|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregatite profesionala | INDUSTRIE ALIMENTARĂ |
| Calificarea profesionala | TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  TEHNICIAN ÎN PRELUCRAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ |
| Modulul | TEHNOLOGII SPECIFICE DE OBȚINERE A PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALĂ  FABRICAREA PRODUSELOR DIN CARNE ȘI PEȘTE |
| Clasa | XII |

Notaţi în dreptul fiecărei afirmaţii de mai jos litera **A,** dacă apreciaţi că enunţul este adevărat sau litera **F,** dacă enunţul este fals.

1. Porţionarea la porcine constă în despicarea carcasei în patru sferturi.

Nivel de dificultate: simplu

1. Asomarea se realizează cu scopul reducerii operaţiei de sângerare a animalului.

Nivel de dificultate: mediu

1. Sângerarea este ultima operaţie din faza de suprimare a vieţii animalului.

Nivel de dificultate: mediu

1. Asomarea mecanică se bazează pe producerea unei comoţii cerebrale ce se execută cu ajutorul curentului electric.

Nivel de dificultate: simplu

1. Înjunghierea porcilor se face după ce animalele asomate au fost ridicate pe linia de tăiere.

Nivel de dificultate: mediu

1. Bratul şi şrotul sunt semiafumate necesare obţinerii preparatelor din carne.

Nivel de dificultate: mediu

**1 – F; 2 – F; 3 – A; 4 – F; 5 – A; 6 - F**