ITEMI TIP ESEU STRUCTURAT

|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire profesională | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | 2. Tehnician analize produse alimentare |
| Modulul | MODUL III Analize specific în industria morăritului,panificației și produselor făinoase |
| Clasa | XI |

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**