ITEMI DE COMPLETARE

|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire profesională | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | 1. Tehnician în industria alimentară  2. Tehnician analize produse alimentare  3. Tehnician în morărit şi panificaţie şi produse făinoase  4. Tehnician în prelucrarea produselor de origine animală  5. Tehnician în industria alimentară fermentativă şi în prelucrarea legumelor şi fructelor  6. Tehnician în industria alimentară extractivă  7.Morar-silozar  8. Brutar-patiser-preparator produse făinoase  9. Preparator produse din carne şi peşte  10. Preparator produse din lapte  11. Operator în prelucrarea legumelor şi fructelor  12. Operator în industria malţului şi a berii  13. Operator în industria vinului şi a băuturilor spirtoase  14. Operator în industria uleiului  15. Operator în industria zahărului şi produselor zaharoase |
| Modulul | MODUL I  Microbiologie și igienă în industria alimentară |
| Clasa | X |

**Scrieţi, pe foaia de lucru, în spaţiul rezervat rezolvării, termenii potriviţi, astfel încât afirmaţiile de mai jos să fie corecte:**

**1.** Mucegaiurile sunt microorganisme de tip eucariot, monocelulare sau pluricelulare, care aparţin regnului \_\_\_\_(1)\_\_\_\_ care se înmulţesc prin \_\_\_\_(2)\_\_\_\_ sexuaţi sau asexuaţi.

**2.** Toxinele mucegaiurilor sunt \_\_\_\_(3)\_\_\_\_ ceea ce impune îndepărtarea din alimentaţie a produselor\_\_\_\_(4)\_\_\_\_, foarte nocive pentru om.

**Răspuns: 1- fungi ; 2 - spori ; 3 - termorezistente; 4 - mucegăite.**

**Nivelul de dificultate:mediu**