TEST DE EVALUARE

Toporan Daniela

Clasa a XI-a
Timp: 50 min

Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerinţelor din partea I şi din partea a II-a se acordă 90 de puncte.
Din oficiu se acordă 10 puncte.

Partea I…… 30 p

1.1. Scrieţi pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect : 18p

1. Făina albă corespunde tipului:
a. 480
b.1200
c. 780

2. Cernerea făinii se face cu scopul:
a. separarii microorganismelor
b. albirii făinii
c. îndepărtării impurităţilor

3.Pregătirea drojdiei se face cu scopul de a se :
a. înmulţi celulele de drojdie
b.repartiza uniform celulele de drojdie în masa de aluat
c. adapta la mediul făină-apă

4.Frământarea aluatului are ca scop:
a.afânarea aluatului
b.obţinerea aluatului omogen cu o anumită structură şi propretăţi reologice
c.creşterea elasticităţii suprafeţei aluatului

5. Durata de frământare a aluatului este de :
a.8-12 min
b.7-9 min
c.12-18min

6.Operaţia de fermentarea are ca scop :
a. amestecarea componentelor aluatului
b.acumularea gazelor şi afânarea aluatului
c. răcirea aluatului

1.2. Citeşte următoarele enunţuri şi notează cu litera A dacă le consideri adevărate şi litera F dacă le consideri false. 12p

1. Drojdia comprimată, înainte de a fi folosită, se amestecă cu apă caldă .

2. Maiaua este un semifabricat care poate avea consistenţă tare sau fluidă.
3. Utilajul folosit pentru frământarea aluatului se numeşte agitator mecanic.
4. Pregătirea sării constă în dizolvarea acesteia în apă.

Partea a II-a.....60p

2.1. Faceţi corespondenţa dintre cifrele din coloana A, care reprezintă sortimentele de făină şi literele din coloana B, care reprezintă tipurile de făină corespunzătoare.

12p

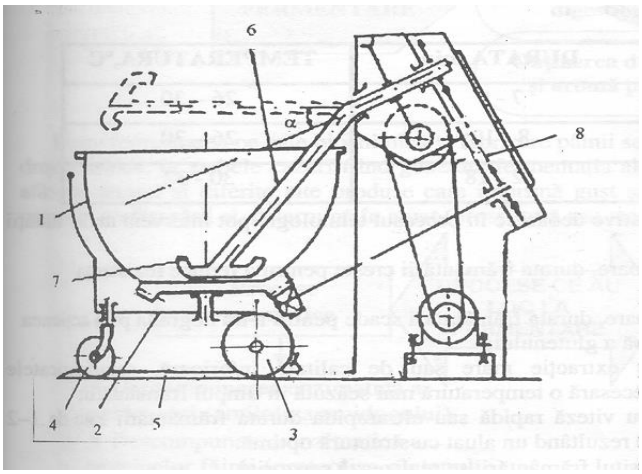
A	**B**
1. făină albă	a. 780
2. făină semialbă	b. 480
3. făină neagră	c. 1300

2.2. Completaţi spaţiile libere din enunţul următor : 20p

1.Materiile prime folosite la obţinerea pâinii sunt:.....(1)....., ...(2)....., ...(3)..... şi ....(4).....
2.Prepararea aluatului se poate realiza utilizând metoda directă sau metoda .....(5).....

2.3.În imaginea de mai jos este prezentată schiţa utilajului folosit în industria panificaţiei.

28 p



Cerinţe :
a. Identificaţi utilajul.
b.Denumiţi reperele: 1,2,6

BAREM DE CORECTARE ŞI NOTARE

Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.

Partea I…… 30 p

1.1. 1-a, 2-c, 3-b, 4-b, 5- c, 6-b. 18p
Pentru fiecare răspuns corect se acordă 3p.

1.2. 1- A, 2-A, 3-F, 4-A. 12p
Pentru fiecare răspuns corect se acordă 3p.

Partea a II-a…… 60 p

2.1. 1-b, 2-a, 3-c, 12p
Pentru fiecare răspuns corect se acordă 4p.

2.2 1- fainã, 2- apă, 3- sare, 4-drojdie 5-indirectă 20p
Pentru fiecare răspuns corect se acordă 5p

2.3.a..Malaxorul cu braţ ramificat (sau malaxorul cu axul braţului de frământare înclinat) ;
b 1-cuvă ;
2- cărucior ;
6- braţul de frământare ;
28p