

TESTE GRILĂ
pentru pregătirea probei scrise a examenului de diplomă
Evaluarea cunoștințelor fundamentale și de specialitate
Sesiunea - iunie 2024

Disciplina: BAZELE MANAGEMENTULUI

1. Obiectul de studiu al științei managementului îl constituie:
 - a. **analiza proceselor și relațiilor de management din cadrul organizațiilor;**
 - b. cercetarea schimbărilor economice și financiare;
 - c. dezvoltarea activităților de producție.
2. Care dintre elementele de mai jos definesc funcția de management:
 - a. **capacitatea de organizare rațională;**
 - b. externalizarea funcției de conducere;
 - c. **coordonarea competență a activităților grupului.**
3. Care dintre principiile de mai jos nu aparțin școlii clasice:
 - a. principiul excepției;
 - b. unitatea de comandă;
 - c. **îmbinarea autorității oficiale cu autoritatea reală.**
4. Ca formă de management, conducerea neștiințifică se bazează pe:
 - a. **intuiție, fler;**
 - b. **imaginație și experiență;**
 - c. **talent.**
5. Ca formă de management, conducerea științifică se bazează pe:
 - a. **metode și tehnici științifice;**
 - b. **prelucrarea și analiza informațiilor;**
 - c. exploatarea oportunităților.
6. Care dintre expresiile de mai jos argumentează că managementul este artă:
 - a. **adaptabilitate la schimbare;**
 - b. respectarea condițiilor stabilite inițial;
 - c. schimbarea priorităților.
7. Care dintre afirmațiile de mai jos susțin că managementul este privită ca știință:
 - a. **conceperea de metode, tehnici;**
 - b. analiza obiectivelor din anumite perspective;
 - c. **elaborarea unor modalități de conducere.**
8. Care dintre elementele de mai jos este caracteristic științei managementului:
 - a. descentralizarea;
 - b. interdependența resurselor;
 - c. **plasarea în centrul investigațiilor sale a omului.**
9. Care dintre formele de mai jos asigură funcția de comunicare:
 - a. **comunicare vorbită sau verbală;**
 - b. **comunicare non-verbală;**
 - c. comunicare direcțională.

10. Care dintre formele de mai jos participă la clasificarea rețelelor de comunicare:
- rețele descentralizate;**
 - rețele intercalate;
 - rețele centralizate.**
11. În cadrul oricărei organizații procesele de muncă se împart în următoarele categorii:
- proces de management;**
 - proces de execuție;**
 - proces organizațional.
12. Procesele de execuție din cadrul organizației se caracterizează prin faptul că:
- angajează acțiuni directe pentru obținerea unor rezultate;**
 - participă la realizarea unui ansamblu de produse și servicii;**
 - evidențiază elementele care pot crea disfuncții:
13. Principalele variabile care condiționează relațiile de management se referă la:
- dimensiunea organizației și complexitatea activității;**
 - sfera de atribuții, competente și responsabilități ale organizației;**
 - nivelul dotării tehnice.**
14. Care din următoarele atribuții sunt specific personalului din categoria TOP MANAGEMENT:
- stabilesc strategia și politicile organizației;**
 - stabilesc obiectivele generale ale organizației;**
 - supraveghează intrările și ieșirile.
15. Previțiunea constă în ansamblul activităților prin intermediul cărora se determină:
- dimensionarea și funcționarea organizației;
 - identificarea riscurilor;
 - stabilirea posibilităților și mijloacelor de realizare a obiectivelor propuse.**
16. De care dintre variabile previzionale de mai jos se ține seama în activitatea de previziune:
- statistici economice;**
 - atitudini și comportamente ale consumatorilor;**
 - complexitatea procesului de producție.
17. Care dintre cerințele de mai jos contribuie la realizarea unui sistem de planificare:
- să aibă susținerea conducerii superioare;**
 - să aibă legătura cu gradul de dezvoltare economică;
 - să fie realistă.**
18. Care dintre elementele de mai jos sunt specifice planului de afaceri:
- scop și obiective;**
 - proceduri și reguli;**
 - indicatori de performanță.**
19. Ca funcție a managementului, prin intermediul organizării se urmărește:
- folosirea judicioasă și eficientă a resurselor alocate;**
 - întărirea legăturilor cu factorii de decizie;
 - adaptarea strategiei la noile tendințe economice.
20. Care dintre elementele de mai jos sunt specifice funcției de organizare:
- specializarea funcțională și definirea muncii (sarcinilor);**
 - autoritatea și ierarhiile;**
 - trasabilitatea.

21. Autoritatea reprezintă dreptul managerului de a da:
- dispoziții obligatorii subordonaților;**
 - de a stabili perioadele de concediu;
 - controla executarea dispozițiilor.**
22. Responsabilitatea reprezintă obligația angajaților unei organizații de a îndeplini:
- sarcinile ce le revin în sfera de autoritate încredințată;**
 - activități suplimentare;
 - volumul de muncă conform planificărilor.
23. Caracteristicile definiției ale compartimentului, ca element component al structurii organizatorice sunt:
- existența relațiilor dintre membrii compartimentului;**
 - existența relațiilor cu membrii altui compartiment;
 - caracterul permanent al sarcinilor pe care le are de îndeplinit respectivul grup de oameni.**
24. În cadrul unei organizații, după natura autorității compartimentele sunt:
- compartimente ierarhice;**
 - compartimente funcționale;**
 - compartimente de stat major.**
25. Care dintre principiile următoare sunt specifice structurii organizatorice:
- principiul supremației obiectivelor și unității de acțiune;**
 - principiul schimbărilor controlate;
 - principiul conducerii unice.
26. Care dintre aspectele de mai jos facilitează exercitarea funcției de coordonare:
- coordonarea multilaterală;**
 - coordonarea prin delegare;
 - coordonarea statică.
27. Ca metodă de coordonare ședința urmărește:
- dezbateră publică a planurilor;
 - sincronizarea deciziilor și acțiunilor;**
 - sincronizarea măsurilor care susțin atingerea obiectivelor.
28. Scopul antrenării este să implice personalul de execuție și de conducere:
- la realizarea obiectivelor;**
 - la analiza macroeconomică;
 - la modificarea strategiei.
29. Motivației poate fi:
- pozitivă și negativă;**
 - direcționată și precisă;
 - succesivă și antrenantă.
30. Care dintre aspectele de mai jos sunt specifice funcției de control:
- analiza modului de realizare a obiectivelor și sarcinile planificate;**
 - analiza modului de valorificare a resurselor economice;
 - analiza gradului de specializare.
31. Funcția de control-evaluare răspunde la întrebarea:
- cu ce rezultate s-a finalizat activitatea depusă?;**
 - cum au fost îndeplinite obiectivele fixate?;**
 - cum au fost îndeplinite cifrele de plan?

32. Care dintre elemente de mai jos sunt specific deciziei:
- a. criterii de analiză;
 - b. criterii de decizie;**
 - c. variante decizionale.
33. Care dintre aspectele de mai jos pot constitui criterii de decizie:
- a. gradul de utilizare a capacității de producție;**
 - b. gradul de implicare a resursei umane;
 - c. profitul și rentabilitatea.**
34. Specializarea funcțională se realizează prin:
- a. specializarea bazată pe cunoștințe;**
 - b. specializarea de ramură;
 - c. specializare universală.
35. Definierea postului se referă la:
- a. prezentarea obligațiilor specifice postului;
 - b. descrierea activităților zilnice;
 - c. descrierea și prezentarea cerințelor postului;**
36. Pe care dintre fazele de mai jos se structurează procesul de management:
- a. faza previzională;**
 - b. faza de operaționalizare;**
 - c. faza finală.**
37. Managementul post-operativ are:
- a. un caracter constatativ;**
 - b. rol previzional;
 - c. rol coordonator.
38. Care dintre elementele de mai jos pot determina factorii și caracteristicile relațiilor de management în cadrul firmei:
- a. determinare social-economică;**
 - b. determinare tehnico-materială;**
 - c. determinare umană**
39. Care dintre subsistemele de mai jos susțin sistemul de management:
- a. subsistemul organizatoric;**
 - b. subsistemul informațional;**
 - c. subsistemul decizional;**
40. Care dintre elementele de mai jos reprezintă componente de baza ale sistemului informațional:
- a. neglijarea informațională;
 - b. procedura informațională;**
 - c. mijloacele de tratare a informațiilor.**
41. Principiul descentralizării conducerii și creșterii autonomiei agenților economici presupune:
- a. acordarea deplinei libertăți de acțiuni;**
 - b. mobilizarea resurselor;
 - c. desfășurarea autonomă și independentă a activității.**

42. Care dintre elementele următoare pot contribui la sporirea eficienței managementului:
- ameliorarea cantitativa si calitativa a muncii de execuție**
 - amplificarea funcționalității globale a firmei;**
 - integrarea firmei în cadrul pieței si economiei naționale.**
43. În etapa managementului empiric funcția de conducere (managerială) era îndeplinita de:
- adunarea acționarilor;
 - reprezentanți ai salariaților;
 - proprietarii organizației (firmei, întreprinderii).**
44. Școala clasică de management include:
- școala managementului științific;**
 - școala managementului administrativ;**
 - școala managementului instituțional.
45. Scopul managementului financiar este reprezentat de:
- maximizarea fluxului de cash flow;
 - maximizarea valorii firmei;**
 - maximizarea profitului.**
46. Previțiunea financiară se bazează pe:
- active financiare;
 - bugete pe termen scurt;**
 - planuri financiare pe termen scurt și mediu.**
47. Importanța funcției de previziune în cadrul managementului organizației depinde de care dintre aspectele următoare:
- condiție prealabilă a exercitării conducerii în organizație;**
 - consolidează legătura organizației cu mediul economic și social**
 - asigura posibilitatea elaborării unei politici economice diferențiate.
48. Previțiuni de durată medie vizează intervale de timp cuprinse:
- între 1-5 ani;**
 - între 5-10 ani;
 - sub 5 ani.
49. Care dintre metodele de mai jos nu aparțin metodelor obiective de previziune:
- previziunea prin extrapolare;
 - previziune sumativă;**
 - previziune de perspectivă.**
50. La care dintre întrebările de mai jos răspunde funcția de planificare:
- când și în ce ordine?**
 - cum și de ce?**
 - unde și cine?**
51. Perioada de planificare variază în funcție de care dintre factorii prezentați mai jos:
- dimensiunea firmei;**
 - complexitatea activității;**
 - plasarea resurselor.
52. Principiul flexibilității în planificare presupune:
- modificarea priorităților;
 - actualizarea planurilor;**
 - revederea regulată a planurilor.**

53. Parcurgerea defectuoasa a etapelor procesului de planificare determină:
- ineficiența planificării;**
 - ignorarea realității;
 - anticiparea riscurilor.
54. Care dintre cerințele de mai jos pot contribui la înlăturarea deficiențelor în procesul de planificare:
- panificarea trebuie sa pornească din vârful piramidei manageriale;**
 - să existe o angajare efectiva în planificare a tuturor managerilor;**
 - planificarea sa fie realista și să pornească de la posibilitățile reale.**
55. Care dintre factorii de mai jos sunt utilizați în procesul de întocmire a planurilor manageriale:
- umani;**
 - materiali;**
 - financiari.**
56. Prin elaborarea planului economic se urmărește:
- stabilirea direcției de dezvoltare ale firmei;**
 - corelarea cererii de mărfuri a cumpărătorilor cu oferta;**
 - orientarea activității managerilor și a executanților.**
57. Care dintre elementele de mai jos pot constitui factori de bază în realizarea planurilor:
- proceduri si reguli;**
 - analiza pieței;
 - programe și măsuri de sprijin.**
58. În analiza gradului de realizare a planurilor cei mai utilizați indicatori de performanță pot fi:
- fluxul de numerar;**
 - raportul calitate/rebuturi;**
 - numărul plângerilor de la clienți.**
59. Care dintre criteriile de mai jos sunt utilizate la elaborarea planurilor:
- nivelul ierarhic al conducerii;**
 - complexitatea formei de organizare;
 - domeniul de activitate.**
60. După nivelul ierarhic al conducerii planurile se clasifică în:
- planuri de proiect;**
 - planuri tactice;**
 - planuri de criză.
61. Orice planificare de afaceri presupune:
- să poți identifica oportunitățile noi;
 - folosirea în activitatea viitoare pentru a obține un profit;**
 - să aduni informații despre viitoarea firmă.**
62. Care dintre aspectele de mai jos pot reprezenta etape ale planificării:
- definirea obiectivelor de afaceri;**
 - descrierea juridica a firmei;**
 - descrierea stadiului de dezvoltare.**
63. În orice domeniu de activitate, organizarea, ca funcție a managementului, urmărește:
- folosirea judicioasa si eficienta a resurselor alocate;**
 - stabilirea unor raporturi și proporții juste între toate categoriile de resurse;**
 - stabilirea priorităților și a oportunităților.

64. La care dintre întrebările de mai jos răspunde funcția de organizare:
- cine și cu ce;**
 - care și unde;
 - în ce mod se vor realiza obiectivele.**
65. Funcția de organizare asigură echilibrul între:
- între cerere și ofertă;
 - aspecte pozitive și negative;
 - concepție și acțiune.**
66. Care dintre elementele de mai jos sunt distinctive ale organizării ca proces:
- autoritatea și ierarhiile;**
 - departamentarea;**
 - responsabilitatea.**
67. Structurile organizatorice diferă între ele în funcție de:
- forma și tipul organizației;
 - modalitățile de grupare a activităților;**
 - elementele de baza ale structurii organizatorice.**
68. Funcția de coordonare consta în:
- ansamblul proceselor de muncă;**
 - coordonarea activității diurne;
 - armonizarea deciziilor și acțiunilor personalului.**
69. Coordonarea centralizată se aplică în cadrul unităților:
- de mari dimensiuni;**
 - mici și mijlocii;
 - familiale.
70. Care dintre aspectele de mai jos au un rol esențial în comunicarea din cadrul organizației:
- constituie modalitatea prin care se pot uni activitățile;**
 - integrează funcțiile manageriale;**
 - asigurarea funcționarea externă a organizației.

Disciplina: *MANAGEMENTUL CALITĂȚII*

1. Raționalizarea economică este:
 - a. un obiectiv general al managementului calității
 - b. o cale de creștere a eficienței economice
 - c. un obiectiv al standardizării**

2. În România, activitatea de standardizare este realizată de către
 - a. ASRO**
 - b. Comisia Codex alimentarius
 - c. ISO

3. Standardele de firmă sunt standarde aplicate
 - a. în cadrul regiilor autonome care le-au elaborat**
 - b. în cadrul țării în care s-au elaborat
 - c. în cadrul regiunii în care s-au elaborat

4. Condițiile de calitate într-un Standard de produs se referă la:
 - a. dimensiuni și parametri principali**
 - b. material**
 - c. execuție**

5. Capitolul Metodele de analiză și încercări într-un Standard de produs se referă la:
 - a. principiul determinării, reactivi și materiale, aparatură, mod de lucru, calculul și exprimarea rezultatelor**
 - b. modalitatea de execuție a produsului
 - c. calificarea personalului care realizează produsul

6. Unificarea este:
 - a. un obiectiv general al managementului calității
 - b. o modalitate de realizare a raționalizării economice**
 - c. scopul principal al standardizării

7. Pe plan european, activitatea de standardizare este realizată de către:
 - a. CENCENELEC, CEPT, ETSI,**
 - b. ASRO
 - c. Comisia Codex alimentarius

8. Standardele naționale sunt aprobate oficial de către:
 - a. instituția de standardizare dintr-o țară.**
 - b. ISO
 - c. CENCENELEC

9. Capitolul Ambalarea, marcarea, transportul și depozitarea dintr-un Standard de produs se referă la:
 - a. felul ambalajelor și modul de ambalare,**
 - b. specificații de marcarea, locul și procedeul de marcarea,**
 - c. condiții depozitare,**

10. Modularea este:
 - a. un obiectiv general al managementului calității
 - b. o modalitate de realizare a raționalizării economice**
 - c. scopul principal al standardizării

11. Standardele regionale sunt adoptate de către :
- a. o organizație regională de standardizare, având aplicabilitate într-o anumită regiune geografică.**
 - b. ISO
 - c. reprezentantul formei de guvernământ
12. Capitolul Reguli privind verificarea calității într-un Standard de produs se referă la:
- a. definirea lotului**
 - b. luarea probelor**
 - c. condiții de acceptare**
13. Procedurile nedocumentate ale SMC
- a. trebuie să fie redactate pe un suport
 - b. nu trebuie să fie redactate pe un suport**
 - c. se aplică proceselor desfășurate după reguli precise, menținute la fiecare repetare a procesului și însușite de către angajați**
14. Controlul disponibilității documentelor relevante și curent revizuite
- a. este definit în procedura Controlul documentelor**
 - b. este definit în Manualul calității
 - c. este cunoscut și aplicat conform unor proceduri nedocumentate
15. Înregistrările sunt documente
- a. speciale și ținute sub control**
 - b. care nu e verifică niciodată
 - c. ce nu se păstrează
16. Funcția de planificare este asigurată de
- a. managementul de vârf al organizației**
 - b. Reprezentantul managementului calității
 - c. principalii clienți
17. Motivarea personalului este un proces
- a. complex**
 - b. gradual**
 - c. diferențiat**
18. Durabilitatea unui produs reprezintă
- a. Perioada de timp în care un produs își menține în totalitate calitatea prescrisă**
 - b. Perioada de timp în care un produs poate fi expus în magazin
 - c. Perioada de timp în care un produs poate fi transportat
19. Organizarea activităților legate de calitate este o funcție a
- a. Managementului calității**
 - b. Managementului de vârf
 - c. Auditului calității
20. Procedurile documentate ale SMC
- a. sunt redactate pe un suport și sunt puse la dispoziția celor implicați în proces**
 - b. nu trebuie scrise, deoarece regulile proceselor sunt însușite foarte bine de către angajați
 - c. sunt redactate pe un suport dar nu sunt puse la dispoziția celor implicați în proces
21. Funcțiile care aprobă documentele înainte de emitere
- a. sunt definite în procedura Controlul documentelor**
 - b. sunt definite în procedura Controlul înregistrărilor
 - c. sunt cunoscute și aplicate conform unor proceduri nedocumentate

