ITEMI TIP ESEU STRUCTURAT

|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire profesională | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | 1.Tehnician în industria alimentară |
| Modulul | MODUL III Tehnologii specific de obținere a produselor de morărit și panificație |
| Clasa | XI |

1.Alcătuiţi un eseu cu titlul **„Analiza senzorială – mirosul cerealelor”** după următorul plan de idei: **12p**

* 1. definirea analizei senzoriale;
  2. precizarea a două posibilităţi de determinare a mirosului cerealelor;
  3. enumerarea a trei mirosuri anormale în masa de cereale.

**Nivelul de dificultate: mediu**

**Barem de corectare şi notare**

*Se notează orice formulare corectă ce respectă ideile dezvoltate în barem.*

a. analiza senzorială – analiza care se efectuează cu ajutorul organelor de simţ.

*Pentru răspuns corect şi complet se acordă 2p. Pentru răspuns parţial corect şi complet se acordă 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0p.* **2p**

**b.** - prin frecarea cerealelor în palmă;

- prin imersarea cerealelor în apă la 60ºC, acoperire cu sticla de ceas şi mirosire.

*Pentru fiecare răspuns corect şi complet se acordă câte 2p. Pentru fiecare răspuns parţial corect şi complet se acordă câte 1p, iar pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0p.* **2×2p=4p**

**c.** - mucegai;

* chimic;
* alterat;
* încins;
* rânced.

*Pentru oricare răspuns corect şi complet se acordă câte 2p,iar pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0p.*

**3×2p=6p**

**2.** m Realizaţi un eseu cu titlul **„Analiza senzorială a apei”** după următoarea structură de idei: **30p**

a. definirea principiului metodei;

b. enumerarea materialelor necesare analizei;

c. precizarea etapelor de lucru pentru fiecare determinare;

d. descrierea condiţiilor de admisibilitate;

e. interpretarea rezultatelor determinărilor.

**BAREM DE CORECTARE ŞI NOTARE**

***Se punctează orice formulări corecte de rezolvare a cerinţelor, care ating următoarele idei principale:***

**30 puncte**

a. **4p** **Definirea principiului metodei**

Metoda are la bază determinarea cu ajutorul simţurilor a indicilor de calitate: aspect, miros, gust,culoare.

*Pentru fiecare enumerare corectă se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

b.**6p** Enumerarea materialelor necesare analizelor:

pahar Berzelius, sticlă de ceas, termometru, sită de azbest, trepied, bec de gaz

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.* *Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*  6x1p=6p

c.

**2p** Precizarea etapelor de lucru la fiecare determinare

Etape de lucru la determinarea aspectului:

- se toarnă apa de analizat în pahar curat şi uscat

- examinarea vizuală a probei

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

**3p** Etape de lucru la determinarea gustului:

- se introduc 200 ml apă la 15-200 C într-un pahar;

- se iau 15 ml de apă în gură şi se ţin câteva secunde;

- constatarea gustului

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

**5p** Etape de lucru la determinarea mirosului:

- se toarnă apa de analizat într-un pahar;

- se acoperă cu o sticlă de ceas;

- se încălzeşte apa la 600 C şi se agită;

- mirosirea probei de apă;

- perceperea mirosului;

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

**2p** Etape de lucru la determinarea culorii:

- examinarea vizuală a probei;

- precizarea culorii;

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

d. **4p** Condiţiile de admisibilitate:

Aspect : Apa potabilă trebuie să fie limpede.

Culoare :Apa potabilă trebuie să fie incoloră.

Miros : Apa potabilă trebuie să fie inodoră.

Gust : Apa potabilă trebuie să aibă un gust plăcut şi răcoritor.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*

e. **4p** Interpretarea rezultatelor:

- compară rezultatele cu valorile standardizate

- formulează concluzii

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 puncte.*