|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire profesională | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | 1.Tehnician în industria alimentară |
| Modulul | MODUL V Tehnologii specific în industria alimentară extractivă |
| Clasa | XII |

**1.** În coloana **A** sunt prezentate **operaţiile tehnologice,** iarîn coloana **B scopul acestora.**Scrieţi pe foaia de lucru asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** şi literele din coloana **B**.

|  |  |
| --- | --- |
| **A** - **Operaţiile tehnologice** | **B** **Scopul operaţiilor** |
| 1. descojire  2. distilare  3. măcinare  4. prăjire | a. condiţionarea  b. deschiderea celulelor  c. îndepărtarea cojii  d. îndepărtarea solventului din miscelă  e. reducerea conţinutului de apă |

**Răspuns: 1-c; 2-d; 3-b 4-e**

**Nivelul de dificultate:mediu**

**2.** În coloana **A** sunt prezentate **metode de uscarea seminţelor oleaginoase,** iarîn coloana **B modul de realizare.**Scrieţi pe foaia de lucru asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** şi literele din coloana **B**.

|  |  |
| --- | --- |
| **A** - **Metode de uscarea**  **seminţelor oleaginoase** | **B** **Modul de realizare** |
| 1. mixtă  2. prin conducţie  3. prin convecţie  4. prin radiaţie | a. când se găsesc în vecinătatea unor suprafeţe radiante  b. când seminţele se amestecă cu agentul termic lichid  c. prin intermediul unei suprafeţe pe care sunt aşezate  d. prin combinarea a două metode de uscare  e. prin contact direct cu agentul termic |

**Răspuns: 1-d; 2-c; 3-e; 4-a**

**Nivelul de dificultate:dificil**