22. Înregistrările sunt documente care
- nu se supun reviziilor**
 - sunt revizuite semestrial
 - se revizuiesc doar la cererea echipei manageriale
23. Planificarea calității are rolul de
- anticipare a schimbării în activitatea desfășurată**
 - evitarea schimbării în activitatea desfășurată
 - informare a personalului cu privire la activitatea ulterioară a firmei
24. Organigrama este
- Un tip de înregistrare
 - Un raport de audit
 - o structură a unei organizații care se poate reprezenta grafic printr-o schemă**
25. Tipul de motivare a personalului aplicat în firmele moderne este:
- motivarea pozitivă**
 - motivarea negativă
 - doar sancționarea greșelilor
26. Pentru obținerea dovezilor de audit se poate aplica metoda de:
- interviure a persoanelor implicate în domeniul auditat ;**
 - examinare a documentelor referitoare la calitatea produselor sau proceselor;**
 - observare directă a activităților;**
27. Planificarea calității este:
- o funcție a calității**
 - o procedură a SMC
 - un capitol din Standardul de produs
28. Orientarea către client este
- un principiu al managementului calității**
 - un capitol dintr-un standard de produs
 - un capitol dintr-un standard regional
29. Fișa postului conține:
- sarcinile individuale**
 - relațiile cu alte posturi**
 - cerințe privind aptitudinile și studiile necesare**
30. Documentele de exprimare a structurii organizatorice a unei firme, sunt:
- organigrama**
 - regulamentul de organizare și funcționare**
 - manualul calității
31. Un produs este de calitate superioară dacă are:
- cost ridicat
 - preț scăzut
 - nici una din situații nu este general valabilă**
32. Clasa de calitate reprezintă un calificativ pentru o categorie de produse care:
- aparțin aceluiași sortiment
 - au aceeași destinație**
 - au valorile caracteristicilor cuprinse între anumite limite**

33. Spirala calității evidențiază principalele etape în realizarea unui produs. După parcurgerea unui ciclu etapele se reiau:
- la același nivel, valorificându-se experiența acumulată
 - la un nivel inferior, deoarece eforturile necesare fiecărei etape sunt mult mai mici
 - la un nivel superior, plecând de la o baza informațională perfecționată**
34. Caracteristicile de calitate referitoare la utilizarea produselor în timp sunt:
- fiabilitatea**
 - flexibilitatea funcțională
 - durabilitatea**
35. Caracteristicile de calitate de natură tehnică organizatorică se întâlnesc în special:
- în activități de cercetare proiectare**
 - în procese de producție**
 - în servicii**
36. În categoria subgrupelor de caracteristici tehnice intră:
- caracteristici tehnico-organizatorice**
 - caracteristici tehnologice**
 - caracteristici senzoriale
37. Specificați grupa în care se încadrează următoarele caracteristici: viteză, greutate, consum specific:
- sociale propriu-zise
 - senzoriale fiziologice
 - nici una**
38. Specificați grupa în care se încadrează următoarele caracteristici: forma, linia, culoarea:
- sociale propriu-zise
 - ergonomice
 - psiho-senzoriale de natură estetică**
39. Specificați grupa în care se încadrează următoarele caracteristici: amplasarea organelor de comandă, evitarea solicitării unidirecționale, asigurarea unei poziții confortabile pentru utilizator:
- sociale propriu-zise
 - psihologice
 - ergonomice**
40. Specificați grupa în care se încadrează următoarele caracteristici: precizia în funcționare, mentenabilitatea, sarcina utilă:
- sociale propriu-zise
 - psihologice
 - ergonomice**
41. Care afirmații sunt adevărate în legătură cu caracteristicile sociale:
- unele trebuie să aibă niveluri cuprinse între anumite limite**
 - pun în evidență modul în care produsul sau serviciul influențează viața persoanelor și a grupurilor sociale**
 - sunt percepute ușor de utilizatori**
42. Caracteristicile senzoriale se individualizează de celelalte caracteristici prin:
- costul ridicat al realizării lor
 - sunt percepute prin intermediul organelor de simț**
 - sunt strict necesare pentru realizarea funcției de bază a produsului

43. Caracteristicile ergonomice au ca scop:
- creșterea modernității produselor
 - reducerea consumurilor specifice în exploatarea produselor
 - corelarea dimensională a bunurilor cu caracteristicile antropometrice ale utilizatorului**
44. Cerințele pe care trebuie să le îndeplinească un indicator al calității sunt:
- să fie simplu**
 - să fie pertinent**
 - să nu poată fi falsificat
45. Principalele elemente luate în calcul în calculul nivelului tehnic al întreprinderii sunt:
- produsele**
 - materiile prime și materialele utilizate**
 - personalul
46. Pentru calculul indicatorului *nivel tehnic* se utilizează:
- toate caracteristicile tehnice
 - numai anumite caracteristici tehnice**
 - toate caracteristicile
47. Asupra calității mediului întreprinderii managerii pot acționa:
- direct, asupra tuturor componentelor
 - direct asupra componentelor mediului intern**
 - parțial și indirect asupra componentelor micromediului extern**
48. Cererile de acțiuni corective se completează de către:
- solicitantul auditului
 - auditori**
 - managerul general
49. Asupra calității componentelor mediului extern întreprinderea poate acționa prin:
- impunerea de restricții
 - negociere
 - selecție**
50. Calitatea prețului poate fi apreciată ca fiind bună, dacă acesta :
- este mai mare decât al concurenților
 - este mai mic decât al concurenților
 - are o flexibilitate ridicată**
51. Calitatea în specificare și proiectare este apreciată în funcție de :
- calitatea proiectării produselor și tehnologiilor și calitatea proiectelor obținute**
 - numai în funcție de calitatea produselor
 - în funcție de calitatea resurselor utilizate
52. Trasabilitatea reprezintă:
- traseul pe care îl va parcurge produsul
 - înregistrări pe baza cărora se poate reface istoricul produsului**
 - înregistrări pe baza cărora se poate stabili calitatea produsului
53. Între cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească piesele de schimb putem menționa:
- interschimbabilitatea**
 - marcajele de identificare a producătorilor**
 - complexitate corespunzătoare

54. Urmărirea produselor în exploatare are ca obiective:
- identificarea utilizatorilor
 - identificarea cauzelor care generează defecțiunile**
 - asigurarea condițiilor pentru exploatarea corectă a produselor la utilizatori
55. Între documentele sistemului calitate întâlnim:
- manualul calității**
 - manualul mecanicului șef
 - instrucțiuni de lucru**
56. Conform standardelor ISO, procedurile calității se elaborează pentru:
- analiza contractelor
 - analiza activităților economico-financiare
 - auditori interne ale calității**
57. Problema identificată de auditul calității a apărut în etapa:
- inspecției calității
 - controlului statistic al calității
 - asigurării calității**
58. Între obiectivele auditului calității putem enumera:
- verificarea calității produselor sau a corectitudinii controlului
 - verificarea aplicării corecte a procedurilor de lucru în vederea realizării calității**
 - verificarea calității pe fluxul de fabricație
59. Auditul extern poate fi efectuat de către:
- un furnizor al întreprinderii
 - un beneficiar al întreprinderii din proprie inițiativă**
 - un organism neutru la solicitarea întreprinderii**
60. Inițiatorul unui audit poate fi:
- o organizație de protecție a consumatorilor
 - conducerea întreprinderii**
 - un beneficiar al întreprinderii**
61. Auditul calității produsului urmărește:
- masura în care documentele de referință au fost corect alese și conțin cerințe pentru realizarea calității corespunzătoare
 - măsura în care documentația de produs corespunde cerințelor**
 - masura în care produsele se realizează conform specificațiilor**
63. Denumirea de *audit extern* provine de la faptul că:
- vizează mediul extern al întreprinderii
 - este realizat de specialiștii din afara întreprinderii**
 - este realizat asupra aspectului exterior al produselor
64. Între componentele Raportului de audit întâlnim:
- pagina de identificare**
 - cereri de acțiuni corective**
 - recomandări pentru auditați în vederea înlăturării deficiențelor**
65. În cazul auditului extern soluționarea cererilor de acțiuni corective este verificată de către:
- managerul firmei
 - managerul calității
 - auditori**

66. Condiții pe care trebuie să le îndeplinească o persoană pentru a avea calitatea de auditor:
- a. pregătire profesională adecvată**
 - b. capacitate de evaluare corectă**
 - c. coeficient ridicat de inteligență
67. Între motivele unei întreprinderi pentru a obține certificarea sistemului calitate putem menționa:
- a. valorificarea rezultatelor obținute în domeniul creșterii calității**
 - b. respectarea prevederilor legale
 - c. pentru a stimula creșterea vânzărilor**
67. Între strategiile globale ale calității putem menționa:
- a. strategia implementării TQM**
 - b. strategia creșterii fiabilității produselor
 - c. strategii în domeniul factorilor care influențează calitatea
68. Strategia îmbunătățirii continue este frecvent întâlnită în:
- a. întreprinderile japoneze**
 - b. întreprinderile americane
 - c. întreprinderile românești aflate în restructurare
69. Care dintre următoarele afirmații privind *noncalitatea* și *calitatea inferioară* sunt adevărate:
- a. noncalitatea este dată de niveluri ale caracteristicilor care fac imposibilă utilizarea produsului
 - b. noncalitatea afectează utilizarea produselor conform destinației sau face ca acestea să nu satisfacă exigentele la nivelul dorit**
 - c. calitatea inferioară afectează utilizarea produselor conform destinației sau face ca acestea să nu satisfacă exigentele la nivelul dorit**
70. În raport cu gravitatea lor, defectele pot fi:
- a) critice**
 - b) ascunse
 - c) minore**

Disciplina: *MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM*

1. Hotelul este o structură de primire turistică:
 - a. care pune la dispoziția clienților camere, garsoniere sau apartamente;
 - b. care asigură prestări de servicii specifice;
 - c. care dispune de spații de alimentație publică.
2. Motelul este o structură de primire turistică:
 - a. care pune la dispoziția clienților camere, garsoniere sau apartamente;
 - b. care este plasat în afară localităților;
 - c. care dispune de spații de joacă.
3. Hostelul este o structură de primire turistică:
 - a. care are o capacitate minimă de 3 camere
 - b. care are destinație preponderent pentru seniori
 - c. care este un hotel mai mic
4. Vila este o structură de primire turistică:
 - a. situată în stațiuni balneo-climaterice
 - b. care asigură cazarea turiștilor
 - c. care asigură prestarea unor servicii specifice
5. Bungaloul este o structură de primire turistică:
 - a. care poate avea maximum 2 stele
 - b. care funcționează cu activitate sezonieră
 - c. care sunt construite din paie
6. Cabana turistică este structura de primire turistică:
 - a. care funcționează în clădiri cu arhitectură specifică
 - b. poate să aibă maximum 2 stele
 - c. are capacitate relativ redusă
7. Cabana de vânătoare este structura de primire turistică:
 - a. care funcționează în clădiri cu arhitectură specifică
 - b. care este amplasată în zone bogate în fond cinegetic și de pescuit
 - c. care are capacitate relativ redusă
8. Pensiunea turistică este o structură de primire turistică:
 - a. care are capacitatea de cazare de până la 10 camere
 - b. care are capacitatea de cazare de până la 20 de camere
 - c. care funcționează în mediul urban și în mediul rural
9. Satul de vacanță este o structură de primire turistică:
 - a. un ansamblu de clădiri sau de corturi
 - b. este amplasat într-un perimetru bine delimitat
 - c. nu asigură servicii de prestații turistice suplimentare
10. Campingul este o structură de primire turistică:
 - a. care asigură cazarea turiștilor în corturi sau rulote
 - b. care permite parcarea mijloacelor de transport
 - c. care asigură prestații culturale

11. Structurile de primire turistică pot fi clasificate după:
- capacitatea de cazare**
 - ampalsarea în teritoriu**
 - numărul de angajați
12. Pensiunile se clasifică:
- cu stele**
 - cu margarete**
 - cu crizanteme
13. Restaurantul este:
- loc public**
 - spațiu privat
 - locul care îmbină activitatea de producție cu cea de servire**
14. Restaurantele pot fi:
- clasice, specializate, cu specific**
 - cofetărie, patiserie, berărie
 - rotiserie, braserie, disco-bar
15. Restaurantele specializate pot fi:
- restaurant pescăresc, restaurant vânătoresc, rotiserie**
 - restaurant zahana, restaurant lacto-vegetarian, restaurant dietetic**
 - rotiserie, braserie, cofetărie
16. Restaurantul cu specific este o unitate de alimentație publică:
- pentru recreere și divertisment**
 - care să reprezinte obiceiuri gastronomice**
 - care să reprezinte obiceiuri comportamentale
17. Crama este:
- un restaurant clasic
 - un restaurant specializat
 - un restaurant cu specific**
18. Braseria este o unitate de alimentație publică:
- care oferă clienților bere și alte produse cu care se asociază
 - care oferă clienților preparate culinare ușoare**
 - care poate fi clasificată între 3 și 5 stele**
19. Unitățile de fast-food sunt:
- restaurant cu autoservire**
 - restaurant specializat
 - snack bar**
20. Unități cu alimentație colectivă sunt:
- unități independente care au un puternic caracter social**
 - bufete de incintă**
 - restaurante automate**
21. Structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare trebuie:
- să nu amplaseze spații de cazare la subsolul clădirilor**
 - să asigure personal slab calificat
 - să expună vizibil și în mod lizibil în recepție declarația sanitar-veterinară

22. Structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare trebuie să asigure o gama de servicii suplimentare astfel:
- la unitățile de o stea/margaretă, cel puțin 2 servicii
 - la unitățile de 2 stele/margarete cel mult 8 servicii
 - la unitățile de 3 stele/margarete cel puțin 12 servicii**
23. Structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare trebuie să:
- asigure în spațiile de cazare materiale scrise cu informații utile pentru turiști**
 - să afișeze vizibil în camerele de baie mesajul „Pro Life”
 - să afișeze vizibil placheta cu telefonul proprietarului
24. Camera cu pat dublu reprezintă spațiul destinat folosirii de către 2 persoane:
- cu un pat de lățimea de minimum 140 cm
 - cu 2 paturi individuale
 - cu un pat de lățimea de minimum 160 cm**
25. Toate tipurile și categoriile de structuri cu funcțiuni de cazare trebuie:
- să utilizeze lenjerii de pat și prosoape colorate
 - să utilizeze lenjerii de pat și prosoape de culoare albă**
 - să utilizeze lenjerii de pat și prosoape rezistente la procesele termice/chimice de spălare**
26. Motivația folosirii serviciilor de alimentație publică poate fi:
- antidot al plictiselii**
 - antidot al socializării
 - nevoia de a fi servit**
27. Dintre mobilurile de cumpărare pot face parte:
- orgoliul, disconfortul, antipatia
 - orgoliul, confortul, afectivitatea**
 - securitatea, noutatea, sărăcia
28. Clienții pot fi împărțiți în următoarele tipologii:
- clientul ofensiv, clientul credul, clientul indiferent
 - clientul indiferent, clientul cu reputație, clientul neavizat
 - clientul în defensivă, clientul credul, clientul avertizat**
29. Clientul indiferent este persoana care:
- are un buget precis**
 - este întâlnit frecvent în restaurantele de lux
 - este întâlnit frecvent în unitățile fast-food**
30. Clientul avertizat este o persoană:
- realistă, sensibilă la calitatea produselor, sensibilă la elementele de confort**
 - cere puțin de la personalul unității și este insensibil la estetica unității
 - este cel mai puțin dorit client
31. Clienții pot fi:
- ponderați, nereceptivi, atonici
 - tonici, receptivi, demonstrativi**
 - tonici, echilibrați, demonstrativi
32. Clientul ponderat:
- știe să se controleze**
 - evaluează și cântărește toate sentimentele
 - are un mod de viață dezordonat

33. Clientul demonstrativ:
- a. este emotiv, instinctiv dar nu acționează din impuls
 - b. are pasiuni pe care știe să și le arate**
 - c. este introvertit
34. Mobilul de cumpărare numit securitate este:
- a. teama de vechi
 - b. consecința instinctului de conservare**
 - c. teama de cunoscut
35. Resursele turistice pot fi:
- a. naturale și entropice
 - b. elemente geologice și situri arheologice**
 - c. artificiale și antropice
36. Managementul în alimentație publică și agroturism are în vedere:
- a. cumpărarea patrimoniului și vânzarea echipamentelor
 - b. dezorganizarea unităților de profil
 - c. asigurarea calității serviciilor oferite, controlul permanent și analiza rezultatelor**
37. Scopul alimentației publice este:
- a. prepararea produselor culinare și de cofetărie**
 - b. distribuția produselor culinare și de cofetărie**
 - c. distribuția băuturilor**
38. Obiectivul alimentației publice este:
- a. satisfacerea nevoii de hrană de bună calitate**
 - b. satisfacerea nevoii de hrană în condiții mai scumpe decât acasă
 - c. satisfacerea nevoii de hrană cât mai puțin variată
39. Alimentația publică individuală se caracterizează prin:
- a. comanda produselor după menu fix
 - b. comanda produselor după variante de menu-uri
 - c. comanda produselor după sistem a la carte**
40. Funcțiile alimentației publice sunt:
- a. funcția de nutriție, afaceri și convivialitate**
 - b. funcția de loisir, nutriție și convivialitate**
 - c. funcția de loisir, convivialitate și afaceri**
41. Spațiile pot fi structurate în:
- a. spații pentru plimbare, spațiu pentru depozitarea ambalajelor, spațiu pentru combustibil
 - b. spații pentru consumatori, spații pentru producție, spații pentru acces**
 - c. spații de depozitare, spații tehnice, spații auxiliare**
42. Spațiile pentru consumatori sunt:
- a. spații pentru primirea consumatorilor, spații pentru servirea consumatorilor, grupuri sanitare pentru consumatori**
 - b. vestibul, terase, grupuri sanitare pentru salariați
 - c. vestibul, garderobă, sală de conferințe
43. Amplasarea spațiilor trebuie să urmărească:
- a. păstrarea diferențiată a materiilor prime**
 - b. prelucrarea materiilor prime în spații comune
 - c. necesitatea utilizării parțiale a suprafeței comerciale

