Наименование муниципального

образования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование образовательной организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Фамилия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Имя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Курс\_\_\_

Дата проведения \_\_\_\_\_- \_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_\_\_

**Инструкция по выполнению работы**

Уважаемый студент!

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией и заданиями.

На выполнение работы отводится 45 минут.

В работе содержатся задания с выбором ответа, задания с кратким ответом, а также задания на соотнесение представленного материала.

К каждому из заданий № 1-10 даётся 3 варианта ответа, только один является верным. Цифру правильного ответа следует обвести кружком.

На задания № 11-18 следует дать краткий ответ. Ответы записываются   
в специально отведенном месте диагностической работы.

В соответствии с поставленной задачей ответы на задания № 19-20 вносятся в специально отведенное место диагностической работы.

Одни задания покажутся Вам лёгкими, другие – трудными. Если Вы   
не знаете, как выполнять задание, пропустите его и переходите   
к следующему. Если останется время, Вы сможете ещё раз попробовать выполнить пропущенные.

Если Вы ошиблись и хотите исправить свой ответ, то зачеркните   
его и разборчиво запишите нужный.

**Желаем Вам успеха!**

**Задание 1-10 выберите один правильный ответ**

**1**. **Перечислите отличительные признаки рыб семейства лососевых:**

а) 2 спинных плавника, первый - колючий, на жабрах – шипы

б) жировой плавник, красное или белое мясо

в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра

**2. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:**

а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)

в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные

полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)

**3. Какая деталь рыбоочистительного устройства РО-1 является** **рабочим органом**:

а) вал с лопастями

б) шнек

в) скребок

**4.** **Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, эскалоп:**

а) вырезка

б) корейка

в) тазобедренная часть

**5. Выберите разделочную доску с соответствующей цветовой маркировкой для разделки рыбы:**

а) красная

б) желтая

в) синяя

**6. Назовите основную функцию пряностей:**

а) внести оттенок, вкусовой нюанс

б) замаскировать посторонний запах

в) изменить вкус и аромат

**7. Что является пищевой ценностью продукции:**

а) энергетическая ценность

б) комплексное свойство, объединяющие несколько ценностей

в) физиологическая и биологическая ценность

**8. Назовите особенность приготовления бифштекса рубленного:**

а) добавляют рубленный чеснок

б) добавляют шпик кубиком

в) добавляют жир внутренний

**9. Какое оборудование не используют в мясном цехе:**

а) электрическая пила

б) слайсер

в) котлетоформовочная машина

**10. Определите мясо свинины по следующим признакам:**

а) грубоволокнистая структура; жир твердый, хрупкий

б) нежные тонкие волокна; не имеет жировые отложения

в) мышечные волокна тонкие с вкраплениями жира; консистенция мягкая

**Задание 11-18. Запишите слово в поле ответа в форме**

**соответствующего падежа**

11. Для приготовления стейка из фуа-гра используют плотную печень, очищенную от пленок, желчных путей и нарезают на кусочки толщиной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12. Готовность кнельной массы определяют следующим образом: кусочек массы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

13. Самое богатое белками мясо домашней птицы это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

14. На крупных предприятиях питания мясо обмывают в моечных помещениях, для этого его \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и обмывают   
с помощью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

15. Для сочности в котлетную массу из нежирных рыб добавляют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

16. Дорадо имеет еще и другое название морской \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

17. Маринование – химическая кулинарная обработка, заключающаяся   
в выдерживании продукта в растворе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

18. Ростбиф нарезают кусками, массой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 19-20. Установите соответствие**

19. Установите соответствие между цифрами частей передней четвертины говядины и их названием:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Схема | Цифра | Части мяса |
| https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=73f5d1c3660a0cd555a3e99c16fa8829-srl&n=13 |  | покромка |
|  | лопатка |
|  | толстый край |
|  | шейная часть |
|  | грудинка |
|  | голяшка |

20. Установите соответствие операций механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с их последовательностью:

|  |  |
| --- | --- |
| № операции | Операция |
|  | удаление плавников |
|  | удаление головы |
|  | потрошение |
|  | промывание |
|  | удаление чешуи |
|  | оттаивание |