

## **Modulul: Procese de bază în alimentație**

### **Clasa: a IX-a I**

#### **Fișa de lucru**

#### **Nr. 1**

#### **I. Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect:**

1. Din grupa legumelor rădăcinoase face parte:

- a. roșia;
- b. morcovul;
- c. dovlecelul;
- d. castravetele.

2. Înainte de utilizare pastele făinoase sunt supuse tratamentului termic de:

- a. fierbere;
- b. prăjire;
- c. coacere;
- d. sotare.

3. Din grupa fructelor sâmburoase face parte:

- a. nucile;
- b. merele;
- c. caisele;
- d. perele.

4. Sunt însușiri senzoriale:

- a. aspect, miros, aciditate, densitate;
- b. culoare, aciditate, gust și miros;
- c. aspect, culoare, gust și miros;
- d. miros, pH, aspect și culoare.

5. Pentru o igienă corespunzătoare a mâinilor, acestea se spală:

- a. zilnic;
- b. la sfârșitul programului;
- c. ori de câte ori se murdăresc;

d. ocazional.

**II. Încercuți litera A dacă afirmațiile sunt adevărate și F dacă afirmațiile sunt false.**

1. A F Grâul, făina, porumbul, orzul, orezul și secara sunt cereale.
2. A F Merele, perele, gutuile sunt fructe semînțoase.
3. A F Legumele reprezintă materia primă de bază pentru obținerea conservelor.
4. A F În urma măcinării grâului se obțin produsele: făina și tărâțele.
5. A F Pasteurizarea este o metodă de conservare cu ajutorul temperaturilor ridicate.

**III. Realizați corespondența între cifrele din coloana A și literele din coloana B.**

**1. În coloana A sunt indicate utilaje din bucătărie, iar în coloana B sunt indicate tratamente termice.**

A–Utilaje de bucătărie	B–Tratamente termice
1. cuptor 2. grătar 3. friteuză 4. robot de bucătărie	a. prăjire b. coacerea c. frigerea

**2. În coloana A sunt indicate materiile prime, iar în coloana B sunt indicate produsele industrializate obținute din acestea.**

A–Materii prime	B –Produse industrializate
1. carne 2. fructe 3. lapte	a. magiun b. brânzeturi c. salam d. bulion

**3.Faceți corespondența dintre cifrele din coloana A care indică legume și literele din coloana B care indică părțile comestibile ale acestora.**

A-Legume	B-Părțile comestibile
1. mazăre	a. tuberculi
2. conopidă	b. inflorescență
3. ceapă	c. rădăcină
4. cartoful	d. bulbi
	e. fruct

**IV. Subliniază cinci cuvinte care denumesc obiecte folosite la aranjarea meselor:** cuptor, față de masă, furculițe, polonic, cuțite, pahar pentru apă, pahar pentru vin, robot de bucătărie, mașină de tocat.

### **Fișa de lucru**

#### **Nr. 2**

1. Alimentele sunt substanțe sau produse care servesc ca hrana oamenilor. Ce alimente cunoașteți:
  - De origine minerala.....
  - De origine vegetala.....
  - De origine animala.....
2. Cum sunt preparate alimentele de origine animala, pentru a fi consummate?  
.....  
.....
3. Unde se pastreaza carnea ambalata sau neambalata pentru vanzare:

.....

4. Pentru a prepara „ Lapte cu orez”, avem nevoie de:

Materii prime.....

Vase si ustensile.....

Utilaj termic.....

### Fișa de lucru

#### Nr. 3

1. In diagrama de mai jos sunt ascunse pe orizontala 11 tipuri de carne, în funcție de proveniența lor.

Găsiți-le și încercuiți-le!

M	S	T	G	D	C	K	A	B	L	R	U	J	X	B	O	V	I	N	E
A	C	B	N	P	O	R	C	I	N	E	S	T	T	Z	Y	X	D	F	G
M	X	A	V	U	T	T	O	V	I	N	E	S	S	C	D	F	E	Z	C
X	V	T	S	S	M	L	C	A	P	R	I	N	E	A	X	Z	C	J	K
C	D	I	E	P	U	R	I	D	E	C	A	S	A	S	J	O	M	N	T
D	E	V	A	N	A	T	S	S	T	I	Z	U	A	C	E	M	O	S	X
S	T	T	V	D	E	P	A	S	A	R	E	M	V	X	F	G	H	O	A
N	D	A	X	F	C	V	T	X	Z	S	T	T	D	E	P	E	S	T	E
S	X	A	C	R	U	S	T	A	C	E	E	K	L	H	O	P	R	X	Z
V	M	M	O	L	U	S	T	E	D	F	H	G	I	J	L	M	R	R	S
U	V	B	V	X	A	D	F	G	S	B	A	T	R	A	C	I	E	N	I

2. Incercuiți răspunsul corect.

Structura cărnii este formată din următoarele țesuturi:

a) tesut epitelial, tesut adipos;

b) tesut nervos, tesut muscular;

c) tesut muscular, tesut conjunctiv; tesut nervos; tesut epitelial (pielea).