44. Producția de preparate culinare în secții distincte trebuie să urmărească principiile:
- a. principiul interferării circuitelor
 - b. principiul vecinătății imediate**
 - c. principiul controlului și verificării sălilor
45. Grupurile sanitare în folosința consumatorilor:
- a. au acces direct din sala de consumație
 - b. au acces din spațiile de lucru
 - c. vor fi amplasate în apropierea spațiilor de primire.**
46. Garderoba:
- a. se amplasează în afara fluxului principal de intrare și ieșire din local
 - b. este obligatorie în unitățile cu maxim 75 de locuri la mese
 - c. este obligatorie în cazul unităților cu minim 80 de locuri la mese**
47. Fluxurile tehnologice optime au în vedere organizarea următoarelor circuite:
- a. circuitul servirii și debarasării, circuitul evacuării deșeurilor, circuitul consumatorilor spre garderobă – sala de consumație – grupul sanitar**
 - b. circuitul materiilor prime de la recepție și depozitare la secțiile de pregătire și preparare, circuitul servirii și debarasării, circuitul evacuării deșeurilor**
 - c. circuitul personalului, circuitul consumatorilor, circuitul mărfurilor
48. Circuitul de servire și debarasare implică distanța de parcurs pentru un ospătar de:
- a. minim 30 de metri
 - b. maxim 30 de metri**
 - c. între 30 și 40 de metri
49. Managementul activităților în cadrul unităților de alimentați publică vizează:
- a. Managementul sectorului de cumpărături, managementul sectorului de servire, managementul realizării unei activități de divertisment
 - b. Managementul sectorului de producție, managementul sectorului de servire, managementul realizării unei activități de alimentație profitabile**
 - c. Managementul sectorului de servire, managementul echipamentelor, managementul resurselor umane
50. Secțiile sectorului de producție sunt:
- a. secția de bucătărie, secția de cofetărie, secția de salate
 - b. secția de bucătărie, secția de preparate reci, secția de băuturi
 - c. secția de bucătărie, secția de bar, secția de bufet**
51. Spații pentru producție cuprind următoarele spații:
- a. spații pentru prelucrarea primară a materiei prime**
 - b. spații pentru prepararea la cald**
 - c. spații pentru pregătirea preparatelor ce se servesc reci**
52. Pregătirea preparatelor care se servesc reci are activitatea organizată cu operațiile:
- a. operațiile de pregătire a preparatelor reci, operații executate înaintea servirii, operații executate în timpul servirii**
 - b. operațiile care se execută la comanda bucătarului șef**
 - c. operațiile de sortare a preparatelor reci, operațiile de plating, operațiile de servire
53. Bucătăria caldă se poate prezenta pe trei sisteme de organizare:
- a. bucătăria caldă pentru ciorbe/supe, bucătăria caldă pentru prăjeli, bucătăria caldă totală
 - b. bucătăria caldă totală, bucătăria caldă de finisare, bucătăria caldă de încălzire**
 - c. bucătăria caldă de carne, bucătăria caldă de legume, bucătăria caldă totală

54. Rețetele de fabricație:
- cuprind cantitățile de materii prime necesare pentru obținerea fiecărui preparat**
 - servesc calculării costului de producție**
 - servesc calculării prețurilor de vânzare cu amănuntul**
55. Planul menu cuprinde următoarele rubrici:
- planificat, intrat, rămas**
 - necesar, folosit, rămas
 - planificat, consumat, deșeu
56. Tehnologia de fabricație a preparatelor culinare cuprinde următoarele faze:
- planificarea producției zilnice, respingerea materiilor prime, pregătirea materiilor prime
 - planificarea producției zilnice, fabricația, controlul cantitativ și calitativ al producției, distribuția preparatelor culinare**
 - planificarea producției zilnice, cumpărarea preparatelor culinare, folosirea utilajelor
57. Responsabilitate activităților din sectorul de servire se referă la:
- tipul de serviciu oferit
 - calitatea serviciului de consum
 - satisfacerea clientului**
58. Până la deschiderea unităților personalul de serviciu din sala de servire execută următoarele operațiuni:
- pregătirea obiectelor de inventar necesare transportării, prezentării, servirii și consumării preparatelor și băuturilor**
 - realizarea aranjamentelor florale
 - aranjarea scaunelor
59. Etapele mise-en-place sunt în ordine:
- 1. Alinierea și fixarea meselor, 2. Așezarea fețelor de masă, 3. Aranjarea tacâmurilor, 4. Aranjarea obiectelor de menaj și de inventar mărunt**
 1. Alinierea și fixarea meselor, 2. Așezarea fețelor de masă, 3. Aranjarea șervetelor, 4. Aranjarea tacâmurilor
 1. Alinierea și fixarea meselor, 2. Aranjarea scaunelor, 3. Marcarea locului prin farfuria suport, 4. Aranjarea șervetelor
60. Preparatele și băuturile pot fi prezentate:
- prezentare scrisă prin listă de menu-uri și băuturi, afișe**
 - prezentare scrisă realizată cu expoziție cu vânzare
 - prezentare orală realizată de către patronul unității
61. Menul este:
- instrument de promovare a vânzărilor**
 - o listă cu ingredientele produselor fabricate
 - o listă cu preparatele trecute în ordinea în care se servesc**
62. Lista de băuturi este:
- un menu pe grupe pentru băuturi**
 - un menu pe ingrediente ale băuturilor
 - un menu în ordine alfabetică a băuturilor
63. Preparatele și băuturile vor fi aduse:
- în ordinea menului comandat**
 - cu pauze mari între servirea a două preparate
 - în ordinea alfabetică

64. Servirea propriu-zisă a consumatorilor se face după reguli diferențiate după:
- a. tipul mesei**
 - b. tipul unității**
 - c. numărul și structura persoanelor servite**
65. Noțiunea de echipament hotelier se referă la:
- a. construcțiile, instalațiile, mobilierul și dotările unităților de cazare
 - b. construcțiile, instalațiile, mobilierul și dotările unităților de alimentație
 - c. construcțiile, instalațiile, mobilierul și dotările unităților hoteliere și unităților de alimentație care intră în componența lor**
66. Holul recepției trebuie să asigure:
- a. o circulație optimă a fluxurilor**
 - b. o circulație optimă a turiștilor
 - c. spațiu pentru întâlniri
67. Motivele pentru care clienții aleg un anumit hotel sunt:
- a. specificul și amplasarea hotelului**
 - b. structura serviciilor oferite**
 - c. tarifele și facilitățile acordate**
68. Tarifele de cazare pot fi stabilite în funcție de:
- a. costuri, așezare, servicii
 - b. costuri, concurență, profitul planificat**
 - c. clasificare, amplasare, costuri
69. Tariful afișat:
- a. este tariful maxim pe care îl plătesc clienții obișnuiți**
 - b. trebui prezentat pe tipuri de camere existente în hotel**
 - c. este de preferat să includă micul dejun
70. Factorii care influențează formularea strategiilor privind politica de tarife și prețuri sunt:
- a. poziția pe piață, categoria, marca, concurența**
 - b. cota de piață, amplasarea, factori conjuncturali, vecinătățile
 - c. etapa de ciclu de viață a produsului, concurența, factori conjuncturali**

Disciplina: *MANAGEMENTUL FERMEI RURALE*

1. Care sunt dezavantajele induse de turismul rural într-o comunitate ?
 - a) **presiunea socială și asupra mediului natural;**
 - b) **presiunea culturală și amprenta urbană;**
 - c) numărul mare de clienți, capacitatea și potențialul pieței.
2. Turismul rural reprezintă:
 - a) **un concept care cuprinde activitatea turistică organizată și condusă de populația locală;**
 - b) **o formă de turism practică doar în spațiile rurale;**
 - c) o formă de turism de masă
3. Cele „ 4 magice ” ale turismului rural și de fermă sunt:
 - a) **unicitatea peisajului și percepția că ai multe lucruri de făcut;**
 - b) prețul redus și gastronomia originală;
 - c) **vremea previzibilă și experiențele unice.**
4. Avantajele generale ale turismului rural de fermă sunt :
 - a) **valorificarea potențialului rural și decongestionarea zonelor turistice supraaglomerate;**
 - b) **îmbunătățirea nivelului rural de viață;**
 - c) creșterea fluxului de turiști ocazionali.
5. În accepțiunea sociologică, turismul rural de fermă este conceput:
 - a) **ca o activitate care se practică în intimitatea societăților rurale, înțelese ca spații de viață cotidiană;**
 - b) **ca o activitate care se practică într-o atmosferă lipsită de artificialitate, în care turistul poate descoperi un mod de viață tradițional;**
 - c) ca o activitate aducătoare de profit
6. Fermele / pensiunile turistice rurale pot avea maxim:
 - a) **10 camere și 30 locuri**
 - b) 20 camere și 60 locuri
 - c) 15 camere și 30 locuri
7. Ce este un produs alimentar tradițional românesc?:
 - a) un produs bio;
 - b) un produs ecologic,
 - c) **un produs înregistrat ca specialitate tradițională garantată (STG)**
8. Principalul organism care îndrumă/coordonează turismul rural, la nivel teritorial este:
 - a) Federația Română de Dezvoltare Montană
 - b) Agenția Românească pentru Agroturism
 - c) **ANTREC**
9. Coordonatele de bază ale turismului rural sunt:
 - a) **spațiul geografic și cultural, oamenii (populația) și produsele turistice de divertisment;**
 - b) piața economică și piața serviciilor
 - c) ambele variante
10. Ce este piața turistică rurală ?
 - a) totalitatea biletelor vândute într-un sezon;
 - b) **totalitatea persoanelor care vor și au resursele necesare pentru a călători;**
 - c) totalitatea pensiunilor agroturistice

11. Care sunt elementele principale care definesc Ferma agroturistica ?
- aspectul socio-cultural de includere a turistului în familia fermei;**
 - aspectul practico-economic de participare la activități agro-zootehnice;**
 - dotarea de tip urban a fermei turistice
12. Ce cantitate de produs alimentar tradițional se poate produce într-o zi ?
- nu există o limită stabilită
 - minim 1000 kg sau litri
 - maxim 400 kg sau litri, cu excepția produselor de panificație**
13. Ce este potențialul turistic al zonelor rurale?
- totalitatea resurselor naturale și antropice**
 - totalitatea resurselor cultural-istorice și de infrastructură**
 - numărul de pensiuni pe suprafață agricolă
14. "Dimensiunea intrinsecă" a turismului rural și de fermă se referă la :
- începutul și sfârșitul sezonului turistic rural;
 - caracteristicile naturale și antropice ale zonei;**
 - caracteristicile membrilor comunității gazdă.**
15. Într-o pensiune/fermă agroturistică trebuie să se desfășoare macar o activitate de:
- agricultură sau mestesugarit;**
 - creșterea animalelor;**
 - recreere în aer liber
16. Principalele criterii demografice și economico-sociale care segmentează piața turistică sunt :
- vârsta și ciclul de viață al familiei;**
 - venitul și nivelul de educație al turistilor;**
 - infrastructura și echipamentul sportiv
17. Oferta primară potențială a turismului rural și de fermă o reprezintă:
- resursele turistice naturale dintr-o anumită zonă;**
 - pensiunile și prețul scăzut al cazării;
 - monumentele istorice și cetățile
18. Între priveliște (relief, ape, păduri) și cazare, turistul va fi atras mai mult de :
- cazare;
 - priveliște**
 - ambele variante
19. Turismul ecumenic este o categorie de turism situat între:
- turismul ecologic și cel solidar
 - turismul rural și cel cultural**
 - turismul comunitar și cel ecologic
20. Filosofia de marketing în turismul rural spune:
- „vindeți clientului avantaje, nu caracteristici !”**
 - „vindeți clientului iluzii, nu caracteristici !”
 - „vindeți clientului orice, numai vindeți !”
21. Cheltuielile pentru turism rural și de fermă, parte a consumurilor libere, se află în corelație directă cu:
- sezonul;**
 - veniturile bănești;**
 - agențiile de turism.

23. Elementele care măsoară dimensiunea pieței turistice rurale sunt :
- numărul de clienți, timpul lor liber și educația
 - numărul de clienți, capacitatea pieței și potențialul pieței**
 - numărul de clienți, vârsta și statutul clienților
24. Ce roluri are un „produs traditional alimentar românesc” în promovarea turismului de fermă?
- rol publicitar și de atracție gastronomică**
 - rol de tradiție și identitate geografică**
 - rol comercial
25. Printre criteriile principale de segmentare a pieței agroturistice se regăsesc:
- prețul și comportamentul clienților**
 - vârsta și scopul călătoriei**
 - beneficiile (avantajele) și sportul extrem
26. Ce se înțelege prin "efectul multiplicator" al turismului rural și de fermă ?
- mai multe avantaje economice**
 - mai multe avantaje culturale**
 - solidaritatea între proprietarii de pensiuni agroturistice
27. La ce se referă " *accepțiunea psihologică* " în turismului rural și de fermă ?
- cunoașterea activităților întreprinse de proprietarul pensiunii
 - participarea turistului la evenimente ale pensiunii/fermei**
 - turistul este considerat un membru al familiei**
28. Ce se înțelege prin “produsul turistic” al unei regiuni ?
- spațiul natural și antropoc al regiunii
 - un ansamblu de bunuri dintr-o regiune**
 - un ansamblu de servicii dintr-o regiune**
29. Ce presupune " *accepțiunea geografică* " a turismului rural și de fermă ?
- turismul rural este dependent de forma de relief a zonei turistice**
 - turismul rural se desfășoară numai la munte și în deltă
 - turismul rural se desfășoară numai în apropierea marilor orașe
30. Enumerați principalele tipuri de ferme agroturistice europene:
- Bienvenu a la ferme, Ferma-han, Dejun la fermă, Fermele deschise**
 - Punct de vânzare la fermă, Stations vertes de vacances, Vacanță la fermă**
 - Dubay tours, Marriott today, Carpaten tours, Ritz-Carlton Humanitas
31. Viitorul satului românesc depinde de:
- revitalizarea unor activități rurale tradiționale**
 - eliminarea modelelor tradiționale
 - schimbări în managementul gospodăriei țărănești**
32. Care este structura spațiului rural, din punct de vedere social și economic ?:
- zona periurbană și intermediară;**
 - zona profundă**
 - zona de navetism, zona de comerț și zona agricolă
33. O pensiune/fermă agroturistică trebuie să asigure, în afară de cazare, și :
- produse alimentare din producția proprie (min 20% din totalul de alimente);**
 - activități specifice spațiului rural (zootehnice, agricole, horticoale; silvice)**
 - produse alimentare proaspete bine ambalate

34. Care au fost premisele ce au dus la dezvoltarea pe baze științifice a turismului rural și de fermă ?
- reducerea veniturilor agricole și îmbătrânirea populației rurale**
 - nevoia de asigurare a stabilității populației locale**
 - diversificarea turismului urban, crearea de zone „Natura 2000”
35. Pentru un bun management al unei ferme/pensiuni agroturistice se va ține cont de:
- amplasarea acestuia, dotarea și spațiile pentru cazare și prepararea/servirea mesei**
 - spațiul rural, amplasarea și dotarea generală a fermei/pensiunii
 - număr de camere, bucătării și spații de joacă
36. Cererea turistică rurală are următoarele particularități:
- este heterogenă, elastică și cu caracter sezonier**
 - este complexă și mobilă**
 - este generată de brand, depinde de slogane și are caracter permanent
37. Patrimoniul turistic poate fi asimilat cu Oferta turistică ?
- da, doar în turismul urban
 - da, doar în turismul montan
 - da, indiferent de tipul de turism**
38. Care sunt principalele avantaje ale turismului de ferma?
- valorifică spațiile agricole, resursele naturale, patrimoniul cultural, tradițiile sătești, produsele agricole;**
 - realizează schimburi între veniturile urbane și cele rurale, crează direct și indirect locuri de muncă, îmbunătățește infrastructura**
 - crează densități sporite de populație, impune planificare și control, obligă la tehnologizare și digitalizare
39. Care sunt principalele dezavantaje și dificultăți create de turismul rural și de fermă?
- presiunea exercitată asupra mediului, presiunea socio-culturală, caracterul limitat al disponibilităților de cazare, lipsa sau insuficiența competenței turistice a agricultorilor;**
 - problemele de planificare, control local, participare publică și parteneriat, reticența agricultorilor;**
 - Valorificarea suplimentară a spațiilor agricole, valorificarea locală a produselor agricole, promovarea elementelor de urbanizare și modernism rural
40. Care sunt primele două elemente care definesc evaluarea mediului natural de către turist ?
- clima și curățenia;
 - percepția personală a zonei (atracția);**
 - imaginea de ansamblu a zonei**
41. Enumerați indicatorii esențiali ai circulației turistice:
- număr de înnoptări, număr de mese de prânz contractate, număr de sejururi**
 - număr lunar de comenzi pentru cină tradițională și divertisment;
 - volumul închirierilor de echipamente sportive pe un sezon
42. Cei mai importanți factori ai evoluției turismului rural și de fermă pot fi :
- creșterea economică și oferta turistică;**
 - banii și timpul liber;
 - evoluția demografică și timpul liber**
43. Ce înseamnă “valorificarea turistică” a unei regiuni ?
- a descoperi și a promova valori naturale și antropice în/din acea zonă;**
 - a adăuga valori antropice, materiale și imateriale, acelei regiuni**
 - a avea mereu turiști în regiunea agroturistică respectivă

44. Ce înseamnă “a adăuga valoare turistică” unui produs turistic ?
- a) a-i adăuga lucruri materiale (arhitectură, infrastructură etc);**
 - b) a-i adăuga lucruri nemateriale (festivaluri folclorice, tezaure vii etc);**
 - c) a crește costul sejururilor în mod gradat și constant.
45. Turismul rural durabil presupune:
- a) promovarea principiilor durabilității**
 - b) îmbunătățirea calității vieții populației locale**
 - c) crearea de arii naturale protejate.
46. Ce este “potențialul turistic” al unei regiuni ?
- a) cererea turistică și infrastructura;
 - b) ansamblul elementelor naturale și economice;**
 - c) ansamblul elementelor cultural-istorice**
47. Ce este “oferta primară potențială” a unei regiuni ?
- a) relief, râuri, lacuri, ape subterane, izvoare minerale etc.**
 - b) condiții climatice, vegetația și fauna specifice etc.**
 - c) parcarea, cazarea și asigurarea mesei
48. Un produs tradițional autentic presupune :
- a) un produs tradițional al mestesugarilor
 - b) un produs tradițional de măcelărie
 - c) un produs tradițional alimentar, de artă și tehnică, al creației spirituale**
49. În turismul de fermă, activitățile din gospodărie reprezintă:
- a) o parte din produsul turistic, din perspectiva consumatorului turist**
 - b) siguranța unor produse bio-eco
 - c) un factor de stres
50. Serviciile turistice “ de bază” sunt servicii:
- a) de transport și cazare;**
 - b) de alimentație și divertisment;**
 - c) de sporturi extreme și all inclusive
51. În conformitate cu legislația în vigoare, în cadrul fermelor agroturistice, trebuie să se desfășoare cel puțin o activitate legată de:
- a) agricultură și creșterea animalelor;**
 - b) silvicultură și meșteșugărit;**
 - c) comerț en gros și atestare de produse tradiționale
52. Gradul de ocupare a unei pensiuni se determina ca raport între:
- a) capacitatea maxim disponibilă și capacitatea efectiv utilizată;
 - b) numărul de camere disponibile și numărul de camere ocupate;
 - c) capacitatea efectiv utilizată și capacitatea maxim disponibilă**
53. Enumerați principalele dificultăți în dezvoltarea turismului rural și de fermă românesc:
- a) absența abilităților manageriale ale proprietarilor de structuri de primire;**
 - b) absența susținerii financiare de profil și a infrastructurii publice**
 - c) vremea imprevizibilă și absența divertismentului
54. Un produs tradițional de fermă presupune:
- a) menținerea patrimoniului cultural al zonelor rurale ;**
 - b) păstrarea identității culturale;**
 - c) publicitate și un brand omologat

