**Itemi cu alegere multiplă**

|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | Tehnician analize produse alimentare |
| Modul 2 | Analize specifice în industria fermentativă |
| Clasa  | a XI-a |

**Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos, scrieţi pe foaia de lucru litera corespunzătoare răspunsului corect:**

1. Boabele de orz la maturitate au culoarea:
	1. galben deschis
	2. gri
	3. negru
	4. verde
2. Orzul la maturitate are gust:
	1. acid
	2. acru
	3. amar
	4. dulceag
3. Vinul de consum limpede este :
	1. opalescent;
	2. strălucitor;
	3. tulbure;
	4. voalat.
4. Însușirile senzoriale ale bobabelor de struguri se referă la:
	1. aspectul pedunculului;
	2. desimea boabelor;
	3. grosimea pieliței;
	4. soi;
5. La obținerea alcoolului rafinat ca materie primă zaharoasă se prelucrează:
	1. cereale;
	2. cartofi;
	3. melasa;
	4. vin.
6. Apa este materie primă utilizată la obținerea :
	1. alcoolului;
	2. berii;
	3. coniacului;
	4. vinului;
7. Mustul obțin din struguri roșii imediat după zdrobire, are culoarea:
	1. albă;
	2. alb-verzui;
	3. roz;
	4. roșu.
8. Mustului de bere are gust:
	1. Acid;
	2. acru;
	3. amar;
	4. dulce-amărui;
9. Cantitatea de semințe din același produs cu caracteristici asemănătoare, depozitate în acelați loc reprezintă:
	1. lot;
	2. partida;
	3. proba compusă
	4. proba elementară;
10. Vinul alb nou, neo1idat are culoarea :
	1. galben auriu;
	2. galben pai;
	3. ceaiului;
	4. chihlimbar;
11. Soiul de struguri pentru vinul alb este:
	1. Cabernet Sauvignon;
	2. Fetească neagră;
	3. Muscat Ottonel;
	4. Pinot Noir;
12. Malțul brun are culoarea :
	1. brună;
	2. galben-auriu;
	3. galben deschis:
	4. galben-brun deschis;
13. Degustare berii se face la temperatura de :
	1. 60C
	2. 100C
	3. 150C
	4. 200C
14. Ansamblu de senzații tactile create prin atingerea sau degustarea unui aliment reprezintă:
	1. aspectul;
	2. consistența;
	3. gustul;
	4. mirosul.
15. Prin degustare se determină următoarele caracteristici ale produsului:
	1. chimice;
	2. fizice;
	3. microbiologice,
	4. organoleptice .
16. Perlajul este o caracteristică a vinului:
	1. alb;
	2. roz;
	3. roșu;
	4. spumant.
17. Spuma berii la berea rece are o grosime de:
	1. 5mm;
	2. 10mm;
	3. 20mm;
	4. 30mm.
18. Vinul de desert se analizează senzorial la temperatura de:
	1. 8 0C
	2. 12 0C
	3. 15 0C
	4. 20 0C
19. La analiza senzorială a vinului caracteristica apreciată cu cel mai mare număr de puncte este:
	1. aspectul;
	2. aroma;
	3. culoarea;
	4. gustul.
20. Cerealele malțificabile folosite la obținerea berii sunt:
	1. Brizura de orez;=
	2. Orzoaica;
	3. Porumbul;
	4. Secara.
21. Rolul papilelor gustative este de apreciere a:
	1. aspectului;
	2. consistenței;
	3. gustului;
	4. mirosului;
22. Partea limitată dintr-o partidă cu caracteristici calitative apro1imativ uniforme, reprezită:
	1. Lot;
	2. Proba de analizat;
	3. Proba brută;
	4. Proba compusă.

**BAREMUL DE CORECTARE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Item**  | **Răspuns** |
| I 1 | a |
| I 2 | d |
| I 3 | b |
| I 4 | c |
| I 5 | c |
| I 6 | b |
| I 7 | b |
| I 8 | d |
| I 9 | b |
| I 10 | a |
| I 11 | c |
| I 12 | d |
| I 13 | b |
| I 14 | b |
| I 15 | d |
| I 16 | d |
| I 17 | d |
| I 18 | d |
| I 19 | d |
| I 20 | b |
| I 21 | c |
| I 22 | a |