Test na zakończenie dla klas przetwórstwa mięsnego.

Imię i nazwisko..................................................................

Proszę wypełnij poniższy test.

Przy pytaniu zamkniętym zakreśl prawidłową odpowiedź. Przy pytaniach zamkniętych prawidłowych odpowiedzi może być jedna, dwie lub trzy. Zdarzyć się może, że żadna odpowiedź nie będzie prawidłowa- wtedy nic nie zakreślaj.

Punktacja

Pytanie zamknięte 1pkt,

Pytanie otwarte 2 pkt

Przy pytaniu otwartym udziel krótkiej, wyczerpującej odpowiedzi.

Na wypełnienie testu masz 30 minut.

**Wynik testu:.............../36**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | UWAGI |
| **Ligawa to:** | - inna nazwa polędwicy wołowej | – część udźca wołowego | - blok soli dla zwierząt rzeźnych |  |
| **Trybowanie to:** | -wycinanie mięsa od kości | - porcjowanie pieczonego drobiu | -przygotowanie dań wg ustalonego trybu działania |  |
| **GMP oznacza:** | - nazwę amerykańskiej potrawy | - Dobrą Praktykę Produkcyjną | - nie istnieje nic o takiej nazwie |  |
| **Mięso MAP oznacza:** | - modyfikowana atmosfera pakowania | - mieso oddzielone mechaicznie | -mięso garmażeryjne |  |
| **Sztukę mięsa gotujemy:** | - od gorącej wody | - wrzucamy do wody z lodem aby mięso oddało smak | -w wodzie o temp pokojowej |  |
| **Marmurkowatość mięsa określa:** | -gradacja przerostów tłuszczowych w elemencie | -stopień stwardnienia poubojowego | -cechę organów |  |
| **Bavette to:** | -element tuszy wołowej | -francuski gatunek kaczki | - nazwa półwytrawnego białego wina francuskiego |  |
| **Świnka złotnicka to:** | -regionalny sposób pieczenia prosiaka na Kujawach | -rasa trzody chlewnej | - choroba skóry trzody chlewnej charakteryzująca się złotymi plamkami |  |
| **Wytrzewianie to:** | -proces wietrzenia magazynów przed ubojowych | -proces oczyszczania tuszy z wnętrzności | -proces przewiania zboża na paszę |  |
| **Transport i wypoczynek przed ubojowy nie mogą trwać dłużej niż:** | - 18 godzin | -24 godziny | -16 godzin |  |
| **HACCP to?** | -System zarzadzania jakością | -System kontroli higieny | -Reguły określające wytyczne higieny |  |
| **QAFP to:** | - system jakościowy  kontrolowania na każdym etapie produkcji | -kwartalne audyty jakości produkcji wędlin | - nie występuje |  |
| **Kuter to nazwa:** | - łodzi rybackiej | - urządzenia miksowania, i emulgowania masy mięsnej | - urządzenie do obróbki termicznej |  |
| **Rib eye to:** | -stek wołowy | -zebra wołowe | -choroba oczu bydła |  |
| **PSE to oznaczenie:** | - odchylenia jakościowego mięsa wieprzowego | - Polskiej Strefy Ekonomicznej produkcji spożywczej | -Europejska norma wybarwienia tuszy |  |
| **Co określa miano wlośnica?** | -choroba pasożytnicza | -przyrząd do usuwania szczeciny po uboju | - rzadkie odchylenie ubarwienia bydła |  |
| **Jakie są różnice pomiędzy konserwami pasteryzowanymi i sterylizowanymi?** | Odpowiedź: | | |  |
| **Na jakie 2 podstawowe grupy dzielimy przetwory mięsne biorąc pod uwagę procesy technologiczne** | Odpowiedź: | | |  |
| **Podaj min 4 elementy tuszy wołowej?** | Odpowiedź: | | |  |
| **Podaj min 4**  **Przetwory drobiowe wytwarzane zgodnie z QAFP** | Odpowiedź: | | |  |
| **Jak są pakowane wędliny certyfikowane QAFP?** | Odpowiedź: | | |  |
| **Poukładaj w kolejności surowce wg „czystości”**  **Wieprzowina, cielęcina, drób, wołowina** | Odpowiedź: | | |  |
| **Wymień 4 elementy tuszy wieprzowej certyfikowanej QAFP** | Odpowiedź: | | |  |
| **Dlaczego konserwy sterylizowane należy przechowywać w warunkach chłodniczych ?** | Odpowiedź: | | |  |  |
| **Co w hodowli określa dobrostan zwierząt?** | Odpowiedź: | | |  |
| **Wymień kolejne procesy technologiczne przy produkcji kaszanki ?** | Odpowiedź: | | |  |

Podpis czytelny osoby diagnozowanej......................................................................