55. Viitorul satului romanesc depinde de:
- a) revitalizarea unor activitati rurale traditionale**
 - b) eliminarea modelelor traditionale
 - c) **schimbari in managementul gospodariei taranesti**
56. Ce se intelege printr-un "serviciu" ?
- a) o activitate desfășurată de o persoană sau de un grup în favoarea altei persoane;**
 - b) o relatie interumana de tip turistic;
 - c) obtinerea de fonduri banesti
57. Care sunt principalele elemente care lipsesc turismului rural și de fermă din România ?
- a) infrastructura si managementul de specialitate;**
 - b) promovarea si know-how-ul;**
 - c) designul interior al pensiunilor și zona de parcare
58. Meniul este un instrument de publicitate pe care il deține o pensiune ?
- a) depinde de pensiune;
 - b) da, numai daca se servesc produse traditionale;
 - c) **da, indiferent de pensiune/fermă agroturistică**
59. Care este baza de asociere a preparatelor din meniul de fermă?
- a) după gust si valoarea nutritiva;**
 - b) după efectul asupra digestiei;**
 - c) cost și durata de preparare
60. Segmentarea pieței turistice rurale depinde de:
- a) scopul călătoriei, avantajele căutate de turiști și comportamentul turistilor;**
 - b) sensibilitatea la preț, caracteristicile psihografice și demografice ale turiștilor;**
 - c) sezonul de călătorie și mijloacele de transport.
61. Principalele avantaje pentru segmentarea pieței turistice rurale sunt:
- a) descoperirea, compania altor persoane, construirea de relații;**
 - b) relaxarea, libertatea de exprimare, accepțiunea de aventură și risc;**
 - c) crearea de grupuri mari și compacte.
62. Principalele criterii demografice și economico-sociale care generează segmentarea pieței turistice rurale sunt:
- a) vârsta, ciclul de viață al familiei și venitul;**
 - b) nivelul de educație, naționalitatea și religia;**
 - c) gradul de cultură, sexul și sezonul sejurului
63. Segmentul de piață turistică rurală și de fermă trebuie să fie:
- a) măsurabil, viabil și transparent ca cerințe;**
 - b) compatibil, discret și transparent ca scop al călătoriei;**
 - c) deschis la noi provocări și la investiții suplimentare
64. Care sunt elementele distinctive ale spațiului rural și de fermă ?
- a) formele de habitare și activitatea productivă de bază;**
 - b) densitatea redusă, relațiile interumane și calitatea mediului ambiant;**
 - c) mediul natural și produsele gastronomice tradiționale
65. Spațiul rural are de indeplinit mai multe funcții de bază, respectiv:
- a) de producere și aprovizionare alimentară;**
 - b) de păstrare a tradițiilor rurale și de echilibru social;**
 - c) de a păstra stilul rustic de viață al unei țări

66. Motivele sociale ale dezvoltării turismului rural și de fermă sunt:
- a) **criza agriculturii, exodul rural și îmbătrânirea populației rurale;**
 - b) creșterea numărului de pensionari;
 - c) creșterea speranței de viață
67. O arie naturală protejată care se poate vizita este :
- a) o zona terestră sau subterană;
 - b) o zona acvatică;
 - c) **o zona terestra, subterană sau acvatică**
68. Kitsch-ul este o pseudoartă și este nociv pentru turismul rural, întrucât :
- a) **elimina factorul traditional de artizanat și viciaza arta mestesugurilor traditionale ;**
 - b) nu are o terminologie românească;
 - c) are o veche tradiție autohtonă
69. Pandemia Covid 19 a indus trei nivele de impact negativ asupra turistului :
- a) nivelul bolii, izolării și al neîncrederii;
 - b) nivelul lockdown și cel financiar
 - c) **nivelul medical, psihologic și financiar**
70. Funcția ecologică a spațiului rural și de fermă presupune:
- a) **exploatarea durabilă a resurselor, protejarea obiceurilor, a mediului și a peisajului;**
 - b) reducerea migrației sat-oraș;
 - c) tehnologizarea și industrializarea ruralului
71. În turismul rural și de fermă, relația dintre turiști și rezidenți este privită ca:
- a) **o balanță între costuri și beneficii;**
 - b) o activitate antreprenorială;
 - c) o activitate relațională temporară
72. Persoanele care își bazează existența pe activitățile turistice rurale sunt înclinate să:
- a) critice factorul turistic al zonei;
 - b) supraevalueze eventualul impact negativ al turismului asupra comunității;
 - c) **accepte mai ușor eventualul impact negativ al turismului asupra comunității.**
73. Cu cât diferențele culturale dintre turiști și rezidenți vor fi mai evidente, cu atât:
- a) turiștii vor fi mai mulțumiți de atenția acordată;
 - b) **reacțiile comunității pot fi mai negative și mai puternice;**
 - c) rezidenții vor fi mai ospitalieri.
74. Satul, ca entitate structurală a ruralului, are o cvadruplă încadrare:
- a) temporară, etnică, turistică și socială;
 - b) turistică, socială, geografică și etnică;
 - c) **geografică, etnică, socială și hristocentrică.**
75. Spațiul rural este un spațiu concret dar ne eterogen (heterogen), ceea ce:
- a) este un factor critic, din punct de vedere turistic;
 - b) **da valoare turistică ruralului;**
 - c) este o trăsătură neutră, din punct de vedere turistic.

Disciplina: ***PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE***

1. Prin conservare se urmărește :
 - a) **prelungirea duratei de valabilitate a alimentelor;**
 - b) **potențarea caracteristicilor senzoriale ale alimentelor;**
 - c) reducerea aportului de elemente nutritive din alimente;

2. Alterarea bio-chimică a fructelor și legumelor se referă la:
 - a) **îmbătrânirea, evaporarea și încrețirea cojii;**
 - b) **degradarea hidraților de carbon;**
 - c) multiplicarea efectului vitaminelor hidrosolubile

3. Putrezirea, în prima fază, este un proces determinat de către:
 - a) bacterii anaerobe;
 - b) mucegaiuri și enzime;
 - c) **bacterii aerobe**

3. Fermentarea este consecința activității unor specii de microorganisme, pe medii acide, bogate în apă și :
 - a) lipide;
 - b) proteine;
 - c) **glucide**

4. Anabioza se poate realiza prin :
 - a) mijloace fizice și mecanice;
 - b) mijloace biologice;
 - c) **mijloace fizice și chimice**

5. Cenoanabioza se poate realiza prin:
 - a) **mijloace fizice și chimice;**
 - b) mijloace chimice, fizice și biologice;
 - c) mijloace chimice și biologice

6. Abioza se poate realiza prin:
 - a) **mijloace fizice și chimice;**
 - b) mijloace mecanice și biologice;
 - c) mijloace fizice, chimice și mecanice

7. Temperaturile scăzute influențează calitatea sărării ? În ce sens? :
 - a) da, pozitiv;
 - b) nu, neutru;
 - c) **da, negativ**

8. Maturarea cărnii este o autoliză benefică, ca rezultat al acțiunii :
 - a) **enzimelor proprii;**
 - b) **enzimelor biotei;**
 - c) aditivilor

9. Putrezirea este rezultatul acțiunii organismelor în mediu:
 - a) **alcalin sau neutru;**
 - b) **acid;**
 - c) de interferență

10. Refrigerarea standard se realizează prin răcirea produsului la temperaturi cuprinse între:
- a) **0 și +4°C;**
 - b) -2 și +10°C;
 - c) 0 și - 14°C;
11. Congelarea standard se realizează prin răcirea produsului la temperaturi cuprinse între:
- a) **-18°C ÷ - 20°C;**
 - b) -40°C ÷ - 60°C;
 - c) -4°C ÷ - 10°C.
12. Conservarea cu ajutorul zahărului se explică prin:
- a) **creșterii presiunii osmotice a fazei lichide ;**
 - b) **plasmoliza celulelor microbiene;**
 - c) creșterea umidității produsului
13. Conservarea prin afumare se explică prin:
- a) **acțiunea chimică, antiseptică a componentelor din fum;**
 - b) **acțiunea căldurii;**
 - c) zvântarea produsului
14. Un produs alimentar depreciat este un produs:
- a) alterat;
 - b) **care a pierdut o parte din însușiri;**
 - c) semifabricat
15. Păstrarea în stare refrigerată a aluaturilor se realizează pe o durată de:
- a) 6 ÷ 12 ore;
 - b) 12 ÷ 24 ore;
 - c) **8 ÷ 48 ore**
16. Acidifierea naturala (cenoanabioza) se bazează pe:
- a) **fermentația lactică;**
 - b) **fermentarea zaharurilor;**
 - c) fierbere în vid
17. Principalele forme de alterare microbiologică sunt :
- a) **mucegăirea, fermentația și putrefacția;**
 - b) putrefacția și râncezirea;
 - c) ambele variante
- 18) Mucegaiul este o ciupercă saprofită sau parazită, care se dezvoltă îndeosebi pe medii :
- a) **bogate în umiditate;**
 - b) **bogate în zaharuri și proteine solubile;**
 - c) bogate în vitamine
19. In procesul murării, bacteriile lactice inhibă:
- a) **bacteriile de fermentatie;**
 - b) **bacteriile de putrefactie ;**
 - c) enzimele lipolitice
20. Ce defecte apar la laptele proaspăt și refrigerat necorespunzător ?
- a) **defect de rânced, coclit și amar;**
 - b) defect de culoare și densitate;
 - c) nu este specificat in normative

21. Temperatura ridicată, ca mijloc de conservare, induce:
- a) **reducerea activității biotei și a enzimelor;**
 - b) **compactarea și uscarea suprafețelor alimentului;**
 - c) creșterea umidității produsului
22. Modificările fizice apar la alimente atunci când:
- a) **nu sunt asigurați factorii optimi de păstrare;**
 - b) nu se efectuează controlul de calitate al produsului;
 - c) se repetă fazele fluxului tehnologic
23. Modificările chimice ale alimentelor se datorează:
- a) **accesului oxigenului în locurile de depozitare;**
 - b) **componentelor chimice din alimente, care se transformă;**
 - c) existența unei biote patogene
24. Modificările biochimice sunt datorate:
- a) **acțiunii enzimelor proprii alimentelor;**
 - b) **acțiunii enzimelor biotei alimentelor;**
 - c) acțiunii aditivilor și condimentelor
25. Reacția termică Maillard este o reacție chimică între :
- a) proteine și lipide;
 - b) **un aminoacid și un zahăr reducător ;**
 - c) diacetil și acetoină
26. Temperaturile scăzute acționează asupra agenților fizico-chimici (oxigen, lumină) ?
- a) **da, scăzând sau anulând viteza reacțiilor induse de aceștia în aliment;**
 - b) da, crescând reacțiile induse de aceștia în aliment;
 - c) temperatura nu are un astfel de efect
27. La ce temperatură se distruge Trichinella din carne? dar cisticercii ?
- a) **la – 28,9°C în 12 zile, formele adulte;**
 - b) la – 60°C în 7 zile, indiferent de stadiul de dezvoltare;
 - c) **la – 10°C în 4 zile, cisticercii**
28. Cele mai sensibile microorganisme la conservarea prin frig sunt:
- a) **mușcăiurile și drojdiile;**
 - b) virușii și mușcăiurile;
 - c) **bacteriile gram negative**
29. Icrele de pești oceanici, sub formă congelată în brichete, se pot păstra:
- a) **6-7 luni, la -16 ÷ -20°C ;**
 - b) 2-3 luni, la -16 ÷ -20°C;
 - c) 12-17 luni, la -16 ÷ -20°C
30. Ce bacterii produc putrefacția verde la oul refrigerat ?
- a) **bacterii din genul Pseudomonas;**
 - b) bacterii din genul Clostridium;
 - c) doar mușcăiurile și drojdiile
31. Ce bacterii produc putrefacția neagră la oul refrigerat ?
- a) bacterii din genul Pseudomonas;
 - b) bacterii din genul Clostridium;
 - c) **bacterii din genul Proteus**

32. Ca principiu, bacteriile în forma vegetativă sunt inactivate pe cale termică la temperaturi de:
- upertizare;
 - pasteurizare;**
 - sterilizare
33. O tratare termică înaltă a alimentului induce:
- o transformare a valorii bio-nutritive;**
 - o modificare a gradului de asimilare metabolică;**
 - o polimerizare excesivă
34. Care este cauza schimbării culorii cărnii tratată termic, pe lângă îmbrunarea neenzimatică?
- degradarea hemoglobinei;**
 - degradarea mioglobinei;**
 - degradarea lipidelor
35. Ce arată Coeficientul de temperatură (Q10) în conservarea alimentelor?
- cu cât crește viteza de reacție a biotei la o creștere a temperaturii cu 10°C;**
 - de câte ori scade viteza de reacție a biotei la o creștere de temperatură cu 10°C;
 - depinde de aliment
36. Acrilamida este o substanță oxidantă, mutagenă și neurotoxică care apare datorită :
- degradării poliglucidelor, la temperature joase;
 - degradării poliglucidelor, la temperaturi înalte;**
 - degradării ambientale a lipidelor și proteinelor;
37. Congelarea rapidă a cărnii este mai bactericidă decât congelarea lentă ?
- nu, păstrează doar integritatea fibrei musculare;**
 - da, distruge toată biota;
 - depinde de aliment
38. Toxinele, odată produse în aliment, sunt inactivate prin scăderea temperaturii ?
- da, la temperaturi foarte scăzute;
 - nu, rămân active în acel aliment;**
 - depinde de aliment
39. Conservarea are rolul :
- de creștere a însușirilor senzoriale și de conservare ale alimentelor;**
 - de sporire a digestibilității;**
 - de reducere a circulației alimentelor.
40. Halocenoanabioza se poate realiza prin:
- sărare;**
 - afumare;
 - opărire
41. Osmoanabioza se poate realiza prin utilizarea:
- sării de bucătărie și a zahărului;**
 - temperaturii înalte;
 - temperaturii scăzute
42. După conservare, un produs alimentar echilibrat nutritiv are raportul între proteine, glucide și lipide de:
- 1:1:4;
 - 1:4:1;**
 - 4:1:4

43. De cine depinde alegerea metodei de conservare a unui aliment ?
- a) **de compatibilitatea materiei prime cu metoda de conservare;**
 - b) **de destinația produsului final ;**
 - c) de specificul unității de procesare
44. Utilizarea temperaturilor înalte în conservare se încadrează în metoda:
- a) **termoanabiozei;**
 - b) criptobiozei ;
 - c) radioanabiozei
45. Grăsimile supuse unei temperaturi înalte și de lungă durată :
- a) **pierd vitamine liposolubile, prin topire;**
 - b) **pierd o cantitate mare de acizi grași nesaturați ;**
 - c) râncezesc
46. Proteinele supuse unei temperaturi înalte și de lungă durată :
- a) **pierd o cantitate mare de aminoacizi esențiali;**
 - b) **pierd din funcția sanologică;**
 - c) crează noi legături carbonice
47. De ce este preferată metoda „ flash freezing” a cărnurilor ?
- a) din lipsă de spațiu de congelare;
 - b) **din motive de transformări benefice ale cărnii ;**
 - c) din motive de consum energetic
48. „Punctul de fumegeție” este :
- a) temperatura optimă de utilizare a grăsimilor nesaturate;
 - b) temperatura la care grăsimile se solidifică;
 - c) **temperatura la care grăsimile devin toxice**
49. Alterarea fizico-chimică este produsă de către:
- a) bacterii și oxigen;
 - b) **lumina solară și aerul atmosferic;**
 - c) **căldura și vaporii de apă**
50. Ce reprezintă sublimarea materiei prime ?
- a) **uscarea primară, în cadrul criodesicării;**
 - b) eliminarea biotei la fierbere;
 - c) reducerea activității enzimatică
51. Ce este feofitina și ce efect are asupra legumelor ?
- a) **o transformare a clorofilei;**
 - b) o modificare a antocianilor, legumele devenind viu colorate;
 - c) **o schimbare a culorii în brun**
52. Scăderea temperaturii în depozitele frigorifere:
- a) sporește acțiunea substanțelor bacteriostatice și bactericide;
 - b) **scade acțiunea substanțelor bacteriostatice ;**
 - c) **scade acțiunea substanțelor bactericide**
53. Învechirea și alterarea ouălor presupune:
- a) **pierderea de apă, modificarea densității și a pH;**
 - b) **modificarea greutateii, consistenței și a culorii cojii;**
 - c) creșterea valorii sanologice

