**Здравствуйте уважаемые студенты !**

Выполните проверочную работу

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**

**Тест по теме:** « Обработка мяса и субпродуктов»

**Инструкция:** приступая к выполнению теста, внимательно прочитайте в некоторых вопросах вам надо дать письменный ответ.

Например: 1- а; 2 – мясорубка и т.д.

1. Перечислите основные ткани мяса?

а) мускульная; б) жировая;

в) соединительная; г) мышечная

2. В каком цехе обрабатывают мясо?

а) рыбный; б) овощной;

в) мясной; г) горячий

3. Чем оборудуют цех для обработки мяса?

4. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

а) обсушивание

б) обмывание

в) кулинарная разделка

г) размораживание

д) обвалка

е) сортировка мяса

ж) приготовление полуфабрикатов

5. Для чего размораживают мясо?

6. По виду убойных животных различают?

а) говядина; б) свинина;

в) баранина; г) козлятина

7. Для чего необходимо обсушивание мяса?

8. По упитанности мясо говядины делят на категории ?

а) 1 и 3 категория; б) 1 и 4 категория;

в) 1 и 2 категория; г) 2 и 3 категория

9. Мясо, какого животного делят на 5 категорий?

а) свинина; б) говядина;

в) баранина; г) козлятина

10. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории?

а) сердце е) уши

б) рубцы ж) вымя

в) язык з) легкие

г) ноги и) почки

д) печень к) мозги

11. Выберете из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к второй категории?

а) сердце е) уши

б) рубцы ж) вымя

в) язык з) легкие

г) ноги и) почки

д) печень к) мозги

12. Как производят обработку следующих субпродуктов:

а) мозги; б) печень; в) языки

**Письменное задание прислать на проверку не позднее 17 апреля.**

**Всем спасибо!**