

Задания к первому этапу марафона по функциональной грамотности – 2022

День 1

7 класс

Задание № 1.

Простокваша — кисломолочный продукт, образующийся из молока в результате молочнокислого брожения. В основе приготовления простокваши лежит сквашивание молока на чистых культурах молочнокислых бактерий. Отличается высокой усвояемостью, энергетической ценностью, благотворно воздействует на кишечник.

Для изготовления простокваши берут молоко и добавляют в него сметану. В процессе брожения при комнатной температуре, получается простокваша.

Почему для получения кисломолочного продукта простокваши свежее молоко смешивают со сметаной? Выпишите номера правильных ответов без пробелов и запятых.

1. В сметане есть молочнокислые бактерии.
2. Со сметаной молоко загустеет.
3. Сметана не даст молоку прокиснуть.
4. Сметана придаст молоку кислый вкус.

Задание № 2.

Кроме молочнокислых существуют уксуснокислые, гнилостные бактерии и ещё множество других. Гнилостные бактерии способствуют порче продуктов. Эти бактерии нельзя увидеть невооруженным взглядом, но они существуют везде: в воздухе, воде, почве. Почему не желательно сквашивание молока без добавления кисломолочного продукта сметаны? Выпишите номера правильных ответов без пробелов и запятых.

1. В молоко попадут только гнилостные бактерии.
2. В молоке окажется слишком много разных бактерий.

3. В молоке погибнут имеющиеся бактерии.
4. В молоко не попадут молочнокислые бактерии.

Задание № 3.

Если добавить сметану в горячее кипяченое молоко, то простокваша при комнатной температуре будет готовиться гораздо дольше, чем в холодном кипяченом молоке. Почему? Выпишите номера правильных ответов без пробелов и запятых.

1. В горячем молоке кисломолочные бактерии размножаются хуже.
2. При кипячении погибли все кисломолочные бактерии.
3. При попадании в горячее большинство кисломолочных бактерии погибают.