54. Ce se înțelege prin „protecția biologică a produsului alimentar” ?
- oprirea/reducerea multiplicării biotei;**
 - oprirea/reducerea reacțiilor enzimatiche;**
 - încorporarea de produși enzimatici de sinteză
55. Care sunt însușirile care dau perisabilitatea conservării cărnii de pește ?
- finețea fibrei musculare, conținut ridicat în substanțe nutritive interfibrilare;**
 - stabilitatea structurală redusă a proteinelor ;**
 - succesiunea fazelor de transformare biochimică post recoltare
56. Alimentele ambalate în atmosferă modificată necesită tratamente suplimentare pentru refrigerare și congelare ?
- da, la fructe și excepțional la legume;
 - nu, metoda exclude alte tratamente;**
 - da, la ouă și brânzeturi afumate
57. Înfăinarea are rolul de:
- potențare a gustului și mirosului;**
 - evitare a deshidratării și a prăjirii excesive;**
 - a mări digestibilitatea cărnii
58. Conservarea prin liofilizare sau criodesicare presupune:
- eliminarea apei din materia primă prin fierbere;
 - eliminarea apei din materia primă congelată;**
 - eliminarea apei din materia primă zvântată
59. Ce rol are azotul, dioxidul de carbon și oxigenul în metoda „atmosferă modificată”?
- reducerea oxidării și inactivarea biotei;**
 - eliminarea apei și păstrarea fermității;
 - păstrarea culorii**
60. Cu cât temperatura de depozitare a legumelor este mai redusă (sub -18°C) cu atât:
- cantitatea de acid ascorbic pierdut este mai mare;**
 - cantitatea de acid ascorbic pierdut este mai mică;
 - nu există o corelație directă între cele două situații
61. Legumele proaspete și trufandalele se pot congela ?
- da, doar după opărire și blanșare;
 - da, după o prealabilă sărare umedă;
 - nu se recomandă congelarea**
62. Controlul ermeticității prin sondaj al conservelor se execută:
- la fiecare reglare a mașinii de închis;**
 - la anumite intervale de timp de lucru**
 - la sfârșitul fiecărui schimb de lucru
63. Suprasterilizarea este un accident tehnologic prin care:
- se distruge biota din conservă;
 - se produc modificări de structură a conținutului conservei,**
 - se produc modificări nutritive ale conținutului conservei**
64. Prin pasteurizare sunt distruse:
- formele vegetative ale microorganismelor;**
 - formele sporulate ale microorganismelor;
 - majoritatea vitaminelor**

69. La congelare, formarea de cristale mari în musculatură este:
- a) **un lucru nefavorabil, generând pierderea apei musculare (legate);**
 - b) **un lucru nefavorabil, de distrugere a fibrelor musculare;**
 - c) un lucru favorabil, măbind succulența cărnii;
65. Mucegăirea semipreparatelor afumate se datorează:
- a) **umidității crescute în depozit;**
 - b) desăririi și uscării excesive a semipreparatelor;
 - c) **lipsei ventilației din încăperile de depozitare**
66. Blanșarea cărnii reprezintă un tratament termic preliminar, în scopul:
- a) **deshidratării parțiale și micșorării volumului;**
 - b) **coagulării proteinelor și măririi consistenței cărnii;**
 - c) sporirii volumului
67. Termodegradarea grăsimilor din conservele de carne se datorează:
- a) **exhaustării defectuoase a cutiei;**
 - b) **temperatura și timpul de sterilizare prea mari;**
 - c) materiilor auxiliare de calitate slabă
68. Ce rol are termostatarea conservelor de carne ?
- a) de blanșare;
 - b) de fierbere;
 - c) **de testare a existenței biotei**
69. În procesul sărării cărnurilor se utilizează azotat de sodiu (sau de potasiu) și azotit de sodiu:
- a) **contra bacteriilor de putrefacție;**
 - b) **pentru menținerea culorii cărnii;**
 - c) pentru aromă
70. Decongelarea standard a cărnurilor pentru prelucrare se poate face:
- a) **din interior dielectric);**
 - b) **din exterior (prin convecție-conducție);**
 - c) prin câmp pulsatoriu (PEF).

Disciplina: **PROCESAREA PRODUSELOR AGRICOLE**

1. Pentru obținerea laptelui destinat consumului public trebuie parcurse mai multe etape tehnologice, și anume:
 - a) recepție (cantitativă și calitativă) – curățire – răcire – normalizare – omogenizare – dezodorizare – depozitare temporară – ambalare
 - b) recepție (cantitativă și calitativă) – răcire – normalizare – tratamente termice (pasteurizare și sterilizare) – depozitare temporară – ambalare
 - c) recepție (cantitativă și calitativă) – curățire – răcire – normalizare – omogenizare – tratamente termice (pasteurizare și sterilizare) – dezodorizare – depozitare temporară – ambalare**
2. Culturile starter de producție sunt obținute prin pasaje succesive:
 - a) cultură selecționată-primară-secundară-terțiară-starter de producție
 - b) cultură primară-secundară-terțiară-starter de producție
 - c) cultură selecționată-primară-secundară-starter de producție**
3. Câte procedee există pentru fabricarea untului în flux continuu:
 - a) 1
 - b) 3**
 - c) 2
4. Care afirmație este incorectă „procentul de grăsime din laptele de vacă este de”:
 - a) 3,0–5,9%**
 - b) 3,7–6,3%
 - c) 0,1–3,5%
5. Unirea globulelor de grăsime în timpul baterii smântânii nu reprezintă:
 - a) fenomenul de scindare a untului**
 - b) fenomenul de alegere a untului
 - c) fenomenul de globalizare
6. Semifabricatul de bază utilizat în patiserie nu este:
 - a) blatul**
 - b) aluatul
 - c) crema
7. Care este procesul biochimic ce nu influențează capacitatea aluatului de reținere a gazelor:
 - a) proteoliza
 - b) amiloliza**
 - c) activitatea reductazică
8. Care sunt procesele fizice de la coacerea aluatului:
 - a) încălzirea, modificarea umidității**
 - b) formarea cojii**
 - c) încălzirea, schimbul mecanic, formarea cojii
9. Care este temperatura finală minimă din centrul miezului pâinii:
 - a) 90°C
 - b) 93°C**
 - c) 95°C
10. Care sunt operațiile specifice de la prepararea aluatului dospit:
 - a) frământarea și fermentarea aluatului
 - b) fermentarea**
 - c) dospirea aluatului**

11. Materia primă folosită în procesul de panificație este:
- a) făina**
 - b) drojdia
 - c) apa
12. Făina pentru paste făinoase se fabrică din:
- a) grâu moale**
 - b) grâu dur**
 - c) grâu comun cu sticlozitatea mai mică de 60%
13. Făina tip 650 are următorul conținut de cenușă:
- a) 0,65**
 - b) 0,48
 - c) 0,55
14. Amilaza nu este:
- a) o proteină**
 - b) o enzimă
 - c) un compus lipidic**
15. Care sunt tehnicile de tratare termică utilizate în alimentația publică:
- a) coacerea**
 - b) frigerea și prăjirea**
 - c) împănarea
16. Aluatul opărit este un:
- a) aluat dospit, obținut prin procesul de opărire a făinii într-un amestec de apă, ulei, sare, în care se încorpozează la final ouă
 - b) aluat nedospit, obținut prin procesul de opărire a făinii într-un amestec de apă, ulei, sare, în care se încorpozează la final ouă**
 - c) aluat nedospit, obținut prin procesul de opărire a făinii într-un amestec de apă, ulei, sare
17. Tehnologia preparării aluaturilor fluide constă în:
- a) amestecarea componentelor și înspumarea aluatului prin înglobarea de apă în masa acestuia
 - b) amestecarea componentelor și înspumarea aluatului prin înglobarea de aer și apă în masa acestuia
 - c) amestecarea componentelor și înspumarea aluatului prin înglobarea de aer în masa acestuia**
18. Principalele cauze care conduc la obținerea de produse de panificație cu defecte sunt:
- a) folosirea materiilor prime necorespunzătoare calitativ**
 - b) conducerea greșită a procesului tehnologic de fabricație**
 - c) depozitarea și manipularea necorespunzătoare a pâinii după coacere**
19. Făina nu se caracterizează după:
- a) culoare
 - b) miros**
 - c) gust**
20. Culoarea făinii este independentă de:
- a) gradul de extracție
 - b) porozitate**
 - c) gradul de maturare**
21. Tipul de făină, nu exprimă:
- a) conținutul maxim de cenușă al acesteia, înmulțit cu 100**
 - b) conținutul maxim de cenușă al acesteia, înmulțit cu 1000
 - c) conținutul maxim de cenușă al acesteia, înmulțit cu 10**

22. Gelificarea amidonului din aluat nu are loc la:
- a) fermentare
 - b) răcire
 - c) coacere
23. Cum se recunoaște sfârșitul tratamentului termic la obținerea fripturilor:
- a) după miros
 - b) după culoare
 - c) după aspectul în secțiune
24. Indicați care este grupa de compuși chimici care pot influența calitatea igienică a cărnii conservată prin afumare:
- a) gazele necondensabile
 - b) fenolii
 - c) substanțele volatile
25. Afumarea cărnii se face în scopul:
- a) îmbunătățirii culorii cărnii și a conservabilității
 - b) îmbunătățirii gustului și mirosului
 - c) îmbunătățirea conservabilității
26. Alegeți corect nivelul de temperatură care caracterizează congelarea:
- a) -1 ... -10°C
 - b) -18 ... -20°C
 - c) -37,5 ... -65°C
27. Identificați care este valoarea de pH atinsă după 24 de ore de la sacrificarea animalelor:
- a) 4,5-5
 - b) 6-7
 - c) 5,3-5,7
28. Pentru formarea și menținerea culorii cărnii conservată prin sărare se practică adaosul de:
- a) nitrozopigmenți
 - b) nitrați
 - c) nitriți
29. Ce sunt semipreparatele culinare:
- a) preparate culinare servite la micul dejun
 - b) preparate culinare parțial procesate
 - c) alimente prelucrate utilizate la pregătirea altor preparate
30. Aspicul este un semipreparat culinar rezultat prin fierberea extractivă a unor alimente:
- a) cu conținut ridicat de grăsime
 - b) bogate în proteine colagenice
 - c) bogate în proteine
31. Ce este maioneza:
- a) un sos emulsionat stabil
 - b) un sos vâscos
 - c) un sos emulsionat instabil
32. Afumare la rece a peștelui se realizează la temperaturi de:
- a) 20-40°C
 - b) 5-15°C
 - c) 15-30°C

33. La țarm refrigerarea peștelui se face cu gheață în proporție de față de masa peștelui:
- a) **50-70%**
 - b) 30-50%
 - c) 75-85%
34. Temperatura apei de glasare trebuie să fie de:
- a) **20°C**
 - b) 18°C
 - c) 25°C
35. Peștele slab sărat are un procent de:
- a) maximum 5% clorură de sodiu
 - b) maximum 15% clorură de sodiu
 - c) **maximum 10% clorură de sodiu**
36. Metodele de sărare aplicate în industria peștelui sunt următoarele:
- a) sărarea umedă; sărarea mixtă
 - b) **sărarea uscată; sărarea umedă**
 - c) **sărarea mixtă**
37. Zvântarea peștelui înainte de coacere nu se realizează la:
- a) temperatura de 50-80°C timp de 30-60 minute
 - b) **temperatura de 50-80°C timp de 65-70 minute**
 - c) **temperatura de 70-80°C timp de 30-60 minute**
38. Zahărul pudră sau zahărul farin se obține din zahărul cristal prin măcinare suplimentară, astfel încât mărimea granulelor să nu depășească:
- a) 1mm
 - b) 2 mm
 - c) **0,05 mm**
39. Margarina este o emulsie stabilizată:
- a) **de tip A/U, cu un conținut de minim 80% grăsime și maxim 16% apă**
 - b) de tip U/A, cu un conținut de minim 80% grăsime și maxim 16% apă
 - c) de tip U/U, cu un conținut de minim 80% grăsime și maxim 16% apă
40. Fructele confiate se obțin prin saturarea osmotică a fructelor cu zahăr până la un conținut de zahăr de:
- a) 75-80%
 - b) **65-70%**
 - c) 55-60%
41. Fibrele alimentare sunt o categorie de carbohidrați proveniți din alimentele de origine:
- a) animală
 - b) animală și vegetală
 - c) **vegetală**
42. Materialele folosite în industria cărnii sunt:
- a) **membranele**
 - b) **materialele de legare și ambalare, combustibili tehnologici**
 - c) membranele, materialele de legare și ambalare
43. La fabricarea unor produse din carne tocată (salamuri sau cârnați) se utilizează:
- a) gelatina
 - b) **bradtul**
 - c) **șrotul**

44. Conservele din carne, nu se vor supune unor tratamente termice:
- la temperaturi de peste 100°C
 - la temperaturi cuprinse între 75°C și 90°C**
 - la temperaturi cuprinse între 45°C și 60°C
45. În procesul de pregătirea a bradului nu se vor adauga polifosfați pentru:
- prelucrarea cărnii proaspete**
 - prelucrarea cărnii refrigerate
 - prelucrarea cărnii congelate**
46. Instalația de afumare tip Petruosek este alcătuită din în care se realizează coacerea, afumarea și zvântarea produselor:
- 4 compartimente
 - 2 compartimente
 - 3 compartimente**
47. Din categoria salamurilor crude uscate și presate în România se fabrică:
- babicul**
 - ghiudenu**
 - salamul italian
48. Metodele de conservare a cărnii prin frig sunt:
- congelarea**
 - criogenarea
 - refrigerarea**
49. Sotarea reprezintă expunerea unui aliment:
- pentru un timp scurt, într-o cantitate mică de grăsime fierbinte, la o sursă puternică de căldură**
 - pentru un timp scurt, într-o cantitate mare de grăsime fierbinte, la o sursă puternică de căldură
 - pentru un timp scurt, într-o cantitate mare de grăsime fierbinte, la o sursă slabă de căldură
50. La terminarea procesului de congelare, temperatura din interiorul brichetei de pește trebuie să fie:
- de cel puțin -12°C**
 - cel mult -5°C
 - între -8°C și -10°C
51. Ce specii de pește, care a fost congelat, trebuie supuse operației de glasare:
- marin și oceanic
 - de apă dulce
 - toate speciile de pește**
52. Prin măcinarea materiilor prime oleaginoase are loc deschiderea a din celulele semințelor oleaginoase ceea ce facilitează eliberarea uleiului la presare:
- 45-50%
 - 70-80%**
 - 85-90%
53. Tratatamentul hidrotermic al măcinăturii oleaginoase nu se va efectua în utilaje de tipul:
- prăjitoarelor de forma cilindrică și care conțin 2-6 compartimente multietajate
 - concasoarelor de formă ovală și care conțin 2-3 compartimente**
 - mașinilor de zdrobit
54. Efectul de separare a uleiului nu este determinat de:
- scăderea treptată a presiunii în camera de presare și depinde de temperatură**
 - creșterea treptată a presiunii în camera de presare și depinde de temperatură**
 - creșterea treptată a presiunii în camera de presare și depinde de durata presării

55. Dizolvanții utilizați în industria uleiului sunt:
- a) hexanul**
 - b) acidul clorhidric, acidul sulfuric
 - c) benzina de extracție, acetona**
56. Extracția uleiului cu dizolvanți este o operație tipică de transfer de în care rolul preponderent îl au fenomenele de difuzie:
- a) căldură
 - b) masă**
 - c) energie
57. Operația de distilare a misceleii se execută în:
- a) trei etape (predistilare, distilare intermediară, distilare finală)
 - b) patru etape (predistilare, distilare intermediară I, distilare intermediară II, distilare finală)
 - c) două etape (predistilare, distilare finală)**
58. Dezodorizarea uleiurilor este ultima fază a procesului de rafinare a acestora și urmărește:
- a) eliminarea substanțelor care imprimă uleiurilor gust neplăcut**
 - b) eliminarea substanțelor care imprimă uleiurilor miros neplăcut**
 - c) îmbunătățirea culorii
59. În industria zahărului în urma operației de difuzie se obține:
- a) borhotul, apele de golire**
 - b) zeama de difuzie**
 - c) zahărul, borhotul, apele de golire
60. Zeama de difuzie este o soluție apoasă care are un conținut de:
- a) 10-12% substanță uscată
 - b) 20-22% substanță uscată
 - c) 16-18% substanță uscată**
61. Separarea cristalelor de zahăr de siropul intercrystalin nu se realizează prin:
- a) centrifugare
 - b) barbotare**
 - c) distilare**
62. După centrifugarea masei groase se obține:
- a) zahăr tos**
 - b) sirop verde și sirop alb**
 - c) borhot
63. În procesul de purificare a zemei de difuzie nu se utilizează:
- a) acetona și aldehida formică**
 - b) acidul acetic și acidul boric**
 - c) laptele de var și bioxidul de carbon
64. Masa de caramel nu va fi plastică la temperatura de:
- a) 70°C
 - b) 60°C**
 - c) 55°C**
65. Procesul tehnologic de fabricare a halvalei cuprinde următoarele etape principale:
- a) prepararea tahananului; prepararea halvalei
 - b) prepararea tahananului; prepararea halviței**
 - c) frământarea halvalei**

66. Finisarea sau conșarea constă în amestecarea sau frecarea masei de ciocolată timp de:
- cel mult 24 ore, la temperaturi cuprinse între 45-70°C
 - cel mult 24 ore, la temperaturi cuprinse între 30-40°C
 - cel puțin 24 ore, la temperaturi cuprinse între 45-70°C**
67. Pasteurizarea înaltă (HTST) constă în menținerea laptelui la:
- temperatura de 72°C timp de 15 secunde**
 - temperatura de 50°C timp de 1 minut
 - temperatura de 65°C timp de 30 secunde
68. Sterilizarea discontinuă (clasică), presupune menținerea laptelui (ambalat în recipiente închise ermetic):
- timp de 60-70 minute la temperaturi de 115-130°C
 - timp de 20-50 minute la temperaturi de 115-130°C**
 - timp de 20-50 minute la temperaturi de 155-160°C
69. Cultura starter de producție folosită la obținerea iaurtului conține:
- Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus***
 - Lactococcus cremoris* și *Lactococcus diacetylactis*
 - Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus***
70. Ierarhizarea produselor de origine animală în funcție de importanța economică și alimentară, plasează laptele pe poziția:
- a doua**
 - a treia
 - întâi

