|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Preparator produse din carne și pește |
| **Modul** | Modul 3: Fabricarea preparatelor din carne |
| **Clasa** | a XI-a |

ITEMI CU ALEGERE MULTIPLĂ

**Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos, scrieţi pe foaia de lucru litera corespunzătoare răspunsului corect:**

**1.** Carnea de vită adultă are culoarea:

1. roz;
2. roşie;
3. roşie pal;
4. roz-roşie.

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns **R: b**

**2.** Conţinutul de NaCl al preparatelor de carne se exprimă în :

1. g NaCl la 1g produs;
2. g NaCl la 10g produs;
3. g NaCl la 100 g produs;
4. g NaCl la 1000 g produs;

Nivel de dificultate: mediu

Răspuns **R: c**

**3.** La determinarea NaCl din carnese foloseşte ca reactiv soluție de NaOH de concentrație:

1. 0,01 n;
2. 0,1 n;
3. 1 n;
4. 10 n;

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns **R: b**

**4.** Rezultatele obţinute în urma efectuării analizelor se înregistrează în:

1. buletine de analiză;
2. caietele de sarcini;
3. instrucţiuni tehnologice;
4. standarde de calitate;

Nivel de dificultate:simplu

Răspuns **R: a**