|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregatite profesională | INDUSTRIE ALIMENTARĂ |
| Calificarea profesională | TEHNICIAN ANALIZE PRODUSE ALIMENTARE;  TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ  TEHNICIAN ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ FERMENTATIVĂ ŞI ÎN PRELUCRAREA LEGUMELOR ŞI FRUCTELOR |
| Modulul | FABRICAREA MALȚULUI  FABRICAREA BERII  FABRICAREA VINULUI |
| Clasa | XII |

**Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos scrieți pe foaia de lucru litera corespunzătoare răspunsului corect:**

1. La fabricarea malţului se foloseşte:

a. hamei;

b. orez;

c. orzoaică;

d. porumb.

Nivelul de dificultate: simplu

Răspuns: c

2. Melasa este materie primă utilizată la obţinerea:

a. alcoolului;

b. berii;

c. vinului;

d. zahărului.

Nivelul de dificultate: simplu

Răspuns: a

3. Pruina este:

a. o aromă specifică unor soiuri de struguri aromaţi;

b. o substanţă ceroasă ce acoperă pieliţa strugurelui;

c. un acid existent în sucul de strugure;

d. un pigment al pieliţei strugurelui.

Nivelul de dificultate: mediu

Răspuns: b

4. Mirosul de încins sau de mucegai al orzului indică:

a. decorticarea orzului înainte de umidificare;

b. depozitarea orzului cu umiditate ridicată;

c. germinarea insuficientă a orzului;

d. uscarea orzului timp îndelungat.

Nivelul de dificultate: mediu

Răspuns: b

5. Hameiul folosit la fabricarea berii conferă acesteia:

a. culoare gălbuie;

b. gust amar;

c. gust dulce;

d. spumare redusă.

Nivelul de dificultate: simplu

Răspuns: b

6. Prin determinarea mirosului la vin se apreciază:

a. buchetul;

b. opalescenţa;

c. perlajul;

d. tulbureala.

Nivelul de dificultate: mediu

Răspuns: a

7. Culoarea boabelor de orz trebuie să fie:

a. galben-deschis;

b. galben-roşcat;

c. verde deschis;

d. verde închis.

Nivelul de dificultate: simplu

Răspuns: a

8. Orzul este materia primă de bază din industria:

a. alcoolului;

b. berii;

c. morăritului;

d. panificaţiei.

Nivelul de dificultate: simplu

Răspuns: b