Disciplina: **CONTROLUL CALITĂȚII ALIMENTELOR**

1. Caracterul complex al calității este dat de caracteristicile sale:
 - a. **tehnice;**
 - b. **sociale;**
 - c. intrinseci.
2. Proporția substanțelor proteice din carne este în medie de:
 - a. 10,5%;
 - b. 24,5%;
 - c. **18,5%.**
3. Din categoria substanțelor antinutritive din alimente, blocarea utilizării mineralelor de către organism poate fi determinată de:
 - a. **acidul fitic;**
 - b. oxidaza ascorbică;
 - c. tiaminaza.
4. Calea endogenă de contaminare cu microorganism apare atunci când:
 - a. bacteriile de suprafață pătrund în profunzimea cărnii
 - b. **animale sunt obosite, eviscerate tardiv sau cu emisiune sanguină incompletă;**
 - c. rigiditatea musculară nu se instalează după sacrificare.
5. În industria alimentară microorganismele pot avea rol:
 - a. **pozitiv;**
 - b. neutru;
 - c. **negativ.**
6. Colagenul, elastina și reticulina sunt:
 - a. **proteine din sarcolemă;**
 - b. baze purinice;
 - c. enzime.
7. Regula pentru unitățile care desfac carne tocată congelată menționează că aceasta:
 - a. se păstrează la -10°C, pentru max. 10 zile;
 - b. **se păstrează la -12°C, pentru max. 5 zile;**
 - c. se păstrează la -5°C, pentru max. 10 zile.
8. Aciditatea laptelui de vacă normalizat (măsurată în °T) trebuie să fie cuprinsă între:
 - a. 10-16;
 - b. 9-15;
 - c. **15-21.**
9. În cazul depistării conservelor cu *Clostridium botulinum* sau metale grele se impune:
 - a. recondiționarea produselor și redistribuirea acestora după ce au fost declarate conforme;
 - b. **laboratorul are obligația de a informa organele competente;**
 - c. **se va sechestra întregului lot de fabricație.**
10. Capacitatea de hidratare reprezintă:
 - a. însușirea prin care proteinele cărnii rețin o parte din apa proprie și o parte din cea adăugată;
 - b. însușirea determinată de existența în carne a apei legate, cât și a celei libere;
 - c. **însușirea cărnii de a absorbi apa, dar nu și a reține, atunci când este pusă într-un lichid.**
11. Carnea fezandată de vânat:
 - a. se comercializează doar în unități specializate;
 - b. este comercializată doar în unități specializate și însoțită de aviz sanitar veterinar;
 - c. **este interzisă la vânzare sau la valorificare în unitățile de alimentație publică.**

12. Ansamblul senzațiilor date de gustul, suculența, frăgezimea și aroma unei cărnii reprezintă:
- savoarea;
 - palatabilitatea;**
 - capacitatea de a reține parțial sucii intracelular, intercelular și interfascicular.
13. Laptele colostrale are următoarele proprietăți:
- densitate mare;**
 - la închegare cu cheag coagulează rapid;
 - rezistent la acidifierea spontană.**
14. Principalii factori care influențează conținutul cărnii în vitamine:
- specia;**
 - alimentația;
 - starea de îngrășare.**
15. Coeficientul de utilizare digestivă a proteinelor din carne este de aproximativ:
- 97%;**
 - 87%;
 - 77%.
16. Carne provenită de la berbeci castrați, de maxim 2 ani, poartă denumirea de:
- carne de mânzat;
 - carne de batal;**
 - carne de broiler.
17. Din categoria metalelor grele ce se pot regăsi în lapte, cel care inhibă sinteza hemoglobinei, acționează asupra sistemului vegetativ și are acțiune toxică, este:
- plumbul;**
 - cadmiul;
 - mercurul.
18. Defectul acido-dieteticilor reprezentat de „Coagulare întârziată însoțită de acidifiere lentă” este cauzat de:
- termostatare la temperaturi mai mici decât cele indicate;
 - existența în lapte a bacteriofagilor sau antibioticilor;**
 - utilizarea culturilor degenerare sau culturi care conțin *Lactobacillus acidophylus*.
19. Factorii care influențează consistența cărnii sunt:
- gradul de proapețime;**
 - tipul sacrificării;
 - vârsta și gradul de îngrășare.**
20. Condiționare primară a laptelui materie primă implică:
- filtrare;**
 - răcire;**
 - depozitare temporară.**
21. Transformările care nu îmbunătățesc însușirile organoleptice și valoarea alimentară a cărnii sunt:
- rigiditatea musculară;
 - încingerea;**
 - fezandarea.
22. Intervalul dintre întreruperea administrării antibioticului și până ce laptele poate fi dat la consum este de:
- 14 zile;**
 - 7 zile;
 - 21 zile.

23. Cel mai mare procent de contaminare a cărnii în abator este generat de:
- transportul și manipularea cărnii;**
 - pielea animalelor;
 - aeromicroflora sălilor de sacrificare.
24. Cel mai periculos element radioactiv ce se poate regăsi în lapte este:
- 137 Cs;
 - 90 Sr;**
 - 93 Hg.
25. În cazul intoxicațiilor cu stricnină, electrocutare, insolăție sau tetanos, rigiditatea musculară:
- nu se instalează;
 - nu se instalează sau se manifestă foarte slab;
 - se instalează imediat.**
26. Pe măsura scindării A.T.P. se formează complexul rigid actomiozina care:
- are loc pe cale enzimatică;**
 - produce reacția acidă a cărnii;**
 - împiedică declanșarea rigidității musculare.
27. La brânzeturi, gust de amar are la bază:
- adaos prea mare de cheag și prea mic de bacterii lactice;**
 - infestarea masei de coagul cu bacterii coliforme;
 - răcirea brânzei înainte de eliminarea completă a zerului.**
28. Structura nisipoasă a înghețatei se datorează:
- freezării defectuoase;
 - variațiilor termice la depozitare;
 - conținutului ridicat de lactoză sau zahăr.**
29. În carne, transformarea nucleotidelor în baze purinice duce la:
- creșterea cantității de hipoxantină;**
 - schimbarea stării de dispersie a proteinelor;
 - formarea aromei.**
30. Rezerva de oxigen a țesutului muscular este:
- miostromina;
 - globulina X;
 - mioglobulina.**
31. Unitățile care desfac carne congelată trebuie să aibă în dotare utilaje frigorifice care să asigure temperaturi de:
- min. -12°C;**
 - max. -5°C;
 - max. -12°C.
32. Cu excepția păsărilor, carnea în carcasă se păstrează astfel:
- în tăvi din inox/plastic;
 - în spații frigorifice și numai suspendată;**
 - în vitrine frigorifice (0...+4°C), pentru max. 24 de ore.
33. Aprovizionarea unităților alimentare cu semipreparate refrigerate se face:
- pentru max. 72 ore;
 - pentru max. 24 ore;
 - pentru max. 48 ore.**

34. Elementele de controlul ale semipreparatelor culinare sunt:
- a. proveniența;**
 - b. salubritatea;**
 - c. prospețimea.**
35. Categoriile de conserve declarate improprii consumului uman sunt cele:
- a. cu bombaj evident, ireversibil;**
 - b. perforate sau fisurate;**
 - c. neetanșe (la proba ermeticității).**
36. Aprovizionarea cu carne, organe și produsele comestibile de abator se realizează în următoarele condiții:
- a. să provină de pe piața liberă;
 - b. să provină numai din unități autorizate;**
 - c. să fie marcate sanitar-veterinar.**
37. Ouăle provenite de la palmipede:
- a. nu se acceptă pentru preparare;**
 - b. sunt supuse unor condiții stricte referitor la comercializare;
 - c. nu există restricții.
39. Cea mai mare cantitate în substanțe minerale se regăsește în:
- a. viscere;**
 - b. piept de pasăre;
 - c. jigou.
40. Carnea de mânzat provine de la:
- a. vițel până la 6 luni;
 - b. taur necastrat;
 - c. taurine cu vârste cuprinse între 6 luni și 3 ani.**
41. Imediat după tăierea animalului carnea are următoarele proprietăți:
- a. este flască;**
 - b. este deschisă la culoare;
 - c. are pH ridicat.**
42. Dușarea animalelor înainte de sacrificare:
- a. reduce de 100-180 ori încărcătura de germeni;**
 - b. este eficientă numai pentru impurități ușoare;**
 - c. nu influențează încărcătura microbiană.
43. Transformarea glicogenul în acid lactic este determinată de:
- a. enzimele autolitice;**
 - b. aminoacizii esențiali;
 - c. virarea valorii pH/.
44. La animalele odihnite înainte de tăiere:
- a. musculatura conține o cantitate mică de glicogen;
 - b. musculatura conține o cantitate mare de glicogen;**
 - c. musculatura conține o cantitate normală de glicogen.
45. Prin descompunerea lecitinei se formează colină, care va produce o serie de toxine cum ar fi:
- a. cadaverina;
 - b. neurină;**
 - c. muscarină.**

46. Principalii reprezentanți ai lipidelor din carne sunt:
- grăsimile neuter;**
 - miogenul;
 - fosfolipide.**
47. Cea mai importantă glucidă din carne este reprezentată de:
- glucoză;
 - glicogen;**
 - riboză.
49. Noțiunea de brad se referă la:
- carne proaspătă de vită tocată fin;**
 - amestec din carne proaspătă de vită și porc tocate fin;
 - amestec din carne proaspătă de porc și pasăre tocate fin.
50. La ovine, antricotul reprezintă:
- osul spetei și brațului cu musculatura lor
 - oasele bazinului, sacrumul, femurul și musculatura aferentă
 - ultimele vertebre toracale cu 1/3-a superioară a coastelor și musculatura respectivă**
51. Elementele ce indică un pește “proaspăt” sunt:
- prezența exoftalmiei;**
 - corneea este transparentă;**
 - mediile oculare sunt limpezi.**
52. Cum se numește complexul de procese bio-chimice și fizico-chimice influențate de enzimele proprii cărnii de pește și se declanșează imediat după încetarea rigidității musculare (sinonim cu maturarea cărnii la animalele cu sânge cald):
- alterarea peștelui;
 - putrefacția peștelui;
 - autoliza peștelui.**
53. Categoria „alimentară” în care se încadrează carnea de pește la care raportul apă/proteine este de 2,5-3,5:
- foarte bună;**
 - bună;
 - mediocră.
54. La peștele sărat, poate să apară defectul numit “saponificare” în următoarele condiții:
- ambalare fără tuzluc;**
 - păstrare la temperaturi ridicate;**
 - lezarea masei gastro-intestinale.
55. La ce categorii de pește, procesul de “autoliză” se instalează mult mai rapid decât la alte categorii:
- la speciile de pești grași;**
 - la peștele subnutrit;
 - la peștii de talie mică.**
56. Cum se numește defectul peștelui sărat la care branhiile și organele interne prezintă miros de mușgai (se întâlnește la peștele sărat în butoaie fără tuzluc, dar și la cel ambalat în lăzi dar păstrat în încăperi ventilate necorespunzător):
- încingere;**
 - înroșirea;
 - fucsina.

57. Care este conținutul cărnii de pește în glicogen, imediat după pescuire:
- 0,05-0,1%;
 - 0,5-1,0%;**
 - 2,0-3,0%.
58. Ochii enoftalmici sunt o caracteristică a peștelui:
- alterat;**
 - relativ proaspăt
 - proaspăt
59. Contaminarea alimentelor se poate realiza pe următoarele căi:
- prin poluare chimică;**
 - cu elementele radioactive;**
 - cu mase plastice/aluminiu.**
60. Utilizarea digestivă a grăsimilor din carne este direct influențată de:
- conținutul în vitamine liposolubile;
 - conținutul în acizi grași nesaturați;
 - punctul de topire.**
61. În cazul laptelui de vacă procentul în grăsimi variază între următoarele limite:
- 3,7-6,3;**
 - 3,3-4,1;
 - 6,6-7,1.
62. Produsul denumit parfait reprezintă:
- înghețată de fructe;
 - înghețată de frișcă;
 - înghețată pe bază de lapte și ouă.**
63. Rolul energetic al elementelor constituente din lapte este determinat de:
- lactoză și grăsimea;**
 - calciu și fosfor;
 - vitamine și apă.
64. Smântânirea parțială și adăugarea de lapte smântânit sunt falsificări folosite pentru:
- modificarea conținutului de grăsime;**
 - creșterea vâscozității;
 - conservare și neutralizarea acidității.
65. Digestibilitatea proteinelor din produsele acido-dietetice este:
- inferioară față de cea a proteinelor din lapte;
 - egală cu cea a proteinelor din lapte;
 - superioară față de cea a proteinelor din lapte.**
66. La baza obținerii produselor acide stau culturile starter în componența cărora pot intra:
- bacterii homofermentative;**
 - bacterii heterofermentative;**
 - drojdii.**
67. Fermentația dublă, lactică și alcoolică, caracterizează următorul sortiment:
- lapte acidofil;
 - chefir;**
 - iaurt.

68. În funcție de consistența pastei, brânzeturile se clasifică în:
- a. moi;
 - b. semitari;
 - c. tari.
69. Conținutul maxim în apă al laptelui praf trebuie să fie de:
- a. 5%;
 - b. 10%;
 - c. 15%.
70. În cazul ouălor de consum foarte proaspete înălțimea camerei cu aer trebuie să fie de:
- a. 5 mm;
 - b. 10 mm;
 - c. 15mm.
71. Procentul în apă a gălbenușului ouălor de găină poate varia între:
- a. 23-40%;
 - b. 43-50%;
 - c. 53-60%.
72. Solubilitatea prafului de ouă integral trebuie să fie de minim:
- a. 90%;
 - b. 80%;
 - c. 70%.
73. Ouăle provenite de la păsări crescute în hale închise, prevăzute cu așternut permanent pe cel puțin o treime din suprafață, la o densitate de max. 7 cap./m² și hrănite cu nutreț combinat clasic primesc la clasificare cifra:
- a. 1;
 - b. 2;
 - c. 3.
74. Timpul maxim admisibil pentru clasificarea, marcarea și ambalarea ouălor, cu excepția celor extra și extra proaspete este de:
- a. 10 zile;
 - b. 7 zile;
 - c. 4 zile.
75. Defectul prafului de ouă denumit miros de pește este determinat de:
- a. hidroliza lecitinei cu formare de TMA;
 - b. prin oxidarea grăsimilor;
 - c. descompunerea hidrolitică a grăsimilor.

Disciplina: **TEHNICI HOTELIERE SI DE RESTAURANT**

1. Principalele tipuri de foarfece utilizate în restaurante sunt:
 - a) **foarfece pentru tranșat pui;**
 - b) **foarfece pentru tăiat ciorchinii de struguri;**
 - c) nu se utilizează foarfece.
2. În funcție de destinație, coșulețele se clasifică în:
 - a) **coșulețe pentru servirea produselor de panificație;**
 - b) coșulețe pentru fructe;
 - c) **coșulețe pentru transportarea, prezentarea și servirea vinurilor îmbuteliate.**
3. Pe masă, suporturile pentru pahare se așează:
 - a) în stânga clientului;
 - b) în fața clientului;
 - c) **în dreapta clientului.**
4. Tăvile se transportă în general pe mâna stângă, astfel:
 - a) **pe vârful degetelor;**
 - b) **prinse între degetul mare (deasupra, pe margine) și celelalte (răsfirate, așezate sub tavă);**
 - c) **pe antebraț și palmă (cu degetele depărtate).**
5. Este de obligația fiecărui chelner să:
 - a) **cunoască preparatele/băuturile din liste;**
 - b) **să aibă o ținută vestimentară impecabilă;**
 - c) **să se intereseze zilnic de potențialele sarcini suplimentare.**
6. Șervetele se vor poziționa astfel:
 - a) **pe farfurie sau în stânga acesteia;**
 - b) sub farfurie;
 - c) în fața farfuriei.
7. Suporturile pentru frapiere se poziționează astfel:
 - a) pe mese;
 - b) **lângă mese;**
 - c) pe console.
8. Platourile pentru preparate din pește au următoarea caracteristică:
 - a) **formă oval alungită;**
 - b) formă rotundă;
 - c) formă dreptunghiulară.
9. Capacitatea standard a unei supiere este de:
 - a) 1 litru;
 - b) 2 litri;
 - c) **3 litri.**
10. Lușurile sunt confecționate din următorul material:
 - a) **metal inoxidabil;**
 - b) ceramică;
 - c) lemn.
11. Muștarierile au în componență un număr de:
 - a) 2 piese;
 - b) 4 piese;
 - c) **3 piese.**

12. Cupele utilizate pentru șampanie au următoarele capacități:
- 200-250 ml;
 - 150-200 ml;**
 - 300-350 ml.
13. Ce capacitate are cana pentru servit bere neîmbuteliată, cunoscută și sub numele de „șap”:
- 300 ml;**
 - 200 ml;
 - 400 ml.
14. Frapierele sunt întrebuințate pentru:
- transportul și păstrarea la rece a preparatelor reci;
 - transportul la gheață a băuturilor;**
 - păstrarea la gheață a băuturilor.**
15. Așa numitul „clește al chelnerului” este:
- cleștele improvizat dintr-o lingură și o furculiță;**
 - clește special, destinat pentru consumarea melcilor;
 - cleștele destinat manevrării homarilor.
16. În conformitate cu standardele europene paturile double ce intră în dotările camerelor au următoarele dimensiuni:
- lățime 100 cm; lungime = 200 cm;
 - lățime 150 cm; lungime = 200 cm;**
 - lățime 200 cm; lungime = 200 cm.
17. Tipul de cameră cunoscut sub denumirea de „suită” reprezintă:
- camere alăturate - au o ușă comună între ele și uși separate de acces de pe coridor;**
 - cameră în care se regăsește o chicinetă;
 - apartament cu două camere.
18. În industria hotelieră, sectorul conciergerie păstrează atribuțiile de asigurare a securității și de gestionare a cheilor camerelor, dar își extinde aria de competență cu:
- rezolvarea solicitărilor clientului;**
 - efectuarea de servicii suplimentare;**
 - asistarea clientului prin oferirea de sfaturi, recomandări.**
19. Activitățile principale ale personalului ce deserveste sectorul de etaj sunt:
- efectuarea în mod eficient a serviciilor specifice;**
 - crearea unui mediu plăcut și atractiv pentru clienți/vizitatori și personal;**
 - întreținerea lenjeriei hotelului, asigurând un mediu sănătos și sigur.**
20. Consolele se amplasează, în general:
- lângă stâlpii de susținere;**
 - lângă pereții salonului;**
 - în bucătărie.
21. Farfuriile cunoscute sub denumirea de „jour” sunt utilizate pentru:
- servirea și consumarea preparatelor lichide calde;
 - servirea produselor de panificație;**
 - ca suport pentru cești.**

22. Lingurițele de tip mocca sunt utilizate pentru:
- servirea prăjiturilor;
 - servirea produselor acido-dietetice;
 - servirea zahărului utilizat la cafea.**
23. Pentru tăierea și servirea brânzeturilor se utilizează:
- furculiță de mici dimensiuni cu 2 dinți;
 - cuțit prevăzut în vârf cu 2 dinți;**
 - cuțit cu lama îngustă.
24. Vânzarea produsului hotelier se poate realiza astfel:
- prin sugestii;**
 - prin alternative;**
 - prin substituire.**
25. În cazul comenzilor de rezervare negarantate, dar și atunci când nu se comunică ora sosirii, camera de hotel este reținută până la ora:
- 18⁰⁰;**
 - 12⁰⁰;
 - 20⁰⁰.
26. În cazul în care un client refuză să plătească serviciile hoteliere sau este insolubil, hotelierul:
- nu are nici un drept asupra clientului asumându-și pierderea;
 - are drept de gaj asupra bunurilor cu valoare comercială ale clientului;**
 - are doar varianta acționării clientului în instanță.
27. În cazul servirii cu ajutorul cleștelui sau a lușului, prezentarea preparatului se realizează:
- pe partea dreaptă a clientului;
 - nu are relevanță;
 - pe partea stângă a clientului.**
28. Modalitatea de servire cunoscută sub denumirea de „servirea la farfurie” implică:
- montarea preparatelor în bucătărie;**
 - montarea preparatelor în fața clientului;
 - clientul se autoservește de pe platourile aflate pe masă.
29. Sistemul de autoservire include următoarele categorii:
- autoservirea liniară;**
 - autoservirea parțială;**
 - autoservirea simplă.
30. Intrarea și ieșirea personalului din salonul de servire a clienților se realizează:
- prin partea stângă a ușii batante;
 - nu are importanță;
 - prin partea dreaptă a ușii batante.**
31. În conformitate cu standardele europene paturile single ce intră în dotările camerelor au următoarele dimensiuni:
- lățime 100 cm; lungime = 200 cm;**
 - lățime 150 cm; lungime = 200 cm;
 - lățime 200 cm; lungime = 200 cm.

