a bobtnají ve studené vodě
 2. Solamyl patří mezi škroby vyráběné z:
 - a) brambor
 - b) kukuřice
 - c) pšenice
- 

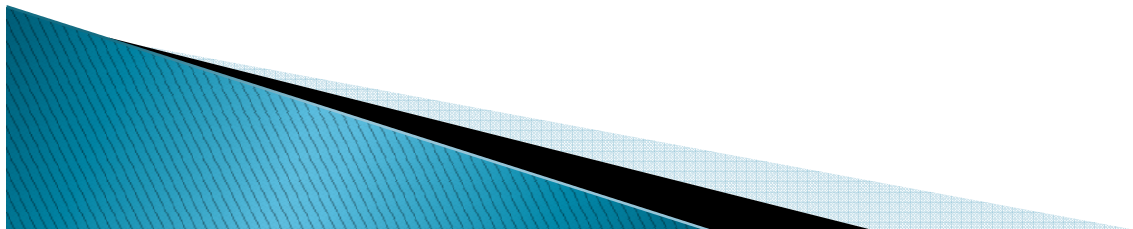
Opakování

3. Pro potravinářské účely používáme škroby:
 - a) bez příměsí a nečistot
 - b) nejvyšší jakosti, čisté, bez příměsí a nečistot, barviv a těžkých kovů
4. Mléčné pudinky se zavařují:
 - a) do mléka
 - b) do mléka i vody
 - c) do vody




Opakování


5. K čemu se používají „otruby“?
 - a) ke zkrmení
 - b) k výrobě piva
 - c) k výrobě oleje
6. Pektiny využíváme při výrobě:
 - a) ovocného cukru
 - b) želírovacích prostředků
 - c) papíru a textilních vláken



Opakování

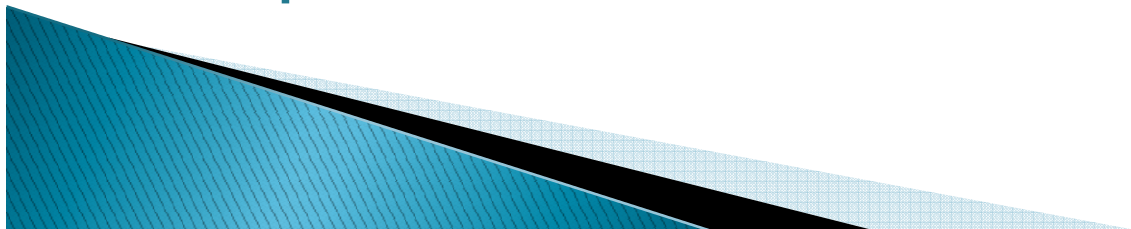
7. Mezi důsledky nadměrné spotřeby cukru patří obezita,, dna a jiné nemoci.
 8. Ovocný cukr (fruktóza) je obsažen ve většině a je součástí třtinového a cukru.
 9. Výroba třtinového cukru tvoří 60 % produkce cukru.
 10. Řepný cukr se získává z, která u nás roste v i na
- 

Opakování

11. Suroviny pro výrobu cukru (sacharózy) jsou cukrová a cukrová
 12. Rafinace je proces, kdy se cukr zpracovává na čistou (bílý cukr).
 13. Sladový cukr (maltóza) vzniká v klíčícím
 14. Přírodní cukr tvoří nažloutlé krystaly, rafinovaný má barvu, případně odstín.
- 

Opakování

15. Vyjmenujte podmínky pro skladování cukru.
16. Cukr chráníme před různými vlivy. Vzpomenete si na některé?
17. Skladování většího množství cukru vyžaduje spolehlivou
18. Uved'te období, kdy je zvýšená poptávka po cukru?



Opakování

19. Záruční lhůta rafinovaného cukru je

.....

a cukru moučkového ? měsíců?

20. Med má vysokou hodnotu a obsahuje vitamíny skupiny B, dále vitamíny

22. Včelí med získáváme z pláství:

a) odstředěním

b) lisováním

c) oběma způsoby

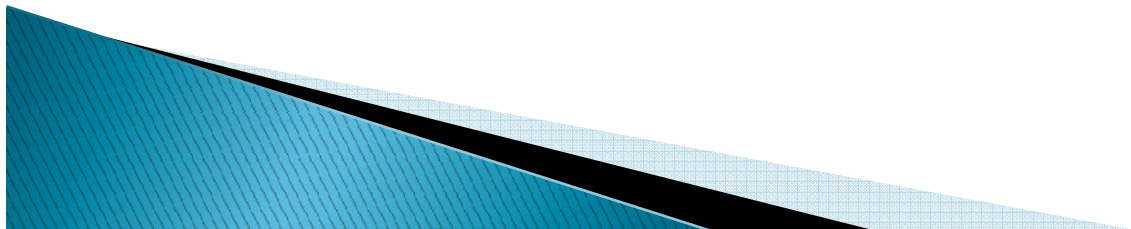
Opakování

23. Květový med je:

- a) světlý a rychle krystalizuje
- b) tmavý, je tekutý déle
- c) tmavší a nekrystalizuje

24. Mezi přirozená umělá sladidla patří:

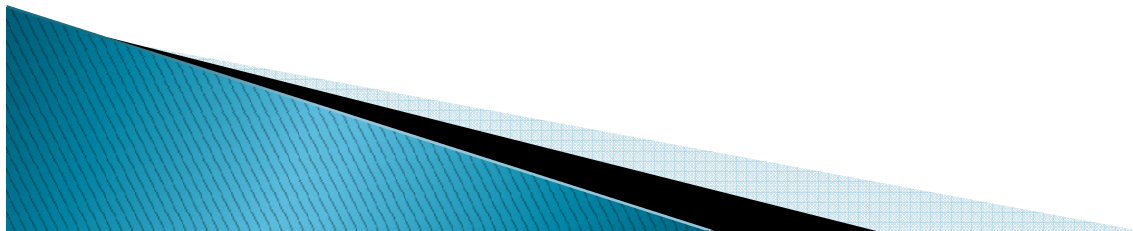
- a) Sorbitol a Xylitol
- b) Sacharin a Aspartam
- c) Sacharin a Sorbitol



Opakování

25. Aspartam je využíván:

- a) při výrobě cca 5000 potravinových výrobků
- b) při výrobě cca 500 potravinových výrobků
- c) v potravinářství se nevyužívá



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

