ZALICZENIE:

Rozwiązany test proszę przesłać na adres: elasluzbowy@wp.pl

Proszę podać imię i nazwisko, nazwę kursu.

TERMIN: 17.11.2020

**Test –potrawy dietetyczne**.

1. Co to jest dieta?
2. sposób żywienia.
3. sposób żywienia człowieka chorego.
4. sposób żywienia człowieka chorego uwzględniający odpowiedni dobór produktów oraz metod przyrządzania potraw.
5. Które wymagania odnoszą się do żywienia dietetycznego?
6. powinno pomagać w zahamowaniu rozwoju choroby i wyzdrowieniu.
7. powinno dostarczać większej ilości składników odżywczych i energii.
8. powinno dostarczać mniejszej ilości składników odżywczych i energetycznych.
9. powinno zawierać więcej węglowodanów.
10. Wskaż, które z wymienionych technik obróbki termicznej mają zastosowanie w żywieniu dietetycznym:
11. gotowanie, smażenie.
12. pieczenie , duszenie.
13. gotowanie, pieczenie w folii.
14. pieczenie, smażenie.
15. Wskaż, która z wymienionych technik obróbki termicznej ma najmniejsze zastosowanie w kuchni dietetycznej:
16. gotowanie na parze.
17. smażenie na tłuszczu.
18. duszenie bez obsmażania.
19. pieczenie w rękawie foliowym.
20. Wskaż potrawę ciężko strawną.
21. warzywa gotowane na parze.
22. kleik z kaszy manny.
23. kotlet ziemniaczany.
24. kluski lane.
25. Która z wymienionych diet jest podstawową formą żywienia dietetycznego:
26. dieta niskoenergetyczna.
27. dieta lekkostrawna.
28. dieta niskotłuszczowa.
29. dieta wysokopotasowa.
30. Zaznacz grupę potraw, które są wskazane w diecie lekkostrawnej.
31. płatki ryżowe, marchew gotowana na parze pierś z kurczaka pieczona w rękawie.
32. kapusta zasmażana, pulpety, pęczak.
33. ryż dziki, jajko sadzone, marchewka z groszkiem.
34. kasza gryczana, befsztyk, ćwikła.
35. Zaznacz grupę produktów, w której wszystkie są wykluczone w diecie lekkostrawnej.
36. białe pieczywo, buraczki, medalion, ser żółty.
37. frytki, kotlet mielony, ciasto biszkoptowe.
38. bryzol, makrela wędzona, chleb razowy, kiszona kapusta.
39. łosoś smażony, ryż, marchew gotowana, ser biały chudy.
40. Jaką dietę stosuje się w wyniszczeniu organizmu?
41. wysokokaloryczną.
42. wysokobiałkową.
43. wysokopotasową.
44. niskobiałkową.
45. Nazwij proces, w którym skrobia uzyskuje strawność.
46. przechowywanie.
47. zamrażanie.
48. obróbka wstępna.
49. kleikowanie.
50. Kopytka należą do produktów
51. witaminowych.
52. tłuszczowych.
53. białkowych.
54. węglowodanowych.
55. Największy wpływ na wysoką kaloryczność potraw ma zawartość
56. węglowodanów i składników mineralnych.
57. tłuszczów i węglowodanów.
58. białek i witamin.
59. witamin i składników mineralnych.