32. Departamentul recepție (Front Office) are atribuții în promovarea și vânzarea serviciilor hoteliere (cazarea și serviciile suplimentare) și include următoarele sectoare de activitate:
- rezervări;**
 - recepție, conciergerie;**
 - casierie, comunicații.**
33. Într-un hotel, managerul îndeplinește următoarele roluri:
- decizional;**
 - interpersonal;**
 - informațional.**
34. Coordonarea activității hoteliere depinde de natura relațiilor dintre atribuții și activități, distingându-se următoarele forme de interacțiune:
- simplă;**
 - secvențială;**
 - reciprocă.**
35. Pentru a conduce echipa, managerul de hotel beneficiază de o funcție denumită briefing, aceasta referindu-se la:
- analiză, clasificare, notare, estimare și judecare;
 - se pune echipa în temă printr-o ședință la care participă toți cei implicați în activitate;**
 - se are în vedere realizarea unui echilibru între necesitățile grupului, ale individului și ale sarcinii.**
36. Parametrii de conținut ai vorbirii de care trebuie să țină cont angajații unui hotel sunt:
- utilizarea formulelor de politețe adecvate;**
 - folosirea numelui/funcției interlocutorului; exprimarea corectă, concisă și precisă;**
 - timbrul; înălțimea vocii; volumul.
37. În cadrul unui hotel, negocierea camerelor de către recepționeri are următorul regim:
- se acceptă în perioadele cu un grad de ocupare redus;**
 - se acceptă la anumite categorii de clienți;**
 - se acceptă oricând, rămânând la latitudinea angajatului.
38. Tambalele sunt folosite pentru:
- consumarea ouălor fierte moi, în coajă;
 - transportul, prezentarea și servirea crenvurștilor;**
 - montarea, prezentarea și consumarea preparatelor culinare cu sos.
39. Căpăcelele se folosesc la:
- transportarea, servirea și consumarea preparatelor din ouă (ochiuri);**
 - transportarea, prezentarea și servirea supelor;
 - transportarea, servirea și consumarea preparatelor din cașcaval (la capac, pane).**
40. Un shaker este compus din:
- pocal;**
 - capac cu sită;**
 - căpăcel.**
41. Consolele sunt reprezentate de:
- cărucioare pentru transport;
 - mese de serviciu;**
 - cărucioare pentru tranșat.

42. Denumirea de ancăr face referire la:
- obiect din material textile care protejează fețele de masă;
 - șervete;
 - obiect individual din material textile utilizat de către chelner.**
43. La definirea misiunii unei firme hoteliere trebuie avute în vedere următoarele aspecte primordiale:
- identificarea grupurilor de consumatori (clienți);**
 - identificarea nevoilor și dorințelor clienților;**
 - stabilirea procedurilor și a metodelor aplicate pentru a asigura satisfacerea nevoilor clienților.**
44. Strategia de descreștere se poate aplica prin “captivitate”, procedeu ce reprezintă:
- reducerea parțială a volumului de activitate;
 - lichidarea activității;
 - firma renunță la dreptul de decizie într-o zonă de activitate, în favoarea altei firme.**
45. Motelul este definit în conformitate cu legislația din România ca fiind:
- unitatea hotelieră situată în afara localităților (de regulă), în imediata apropiere a arterelor intens circulate, satisfăcând atât nevoile de cazare, cât și cele de restaurație;**
 - structură de primire cu dotări simple, adaptată cerințelor caracteristice clienților în tranzit, care asigură servicii de cazare, masă și agrement;
 - structură de capacitate relativ redusă, ce funcționează în clădiri independente, cu arhitectură specifică, situată în stațiuni sau zone de interes turistic.
46. Hostelul poate fi definit ca:
- ansamblu de clădiri (de regulă vile sau bungalouri) amplasate într-un perimetru bine delimitat;
 - unitatea hotelieră situată în afara localităților, în imediata apropiere a arterelor intens circulate, ce satisface atât nevoile de cazare, cât și cele de alimentație;
 - unitate cu o capacitate de max. 5 camere- apartamente, amenajată, de regulă, în clădiri cu altă destinație inițială.**
47. Picurile sunt folosite pentru:
- servit ceaiul;
 - servit frișcă lichidă;**
 - servit lapte dulce fiert.
48. Termenul de „concierge” provine din limba franceză și făcea referire la:
- „persoana de încredere a casei”, care asigura securitatea reședinței, încuia ușile și stingea lumânările;**
 - persoana care se ocupa de promovarea și rezervarea camerelor, promovarea și vânzarea serviciilor aferente;
 - persoana care se ocupa de pregătirea preparatelor culinare și servirea acestora.
49. Activitățile principale ale personalului din sectorul de etaj se referă la:
- primirea turiștilor;
 - efectuarea în mod eficient a serviciilor specifice, crearea unui mediu plăcut și atractiv pentru clienți/vizitatori și personal;**
 - întreținerea lenjeriei hotelului.**
50. Voucher-ul reprezintă:
- un document de rezervare și plată emis de agenția de turism care face dovada achitării de către client a serviciilor hoteliere contractate;**
 - un document emis de agenția de turism, în baza căruia se încasează contravaloarea serviciilor care vor fi prestate clientului;
 - un document prin care agenția de turism înmânează clientului cecul de călătorie prin care acesta efectuează plata direct hotelierului.

51. Loveratorul reprezintă:
- căruciorul pentru prezentarea gustărilor reci, deserturilor și a saladelor;
 - încălzitorul de farfurii/căni;**
 - căruciorul pentru tranșat.
52. Gheridonul reprezintă:
- căruciorul pentru flambat;
 - căruciorul pentru tranșat/porționat preparate;**
 - căruciorul pentru păstrarea și servirea băuturilor aperitiv.
53. Lușurile au următoarea întrebuințare:
- servesc la trecerea preparatelor lichide din boluri în farfurii adânci sau căni;**
 - sunt folosite la transportarea supelor;
 - se folosesc la transportarea, servirea și consumarea preparatelor din ouă sau cașcaval.
54. Naproanele se folosesc la:
- acoperirea fețelor de masă pătate în timpul servirii mesei;**
 - se așează de la început peste fața de masă în zona unde vor fi serviți copiii;**
 - acoperirea produselor de panificație.
55. În Marea Britanie, unitățile hoteliere sunt clasificate astfel:
- de la 1 la 4 stele și categoria de lux;
 - de la 1 la 5 coroane;**
 - de la 1 la 5 stele sau de la 1 la 5 diamante.
56. Moltonul are următoarele roluri:
- amortizează zgomotele (produse de așezarea pe masă a veselei, tacâmurilor, paharelor);**
 - îndepărtarea resturilor (mâncare sau băutură) rămase pe buze;
 - împiedică alunecarea fețelor de masă și evită uzura acestora.**
57. Procesul de management din industria hotelieră poate fi realizat prin următoarele funcții de bază:
- previziunea;**
 - organizarea;**
 - coordonarea, antrenarea, evaluarea și controlul.**
58. Cocotierele se folosesc la:
- consumarea ouălor fierte moi, în coajă;**
 - servirea și consumarea preparatelor din ouă sau cașcaval;
 - transportul, prezentarea și servirea crenvurștilor.
59. Satul de vacanță reprezintă:
- o structură destinată să asigure cazare turiștilor în corturi sau rulote;
 - un ansamblu de clădiri (vile sau bungalouri) amplasate într-un perimetru bine delimitat;**
 - structură de capacitate relativ redusă ce funcționează în clădiri independente, cu arhitectură specifică.
60. Ravierele sunt utilizate pentru:
- montarea, prezentarea și consumarea preparatelor culinare cu sos;**
 - prezentarea și servirea separată a sosurilor;
 - servirea și consumarea compoturilor.
61. La transportul, prezentarea, prepararea și servirea diferitelor preparate sau băuturi se utilizează:
- voiture;**
 - console;
 - loveratorul.

62. Baza teoriei lui Maslow constă în ideea că:
- omul mediu are o inerentă aversiune față de muncă și încearcă să o evite cât poate;
 - întotdeauna, oamenii își doresc mai mult și ceea ce își doresc depinde de ceea ce au deja;**
 - întotdeauna, oamenii se mulțumesc cu ceea ce au și nu doresc mai mult.
63. Departamentul general include:
- departamentul Financiar-contabil;**
 - departamentul de Cazare;
 - departamentul Comercial, Resurse umane.**
64. În cadrul unui hotel funcția de cercetare-dezvoltare se referă la următoarele:
- asigurarea racordării hotelului la cerințele și exigențele mediului extern de afaceri, precum și la posibilitățile de valorificare a oportunităților existente;
 - activitățile prin care se asigură proiecția viitorului hotelului (strategii și politici globale; conceperea);**
 - punerea în act a managementului (promovarea progresului tehnic și economic).**
65. Strategia de creștere constă în extinderea semnificativă a volumului de activitate și se poate realiza prin:
- concentrare;**
 - captivitate;
 - integrare pe verticală, diversificare.**
66. Italia deține una din cele mai vechi legislații hoteliere și prevede clasificarea după cum urmează:
- de la 1 la 4 stele;**
 - categoria de lux;**
 - de la 1 la 5 stele sau de la 1 la 5 diamante.
67. Pentru exercitarea funcției de conducere, managerul are la dispoziție următoarele atribute:
- puterea;**
 - influența;**
 - autoritatea.**
68. Principalele motive care determină clienții să se adreseze unui anumit hotel sunt:
- specificul și amplasarea hotelului;**
 - categoria de clasificare;**
 - imaginea de marcă.**
69. Tehnicile de vânzare trebuie să fie corelate cu specificul clienților, preferințele, așteptările lor și pot fi:
- vânzare prin sugestii;**
 - vânzare prin substituire;**
 - vânzare prin alternative.**
70. Chelnerul este cel care răspunde de întreaga activitate de servire în salon, iar atribuțiile principale ale acestuia sunt următoarele:
- pregătește sala pentru servirea clienților, efectuând curățenia spațiului, meselor, a scaunelor, precum și aranjarea acestora la locul lor;**
 - execută mise-en-place-ul, conform graficului de lucru;**
 - studiază cu atenție caracteristicile preparatelor/băuturilor existente în lista din ziua respectivă, alcătuind variante de meniuri în scopul recomandării acestora pentru clienții mai puțin inițiați.**

Disciplina: *MERCEOLOGIE ALIMENTARĂ*

1. Reglementarea comerțului cu produse alimentare este realizată la nivel internațional prin:
 - a. FAO și WHO/OMS
 - b. WTO/Organizația Mondială a Comerțului**
 - c. Codex Alimentarius

2. Proprietățile tehnice ale mărfurilor presupune cunoașterea:
 - a. calității materiilor prime**
 - b. elementelor legate de ambalare, păstrare, transport**
 - c. elementelor economice

3. La nivel global, mărfurile alimentare moderne
 - a. înglobează tot mai mult progres tehnico-științific**
 - b. se caracterizează printr-un grad tot mai înalt de prelucrare**
 - c. circulă într-o măsură tot mai mare sub diferite forme și ambalaje

4. Factorii tehnologici care influențează calitatea produselor alimentare sunt:
 - a. tehnologia de obținere**
 - b. marcarea și etichetarea**
 - b. calitatea proiectată

5. Valoarea de întrebuințare a mărfurilor, se referă la:
 - a. sunt solicitate de cumpărători**
 - b. utilitatea lor**
 - c. valoarea lor socială

6. Din punct de vedere merceologic serviciile sunt denumite și:
 - a. servicii sociale
 - b. mărfuri invizibile**
 - c. marfă nematerială**

7. Merceologia produselor alimentare studiază:
 - a. proprietățile mărfurilor**
 - b. modificările proprietăților mărfurilor**
 - c. doar proprietățile organoleptice ale mărfurilor

8. Culoarea mărfurilor alimentare este o proprietate:
 - a. fizică generală
 - b. fizică specială**
 - c. fizică importantă**

9. Conținutul de apă (U%) dintr-un produs alimentar poate influența:
 - a. percepția consumatorilor**
 - b. gustul și stabilitatea produselor**
 - c. mirosul și aroma

10. Termenul de gluten definește în general:
 - a. totalitatea proteinelor din semințele de cereale**
 - b. totalitatea amidonului din semințele de cereale
 - c. conținutul de proteine dintr-o cereală**

11. Calciferolii sunt substanțe care îndeplinesc în organismul uman rol de:
 - a. vitamina D2**
 - b. vitamina D3**
 - c. vitamina B1

12. Genul *Erwinia* provoacă boala numită putrezirea umedă:
- la fructe
 - la tuberculi**
 - la morcovi
13. Ghiudemul conține în mod obișnuit:
- carne de vită 80% și carne de oaie 20%**
 - carne de vită 50% și carne de oaie 50%
 - carne de vită și carne de oaie**
14. Icrele negre se obțin de la:
- păstrăv
 - nisetru**
 - morun**
15. Din categoria heteroproteinelor nu face parte :
- lactalbumina**
 - colagenul**
 - cazeina
16. Aminoacizii esențiali nu sunt :
- fenilalanina**
 - lizina**
 - alanina
17. În organismul uman proteinele au rol de:
- catalizatori**
 - sursă de energie**
 - reglator hormonal
18. Din categoria hexoze fac parte:
- lactoza**
 - fructoza**
 - riboza
19. Dintre ipostazele calității fac parte:
- calitatea proiectată**
 - calitatea omologată**
 - calitatea necomercială
20. Din punct de vedere chimic glucoza, este:
- o monoglucidă**
 - o hexoză**
 - o pentoză
21. În organismul uman apa are rol:
- energetic
 - de solvent**
 - de transport**
22. Din categoria aminoacizilor neesențiali fac parte :
- glicina**
 - serina**
 - fenilalanina

23. Din categoria aminoacizilor semiesențiali fac parte:
- a. **cistina**
 - b. **tirozina**
 - c. leucina
24. Din grupa macroelementelor minerale fac parte:
- a. **Sulfur**
 - b. **Clorul**
 - c. Fierul
25. Din categoria brânzeturilor cu pastă moale maturate nu fac parte:
- a. **parmezanul**
 - b. **cașcavalul**
 - c. telemeaua
26. Din categoria brânzeturilor cu pasta semitare fac parte:
- a. Parmezanul
 - b. **Gouda**
 - c. **Trapist**
27. Din categoria brânzeturilor cu pasta tare fac parte:
- a. **Parmezanul**
 - b. **Șvaițerul**
 - c. Trapist
28. Rahatul face parte din categoria de:
- a. **produse zaharoase gelificate**
 - b. **produse zaharoase spumoase**
 - c. produse zaharoase cremoase
29. Glicozidele se găsesc în:
- a. **cartofi**
 - b. **hrean**
 - c. morcov
30. Ceaiul Pu-erh care se comercializează poate fi de culoare:
- a. **verde sau negru**
 - b. **negru sau verde**
 - c. cenușiu sau verde
31. Din categoria hidrolazelor fac parte:
- a. **celulaza**
 - b. lizozimul
 - c. **lipaza**
32. Pentru aprecierea calității ouălor se ia în calcul:
- a. **indicele vitelinic**
 - b. **indicele de albuș**
 - c. indicele de grăsime
33. Din categoria brânzeturilor cu mușgaiuri nobile nu fac parte:
- a. **branza de tip Trapist**
 - b. **brânza de tip Gouda**
 - c. brânza de tip Roquefort

34. Din categoria de transformări normale post-sacrificare în carne sunt:
- a. **rigiditatea**
 - b. **maturarea**
 - c. autoliza
35. Din categoria vinurilor speciale fac parte:
- a. **vinurile spumoase**
 - b. **vinurile licoroase**
 - c. vinurile liniștite
36. Conform cărui articol de lege în vigoare se poate modificarea termenului de valabilitate înscrise pe etichetă?
- a. art. nr 5 din OU 22/21.08.1992
 - b. **se interzice modificarea**
 - c. art. nr 4 din OU 22/21.08.1992
37. Un produs, pentru a fi considerat marfă,
- a. trebuie să fie conform legislației în vigoare
 - b. trebuie să fie acceptat de consumatori
 - c. **trebuie să fie destinat comercializării**
38. Caracteristica de inocuitate a mărfurilor alimentare se referă la:
- a. valoarea nutritivă
 - b. **valoarea igienică**
 - c. valoarea comercială
39. Care mineral are rolul de constituent al vitaminei B12?
- a. **Co**
 - b. Fe
 - c. Cr
40. Conținutul de apă din legume și fructe este cuprins între:
- a. 10-50%
 - b. 60-70%
 - c. **65-95 %**
41. Dintre macroelemente nu fac parte:
- a. **Fe, Cu, Co**
 - b. Fe, Mg, Cu
 - c. Fe, K, S
42. Conținutul de apă din carne de pește este de circa:
- a. 60-70%
 - b. **65-80%**
 - c. 65-90%
43. Ceaiul negru se obține în urma proceselor de:
- a. ofilire, răsucire și uscare
 - b. opărire, răsucire și fermentare
 - c. **ofilire, răsucirea și fermentare**
44. Pasta de tomate este un concentrat cu un conținut de substanță uscată de circa:
- a. 10-12 %
 - b. **24-28 %**
 - c. 12-18 %

