ITEMI TIP PERECHE

|  |  |
| --- | --- |
| 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 zaharoas |
| Modulul | MODUL I  Microbiologie și igienă în industria alimentară |
| Clasa | X |

**1.** În coloana **A** sunt trecute diferite **procese ce au loc în alimente**, iar în coloana **B**, **microorganismele** ce intervin în realizarea acestora. Scrieţi pe foaie asocierea corectă dintre fiecare cifră din coloana **A** şi litera corespunzătoare din coloana **B**.

|  |  |
| --- | --- |
| **A. Procese ce au loc în alimente** | **B. Microorganisme** |
| * + - 1. fermentaţie acetică       2. fermentaţie anaerobă       3. fermentaţie lactică       4. putrefacţie aerobă       5. putrefacţie alcoolică | * + - * 1. Bacterium sporogenes         2. bacterii din grupul proteus         3. Thermobacterium bulgaricum         4. Saccharomyces apiculatus         5. Mucor mucedo         6. bacterii acetice |

**Răspuns: 1-f; 2- a, 3- c, 4- b, 5- d.**

**Nivelul de dificultate: mediu**