

Modulul: Calitatea în turism și alimentație

Profesor: Gagniuc Georgeta

Clasa a IX-a

Numele și prenumele elevului.....

Fișa de lucru

Nr. 1

I. Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Pentru ca un produs alimentar să corespundă din punct de vedere calitativ, trebuie să îndeplinească o condiție de bază, și anume:
 - a) să fie insalubru;
 - b) să fie toxic;
 - c) să aibă valoare alimentară;
 - d) să nu aibă calități senzoriale.
2. O proprietate organoleptică importantă a produselor alimentare o reprezintă:
 - a) gustul;
 - b) compoziția chimică;
 - c) valoarea nutritivă;
 - d) ph-ul.
3. La examinarea ambalării se va urmări:
 - a) culoarea ambalajului;
 - b) tipul și starea ambalajului;
 - c) greutatea ambalajului;
 - d) proveniența ambalajului.
4. Verificarea prospețimii oului nu se realizează prin:
 - a) examinarea exterioară;
 - b) proba clătinatului;
 - c) proba la întuneric;
 - d) proba prin spargere.
5. Analiza organoleptică a uleiului de floarea soarelui trebuie să releve un lichid limpede de culoare:
 - a) galbenă;
 - b) galben – roșcat;
 - c) galben – deschis;
 - d) galben – verzui.

II. Răspundeți prin adevărat (A) sau fals (F) la următoarele enunțuri:

A/F 1. Cacaia se prezintă sub formă de pulbere foarte fină, de culoare brun-închisă, miros specific și solubilitate parțială în apă caldă.

A/F 2. Limpiditatea constă în lipsa sedimentelor în grăsimile lichide și a impurităților în cele solide.

A/F 3. Ouăle vechi sau alterate prezintă coaja mată, curată și cu porii micșorați.

A/F 4. Verificarea calității și a prospețimii cărnii se face prin examen organoleptic, conform standardelor în vigoare.

A/F 5. Mălaiul grișat se prezintă sub forma unor granule mari, de culoare galben-portocalie, fără urme de tărâțe.

III. Completați spațiile libere cu termenii corespunzători:

1. Ceaiul se prezintă sub formă de1.....fine, bine răsucite, flexibile, de culoare.....2.....sau.....3.....
2. Culoarea grăsimilor de calitate este.....4....sau slab.....5.....
3. Smântâna de6..... este un produs cu masă omogenă, fără7....., consistență fluidă, dar vâscoasă, fără8..... de grăsime.
4. Pastele făinoase sunt apreciate după.....9....., culoare, miros și....10.....

IV. În coloana A sunt prezentate criteriile de prospețime ale cărnii, iar în coloana B, caracteristicile criteriilor. Asociați cifrele din coloana A cu literele din coloana B.

A	B
1. culoare	a) după fierbere și sedimentare, este transparent, limpede și aromat.
2. consistență	b) mirosire directă la suprafață și în secțiune.
3. miros	c) prin apăsarea cu degetul, își revine la forma inițială.
4. aspect exterior	d) sucul muscular este limpede și se colectează cu greutate.
5. bulion	e) tendoanele și articulațiile sunt lucioase.
	f) în secțiune prezintă culoarea violet.

V. Prezența caracteristicilor organoleptice pentru lapte.

**Fișa de lucru
Nr. 2**

I. Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect:

6. Cutiile de compoturi trebuie să fie:
 - e) ermetice;
 - f) bombate;
 - g) turtite;
 - h) ruginite.
7. Defectele brânzeturilor se pot datora:
 - e) condițiilor corecte de transport și manipulare;
 - f) calității corespunzătoare a laptelui;
 - g) condițiilor de păstrare și depozitare;
 - h) procesului tehnologic corect.
8. Cafeaua măcinată se prezintă sub formă de:
 - e) boabe de culoare brună închis;
 - f) pulbere fină;
 - g) pulbere cu aglomerări;
 - h) pulbere granulată.
9. Sortimentele de zahăr utilizate în bucătărie nu sunt reprezentate de zahăr:
 - e) tos;
 - f) farin;
 - g) industrial;
 - h) brun.
10. Carnea alterată are culoarea:
 - e) galbenă;
 - f) cenușie sau verzuie;
 - g) galben – deschis;
 - h) galben – verzui.

II. Răspundeți prin adevărat (A) sau fals (F) la următoarele enunțuri:

- A/F 1. Cafeaua solubilă se prezintă sub formă de pulbere fină sau granulată de culoare cafeniu – închis, total solubilă în apă rece sau fierbinte.
- A/F 2. Carnea de vânat este de culoare roșie închisă, cu mici variații, în raport cu specia .
- A/F 3. Foile de dafin se prezintă sub forma unor bucăți de coajă tare, cafenie – deschisă, aromă specifică și gust iute - dulceag.
- A/F 4. Proprietățile organoleptice nu au o însemnătate deosebită pentru aprecierea grăsimilor alimentare de origine vegetală.
- A/F 5. Mălaiul grișat se prezintă sub forma unor granule mari, de culoare galben-portocalie, fără urme de tărațe.

III. Completați spațiile libere cu termenii corespunzători:

1. Ceaiul se prezintă sub formă de.....1.....fine, bine răsucite, flexibile, de culoare.....2.....sau.....3.....
2. La compoturile asortate se admit fructe de diferite.....4.....și.....5.....
3. Brânza proaspătă are aspect de pastă.....6....., fină, fără impurități și urme de7.....
4. Gustul laptelui se apreciază la.....8camerei iar9..... se apreciază prin10..... laptelui la 50-60 °C.

IV. În coloana A sunt prezentate o serie de tipuri de condimente, iar în coloana B, caracteristicile acestora. Asociați cifrele din coloana A cu literele din coloana B.

A. Tipuri de condimente	B. Caracteristici
1. Oțetul alimentară	a) Se prezintă sub formă de pulbere fină, de culoare roșie-portocalie, gust dulceag sau iute, miros plăcut.
2. Sarea de lămâie	b) Se caracterizează prin aspect de pastă omogenă, de culoare galben-verzuie sau galben-brună, cu miros aromatic, înțepător, caracteristic și gust iute, acrișor, dulceag, slab sărat
3. Piperul	c) Se caracterizează prin aspect limpede sau slab opalescent. Culoarea variază de la incolor la galben roșcat sau până la roșu, în funcție de materia primă din care este obținut. Mirosul este caracteristic. Gustul este acru.
4. Boiaua de ardei	d) Se prezintă sub formă de boabe sau măcinat, culoarea este alb galbenă (piper alb) sau cenușiu deschis (piper negru). Gustul este iute, mirosul puternic, specific.
5. Muștarul de masă	i) Se prezintă sub formă de cristale de culoare albă, independente, cu gust acru, solubile în apă.

V. Prezentați criteriile de calitate pentru mezeluri.