45. În halva procentul de lipide poate fi de circa:
a. 25-40% respectiv 500 kcal /100g
b. 30-40% respectiv 500 kcal /100g
c. 45-50% respectiv 500 kcal /100g
46. Enzima din lapte care prin prezența sa stabilește gradul de prospețime al laptelui se numește:
a. reductază
b. catalază
c. oxidoreductază
47. Cafeaua verde (neprăjită) se numește și cafea:
a. arabica
b. pergamino
c. robusta
48. Capacitatea de sorbție este o proprietate:
a. fizică generală
b. fizică specială
c. chimică
49. Reprezintă marfă alimentară:
a. plantele înainte de recoltare
b. cosmeticile
c. tutunul
50. Un produs nu este considerat aliment atunci când:
a. nu conține substanțe nutritive
b. se comercializează
c. este acceptat într-o anumită comunitate
51. Tequila de obține din fructe de:
a. pelin
b. agave
c. coriandru
52. În gălbenușul de ou se găsesc:
a. ovovitelina, gliceride, glucide
b. lipaza, gliceride, lizozimul
c. ovovitelina, gliceride, celulaza
53. DOCC reprezintă acronimul pentru
a. vin de origine cu trepte de calitate
b. vin de origine controlată cu trepte de calitate
c. vin cu trepte de calitate superioară
54. Celulele somatice în proporție mai mare de 300 000 indică:
a. denaturarea calității laptelui
b. acidifierea laptelui
c. bolile ugerului
55. Catalaza este o enzimă care se poate găsi în producțiile animaliere și dă indicații despre:
a. lapte și dă indicații despre calitatea laptelui
b. carne dă indicații despre alterare
c. lapte, dă indicații despre bolile ugerului

56. Valoarea nutritivă a condimentelor este egală cu:
- 2%
 - 5%
 - 0%**
57. Cel mai deosebit fondant este:
- marțipanul pe bază de sirop de zahăr
 - marțipanul format din boabe de migdale**
 - marțipanul format din caramel
58. Procentul ridicat de fosfați din albuș reprezintă:
- ouă foarte vechi**
 - ouă foarte proaspete
 - ouă incubate
59. Care este greutatea ouălor din categoria XL?
- sub 63 g
 - 63-73 g
 - peste 73g**
60. Arginina este un aminoacid:
- semiesențial
 - esențial**
 - semiesențial
61. Prin distilarea fructelor se obține
- coniacul
 - rachiul
 - țuica**
62. Noțiunea de masă specifică nu este similară celei de
- densitate
 - masă netă**
 - greutate
63. Ginul are o aromă specifică, aceasta este dată de:
- cerealele folosite la distilare
 - fructele de ienupăr**
 - rădăcinile de ghimbir
64. Compusul natural din ou cu rol în păstrarea calității acestuia este:
- lizozimul**
 - lizina
 - lecitina
65. Mierea de albine conține preponderent:
- glucoză
 - manoză
 - fructoză**
66. Boala întinderii poate apare la:
- aluat
 - bomboane
 - pâine**

67. Fitoncidele se găsesc în:

- a. **ceapă și usturoi**
- b. cartofi
- c. gutui

68. Boabele de cacao conțin stimulente naturale, acestea sunt :

- a. **teobromina și cofeina**
- b. cofeina și teina
- c. teina și teobromina

69. Acidul linoleic este un acid:

- a. saturat
- b. nesaturat
- c. **polinesaturat**

70. Acidul oxalic se găsește în:

- a. carne
- b. lapte
- c. **produse vegetale**

Disciplina: *INFORMATICA*

1. O baza de date este creata si exploatarea folosind:
 - a. Un TCP/IP
 - b. Un SGBD**
 - c. Un HTML
2. Care dintre urmatoarele sunt SGBD-uri?
 - a. Excel
 - b. Access**
 - c. MySQL**
3. Ce este un fisier?
 - a. O colectie de inregistrari**
 - b. Forma de pastrare a informatiilor pe un dispozitiv de stocare**
 - c. O colectie de foldere
4. Ce inseamna redundanta datelor si ce dezavantaje creeaza ea?
 - a. Complică activitatea de întreținere a sistemului de management a datelor.**
 - b. Provoacă pierderi ale datelor din anumite fisiere
 - c. Aparitia acelorasi câmpuri de date in mai multe fisiere**
5. Intretinerea bazei de date consta din urmatoarele operatiuni:
 - a. Actualizarea continutului inregistrarilor**
 - b. Modificarea structurii inregistrarilor din baza de date
 - c. Adaugarea și eliminarea de înregistrări**
6. Modelul teoretic folosit de SGBD-urile actuale este:
 - a. Un procesor de texte
 - b. Un SGBD
 - c. Modelul relational**
7. O baza de date este
 - a. O structura integrata care asigura descrierea unitara a datelor si a relatiilor dintre acestea**
 - b. Elementul central al unei aplicatii de management a datelor**
 - c. O structură de foldere și subfoldere
8. Un SGBD asigura realizarea urmatoarelor operatiuni asupra bazei de date:
 - a. intretinerea datelor**
 - b. definirea structurii datelor**
 - c. explotarea datelor**
9. Bifați elementele care sunt necesare și suficiente pentru accesul logic la orice dată din baza de date
 - a. valoarea cheii primare**
 - b. atributul**
 - c. tabelul**
10. Care din urmatoorii termeni sunt sinonimi?
 - a. înregistrare**
 - b. coloană
 - c. tuplu**
11. Ce se stochează într-o bază de date?
 - a. Date cu caracter confidențial
 - b. Informații despre persoane
 - c. Informații despre entități**

12. Cheia primară
- Nu poate avea aceeași valoare în două înregistrări diferite**
 - Nu poate fi formată din mai multe câmpuri
 - Poate fi formată din mai multe câmpuri**
13. Cheia primară asigură
- Identificare unică a înregistrărilor din tabelă**
 - Blocarea prin parolă a accesului la înregistrările dintr-o tabelă
 - Crearea unei relații cu o altă tabelă**
14. Conceptul de "SGBD relational" ...
- ... respectă un set de 13 reguli enunțate ca standard**
 - ... este definit ca set de metode de proiectare
 - ... se bazează un suport matematic creat special**
15. Care dintre următoarele afirmații sunt adevărate?
- Intr-o tabelă, toate înregistrările au aceleași câmpuri**
 - Intr-o tabelă, nu toate înregistrările au aceleași câmpuri
 - Intr-o tabelă, pot apărea înregistrări cu câmpuri necompletate**
16. Intr-o tabelă, fiecare tuplu ocupă:
- O coloană
 - Un rând**
 - Intersecția unei linii cu o coloană
17. În loc de "relație" se mai poate folosi termenul:
- Coloana
 - Tuplu
 - Tabel**
18. În loc de "tuplu" se mai poate folosi termenul:
- Rând**
 - Coloană
 - Inregistrare**
19. O entitate este descrisă prin:
- Instance
 - Attribute**
 - Valori
20. O entitate particulară (instantă) este caracterizată de:
- Dimensiunea câmpurilor
 - Valorile atributelor**
 - Numărul de apariții în cadrul bazei de date
21. Pentru entitatea Persoana, Nume reprezintă
- O valoare
 - O cheie primară
 - Un atribut**

22. Un atribut...
- ...reprezintă o caracteristică a entității respective care este stocată în baza de date
 - ... ocupă o coloană în cadrul tabelii.
 - ... ocupă un rând în cadrul tabelii.
23. Atunci când construiești o bază de date relatională trebuie să definești:
- Legăturile între diferite fișiere externe bazei de date
 - Un set de tabele în care se stochează datele**
 - Relațiile logice între tabelele în care se stochează datele**
24. Care din următoarele tipuri de relații se referă la cardinalitate?
- relația binara
 - relația one-to-many**
 - relația many-to-many**
25. Care este rolul relațiilor într-o bază de date?
- asigură accesarea datelor conectate logic, aflate în tabele diferite**
 - precizează ierarhia utilizatorilor bazei de date
 - conectează logic înregistrări din tabele diferite**
26. Care este tipul de relație cel mai frecvent din punctul de vedere al cardinalității?
- relația 1-la-n**
 - relația m-la-n
 - relația 1-la-1
27. Ce rol are diagrama E-R ?
- constituie punctul de plecare în realizarea bazei de date**
 - este o diagramă a accesului la BD
 - oferă imaginea globală a structurii bazei de date**
28. Ce elemente conține o diagramă E-R?
- relații**
 - entități**
 - attribute**
29. Ce este diagrama entitate – relație?
- o planificare a activității de construire a bazei de date
 - o schemă a relațiilor dintre utilizatorii bazei de date
 - un proiect de ansamblu al BD**
30. Ce exprimă opționalitatea unei relații?
- Dacă trebuie neapărat să existe o relație între cele două tabele
 - Dacă este obligatoriu ca fiecărei înregistrări dintr-o tabelă să-i corespundă înregistrări în cealaltă**
 - Dacă există mai multe opțiuni de conectare a celor două tabele
31. Ce înseamnă construirea unei relații între două tabele?
- conectarea înregistrărilor identice din cele două tabele
 - definirea dependenței între cele două tabele
 - punerea în legătură a înregistrărilor din cele două tabele**
32. Cum se numesc legăturile între tabelele bazei de date?
- relații**
 - tupluri
 - attribute

33. Prin ce se deosebește o baza de date de un registru Excel cu mai multe tabele?
- coloanele tabelelor din bazei de date au nume
 - tabelele bazei de date sunt conectate prin relații**
 - In baza de date nu se fac calcule
34. Intr-o relație de tip 1-la-n:
- unei înregistrări din prima tabelă îi pot corespunde mai multe din a doua.**
 - unei înregistrari din tabela a doua îi corespunde exact una singura din prima**
 - prima tabelă se conectează cu mai multe tabele subordonate
35. O bază de date relatională este formată din:
- Tabele independente
 - Tabele în care se colectează date despre entități**
 - Relații care conectează logic entitățile reprezentate prin tabelele**
36. O relație 1-la-1 între două tabele A și B
- trebuie eliminată obligatoriu prin contopirea tabelelor A și B
 - poate fi păstrată ca atare, fără a contopi tabelele A și B**
 - poate fi eliminată din structura bazei de date prin contopirea celor două tabele**
37. Atunci când construiești o tabelă, trebuie să definești
- Un domeniu de valori
 - Câmpurile care exprimă atributele entității respective**
 - Proprietățile fiecărui câmp din structura tabelii**
38. Prin ce se caracterizează relația de tip 1-la-1?
- unei înregistrari din prima tabela îi poate corespunde una singură în tabela a doua**
 - unei înregistrari din a doua tabelă îi corespunde una singură din prima**
 - înregistrările din cele două tabele sunt memorate în aceeași ordine
39. O relație 1-la-n de la o tabelă A la o tabelă B
- admite valori dublate în cheia externă din tabela B**
 - admite valori dublate în cheia candidată a tabelii B
 - admite valori dublate în cheia surogat din tabela B
40. Care este regula pentru crearea unei relații 1-la-n dintre o tabelă A și o tabelă B
- Tabela B să poată fi inclusă în tabela A
 - Cele două tabele să aibă aceeași cheie primară
 - Cheia primară a tabelii A trebuie să se regăsească și în cadrul tabelii B.**
41. Dacă într-o tabelă un câmp ia valori în același domeniu ca și cheia primară a unei alte tabele, atunci el se numește:
- Cheie externă**
 - Cheie surogat
 - Cheie candidată
42. Ce elemente din baza de date sunt verificate prin regulie de integritate?
- Cheile externe**
 - Cheile primare**
 - Cheile candidate

43. Ce este o cheie candidată?
- Este un câmp care nu poate lua aceeași valoare în înregistrări diferite**
 - Este un câmp care ar putea fi verificat pentru accesul la conținutul tabelii
 - Este un câmp care ar putea primi rol de cheie primară**
44. Ce este regula de unicitate a cheii?
- Este una din regulile de integritate**
 - Este regula care impune ca cheia să fie formată dintr-un singur câmp
 - Este regula care impune unicitatea valorilor cheii primare**
45. Ce este regula entității?
- Este una dintre regulile de integritate a bazei de date**
 - Este regula care impune să nu existe înregistrări cu număr diferit de câmpuri în tabelă
 - Este regula care impune să nu existe înregistrări cu cheia primară necompletată**
46. Ce este regula integrității referențiale?
- Este regula care impune ca o cheie candidată să se refere la aceeași tabelă ca și cheia primară
 - Este una din regulile de integritate a bazei de date**
 - Este regula care impune ca valorile cheii externe să se regăsească printre valorile cheii primare sau să fie valori NULL**
47. Ce scop au regulile de integritate a bazei de date?
- Asigură că baza de date nu este modificată de persoane neautorizate
 - Asigură evitarea introducerii unor valori ale cheilor care să provoace blocarea bazei de date sau apariția unor erori în exploatare.**
 - Asigură corectitudinea structurală a bazei de date**
48. Ce se întâmplă dacă la introducerea datelor o regulă de integritate este încălcată?
- Baza de date poate fi distrusă
 - SGBD-ul refuză crearea înregistrării respective**
 - Persoana care a introdus datele poate fi trasă la răspundere
49. Ce se poate spune despre o cheie surogat?
- O cheie creată artificial pentru a se realiza o relație între două tabele**
 - Cheia surogat nu face parte din câmpurile care descriu atributele entității respective**
 - O cheie de calitate inferioară, care nu asigură corectitudinea legăturilor între tabele
50. Cine face verificarea regulilor de integritate?
- Administratorul bazei de date
 - Proiectantul bazei de date
 - SGBD-ul**
51. Cum acționează regulile de integritate și ce fel de protecție asigură acestea?
- Regulile de integritate nu protejează de erori la introducerea de date în câmpurile care nu sunt chei primare sau externe**
 - Regulile de integritate nu permit introducerea de date de către persoane neautorizate.
 - Regulile de integritate verifică doar corectitudinea valorilor introduse în câmpurile cheii primare / externe**
52. Este utilă folosirea cheilor surogat?
- Da, mai ales în cazurile în care utilizarea unor chei naturale prezintă dificultăți sau inconveniente**
 - Da, metodologiile de proiectare încurajează folosirea cheilor surogat**
 - Nu, toate metodologiile de proiectare recomandă evitarea lor

53. Într-o asociere între două tabele A și B, cheia externă din tabela B poate lua aceeași valoare în mai multe înregistrări?
- Da, în acest caz se realizează o legătură 1-la-n**
 - Nu, pentru că în acest fel este afectată integritatea referențială
 - Da, dar să nu fie aceleași valori ca în tabela A
54. Într-o relație între două tabele A și B
- corespondența cheii primare din tabela A este cheia primară din tabela B
 - cheia externă din tabela B nu trebuie să aibă neapărat același nume ca și cheia primară din tabela A**
 - cheia externă din tabela B trebuie să aibă neapărat aceeași structură (tip, dimensiune) ca și cheia primară din tabela A**
55. O relație între două tabele A și B
- se realizează prin coincidența valorilor între cheia primară a tabelului A și cheia primară din tabela B
 - se poate construi dacă se include în structura tabelului B câmpul care este cheia primară în tabela A**
 - se realizează prin coincidența valorilor între cheia primară a tabelului A și cheia externă din tabela B
56. O relație tip n-la-n între două tabele A și B
- nu se poate implementa direct de la A la B**
 - se realizează folosind o tabelă de legătură a cărei cheie primară este formată prin combinarea cheilor primare ale tabelurilor A și B**
 - se realizează prin coincidența valorilor între cheia primară a tabelului A și cheia primară din tabela B
57. Prin ce se vede cardinalitatea în implementarea unei relații de tip 1-la-n?
- Cheia primară din prima tabelă este formată din mai multe câmpuri
 - Cheia externă nu are valori unice**
 - Cheia primară nu are valori unice
58. Interogarea bazei de date înseamnă
- obținerea de informații prin enunțarea unor criterii de căutare în tabele**
 - accesul la tabele prin utilizarea unei parole
 - verificarea integrității bazei de date
59. Întreținerea bazei de date înseamnă
- adăugări de noi înregistrări**
 - eliminări ale înregistrărilor perimate**
 - modificări ale conținutului înregistrărilor**
60. Limbajul pentru descrierea și manipularea datelor este
- Un limbaj de descriere a proiectului unei aplicații cu baza de date
 - Un limbaj standard de comunicare între proiectantul bazei de date și programator
 - Un limbaj de programare cu ajutorul căruia se realizează toate acțiunile legate de o bază de date**
61. QBE este
- O tehnică declarativă de manipulare a datelor**
 - O metodă de verificare a corectitudinii bazei de date
 - O metodă de interogare a bazei de date**

62. QBE înseamnă
- Query By Example**
 - Query By Extraction
 - Quick By Example
63. SQL este
- O metodă de verificare a corectitudinii a bazei de date
 - Limbajul standard de descriere și manipulare a datelor pentru bazele de date relationale**
 - Nucleul pe care se bazează toate limbajele de interogare a bazelor de date relaționale**
64. Un formular conține
- Elemente de grafice și butoane active care declanșează proceduri de prelucrare a datelor**
 - Casete text care afișează informații din baza de date**
 - Informații pe care utilizatorul trebuie să le completeze în relația cu administratorul bazei de date
65. Un raport conține
- O cerere de acces la baza de date adresată administratorului acesteia
 - Informații extrase din baza de date**
 - Elemente de calcul și formatare care sunt create la proiectarea raportului**
66. Indexarea este dezavantajoasă:
- în operațiile de adăugare de noi înregistrări în baza de date**
 - în operațiile de eliminare de înregistrări din baza de date**
 - în operațiile de căutare după câmpuri neindexate
67. Indexarea este utilă:
- în operațiile de căutare în baza de date după câmpurile indexate**
 - în operațiile de actualizare a bazei de date (adăugări, eliminări de înregistrări)
 - în operațiile de întreținere a bazei de date
68. Metoda de acces la înregistrări adoptată pentru SGBD-urile relaționale este
- accesul secvențial
 - accesul direct
 - accesul secvențial indexat**
69. Metoda de acces secvențial indexat la înregistrări permite
- acces direct prin index**
 - acces aleatoriu
 - acces secvențial înregistrare cu înregistrare**
70. Pentru a mări viteza de căutare pe un anumit câmp dintr-o tabelă
- Sortați tabela după acel câmp
 - Creați un index după acel câmp**
 - Creați o interogare după acel câmp