**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 |