**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

Тесты:

1.Из какого сырья готовится сыр?

А) белковый концентрат Б) сливки В) молоко Г) сливочное масло

2. Какой (-ие) компонент(-ы) имеют наибольшее содержание в сыре?

А) белок Б) жир и белки В) углеводы Г) клетчатка

3. Какие витамины входят в состав сыра?

А) только витамин С Б) витамины А и С В)многие витамины(А,В,С,Д,Е и др.) Г)только В

4. Какова энергетическая ценность 100 г сыра (ккал)?

А) 250 - 400 Б) 120 В) 50 Г) 70 – 100

5. Сколько сортов сыра существует?

А) более 2000 Б) 20 В) около 100 Г) 35

6. Для придания вкуса и аромата в сыр добавляют…

А) фруктовые соки Б) тмин, перец, чеснок В) эфирные масла Г) углеводы

7. В чём заключается польза сыра?

А) наличие витаминов и микроэлементов Б) высокая энергетическая ценность

В) высокая усвояемость Г) А, Б, В

8. Содержание каких элементов приносит пользу для костного скелета человека?

А) кальций Б) хром В) кальций и фосфор Г) медь

9. Рекомендуемая суточная норма потребления сыра…

А) 20 г Б)250 г В) 50 г Г)100 г

10. Какие способы створаживания молока применяются для производства сыра?

А) сычужный и кисломолочный Б) кипячение В) сычужный Г) кисломолочный

Ответы к тестам по теме «Сыры»:

1.В 2.Б 3.В 4.А 5.А 6.Б 7.Г 8.В 9.Г 10.А