ITEMI TIP ESEU STRUCTURAT

|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire profesională | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | 1.Tehnician în industria alimentară fermentativă și în prelucrarea legumelor și fructelor |
| Modulul | MODUL I Fabricarea malțului |
| Clasa | XII |

**1.** Alcătuiţi un eseu cu titlul **„Analiza senzorială a orzului”** după următoarea structură de idei:

**38p**

a. definirea principiului metodei

b. indicarea materialelor necesare

c. precizarea etapelor de lucru la fiecare determinare

d. descrierea condiţiilor de admisibilitate

**BAREM DE CORECTARE ŞI DE NOTARE**

***Se punctează orice formulări corecte de rezolvare a cerinţelor, care ating următoarele idei principale:***

a) **6p Definirea principiului metodei**

Metoda are la bază determinarea cu ajutorul simţurilor a indicilor de calitate: aspect, culoare, gust, miros.

*Pentru răspuns corect se acordă 6 puncte. Pentru răspuns parţial corect sau incomplet se acordă câte 3 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte*.

b) **6p** Indicarea materialelor necesare pentru realizarea analizei:

- pahare Berzelius, sticla de ceas, termometru, bec de gaz, trepied, sită de azbest,

*Pentru fiecare enumerare corectă se acordă câte 1 punct.* 6x1 punct= 6 puncte

c) Precizarea etapelor de lucru la fiecare determinare

**3p Etape de lucru la determinarea aspectului:**

- examinarea aspectului lotului

- examinarea probei întinse în strat uniform

- precizarea aspectului (formă, mărime, aspect pe secţiune, prezenţă impurităţi)

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

**2p Etape de lucru la determinarea culorii:**

-examinarea vizuală a probei

- precizarea culorii

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

**2p Etape de lucru la determinarea gustului:**

- mestecarea a 2-3 boabe

- constatarea gustului

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.

**3p Etape de lucru la determinarea mirosului:**

- încălzirea prin frecare în palmă a 100 g seminţe

- inspirarea ţinând produsul aproape de nas

- perceperea mirosului

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

**8p Etape de lucru la determinarea mirosului în caz de dubiu:**

- încălzirea apei la 600C

- introducerea în pahar a 50-100 seminţe

- acoperirea cu apă caldă şi cu sticlă de ceas a paharului

- menţinerea 2-3 min în repaus

- examinarea mirosului vaporilor după îndepărtarea sticlei

- perceperea mirosului vaporilor

- decantarea apei din pahar şi mirosirea seminţelor rămase

- perceperea mirosului seminţelor

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

d) **8p** **Condiţiile de admisibilitate:**

Aspect : caracteristic seminţelor de orz sănătoase

Culoare :galben ca paiul, fără pete sau vârfuri negre

Miros specific, plăcut, fără miros de încins sau mucegai

Gust specific, dulceag , nici amar nici acru

*Pentru fiecare răspuns corect şi complet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns parţial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*