ITEMI CU ALEGERE DUALĂ

|  |  |
| --- | --- |
| 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 pentru fiecare din enunţurile de mai jos, litera A dacă enunţul este adevărat şi litera F dacă enunţul este fals.**

1. Mucegaiurile superioare au miceliul aseptat. (**mediu)**

2. Corpul mucegaiului, numit miceliu este alcătuit din hife. **(mediu)**

3. Conţinutul bogat în enzime al drojdiilor, determină activitatea lor fermentativă. **(mediu)**

4. Bacteriile autotrofe îşi asigură nevoile plastice şi energetice exclusiv din substanţe organice. **(mediu)**

5. Bacteriile sunt microorganisme unicelulare de tip procariot. **(mediu)**

6. Forma celulei bacteriene nu variază mult în funcţie de condiţiile de mediu. **(mediu)**

7. Diviziunea directă este un tip de înmulţire sexuată şi constă în scindarea celulei mamă în două celule surori. **(mediu)**

8. Sporularea reprezintă trecerea bacteriilor din forma de spor în forma vegetativă. **(mediu)**

9. Bacteriofagii sunt folosiţi în medicină în tratamentul unor infecţii. **(mediu)**

**Răspuns: 1-F; 2-A; 3-A; 4-F; 5-A; 6-F; 7-F; 8-F; 9-A**