

TEST GRILĂ
Sesiunea - iunie 2023,
pentru proba scrisă de *Evaluare a cunoștințelor fundamentale și de specialitate*

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. Previziunea 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 definitorii 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. Definirea 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-económica;
 - 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 acțiune;
 - b. mobilizarea resurselor;
 - c. desfășurarea autonomă și independentă a activității.
42. Care dintre elementele următoare pot contribui la sporirea eficienței managementului:
- a. ameliorarea cantitativa și calitativa a muncii de execuție
 - b. amplificarea funcționalității globale a firmei;
 - c. integrarea firmei în cadrul pieței și economiei naționale.

43. În etapa managementului empiric funcția de conducere (managerială) era îndeplinită de:
- a. adunarea acționarilor;
 - b. reprezentanți ai salariaților;
 - c. proprietarii organizației (firmei, întreprinderii).
44. Școala clasică de management include:
- a. scoala managementului științific;
 - b. scoala managementului administrativ;
 - c. școala managementului instituțional.
45. Scopul managementului financiar este reprezentat de:
- a. maximizarea fluxului de cash flow;
 - b. maximizarea valorii firmei;
 - c. maximizarea profitului.
46. Previziunea financiară se bazează pe:
- a. active financiare;
 - b. bugete pe termen scurt;
 - c. planuri financiare pe termen scurt și mediu.
47. Importanța funcției de previziune în cadrul managementului organizației depinde de care dintre aspectele următoare:
- a. condiție prealabilă a exercitării conducerii în organizație;
 - b. consolidează legătura organizației cu mediul economic și social
 - c. asigură posibilitatea elaborării unei politici economice diferențiate.
48. Previziuni de durată medie vizează intervale de timp cuprinse:
- a. între 1-5 ani;
 - b. între 5-10 ani;
 - b. sub 5 ani.
49. Care dintre metodele de mai jos nu aparțin metodelor obiective de previziune:
- a. previziunea prin extrapolare;
 - b. previziune sumativă;
 - c. previziune de perspectivă.
50. La care dintre întrebările de mai jos răspunde funcția de planificare:
- a. când și în ce ordine?
 - b. cum și de ce?
 - c. unde și cine?
51. Perioada de planificare variază în funcție de care dintre factorii prezentați mai jos:
- a. dimensiunea firmei;
 - b. complexitatea activității;
 - c. plasarea resurselor.
52. Principiul flexibilității în planificare presupune:
- a. modificarea priorităților;
 - b. actualizarea planurilor;
 - c. revederea regulată a planurilor.
53. Parcurgerea defectuoasă a etapelor procesului de planificare determină:
- a. ineficiența planificării;
 - b. ignorarea realității;
 - c. 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 funcționării externe a organizației.

DISCIPLINA: *INFORMATICĂ APLICATĂ*

1. Care dintre următoarele acțiuni poate îmbunătăți viteza de lucru a unui calculator?
- Creșterea numărului de aplicații care rulează simultan
 - O conexiune la Internet mai rapidă
 - Mai multă memorie RAM
2. Care dintre următoarele dispozitive reprezintă un dispozitiv de stocare?
- HDD
 - SSD
 - ROM
3. Care dintre următoarele reprezintă aplicații software?
- Word
 - Windows
 - Excel
4. Clipboard-ul este
- un tablou de bord pe care clipește diferite semnale de avertizare în legătură cu funcționarea calculatorului
 - o zonă de pe disc în care se păstrează fișierele salvate
 - o zonă intermediară de stocare a unui obiect în procesul de copiere sau mutare a acestuia

5. Ce trebuie știut despre memoria ROM?

a. ROM conține programe care încarcă sistemul de operare și îl pun în funcțiune

b. ROM nu își pierde conținutul la închiderea calculatorului

c. ROM trebuie salvat înaintea închiderii calculatorului, altfel se pierd datele pe care le-am prelucrat

6. Dacă o fereastră de aplicație este maximizată, atunci

a. celelalte aplicații deschise funcționează în continuare

b. funcționarea celorlalte aplicații este blocată temporar

c. toate celelalte ferestre deschise sunt sub cea maximizată

7. Din punct de vedere logic, memoria este

a. o succesiune de instrucțiuni

b. o succesiune de coduri binare

c. o succesiune de locații numerotate

8. Doriți să îmbunătățiți performanțele calculatorului propriu. Ce tip de memorie adăugați?

a. ROM

b. HDD

c. RAM

9. Fisierul este

a. o colecție de înregistrări

b. modul de reprezentare a informațiilor în memoria RAM

c. forma de stocare a informațiilor pe un suport extern

10. În cadrul denumirii, extensia are următorul rol

a. indică faptul că fișierul are posibilitatea de extensie a spațiului de stocare

b. indică categoria de aplicații cu care se poate exploata documentul

c. indică tipul fișierului

11. Într-un folder se găsesc

a. nume de fișiere

b. nume de subfoldere

c. doar nume de fișiere

12. La deschiderea unui document

a. sistemul de operare face o copie a acestuia în RAM

b. sistemul de operare deblochează parola de acces la acesta

c. se deschide o fereastră pe ecran în care se vede conținutul fișierului de pe disc

13. O memorie RAM de mari dimensiuni aduce următorul avantaj

a. Reduce necesitate transferurilor frecvente de segmente de program cu hard diskul

b. Permite păstrarea unei cantități mai mari de date între două prelucrări

c. Crește viteza de lucru globală a calculatorului

14. Memoria utilizată de un program activ este:

a. ROM

b. SSD

c. RAM

15. O locație de memorie are capacitatea de

a. 8 biți

b. 1 Byte

c. 1 bit

16. Operația de salvare înseamnă
a. Crearea unui fișier
b. Copierea documentului din RAM pe un dispozitiv de stocare
c. Luarea unor măsuri de protecție a fișierului împotriva deteriorării
17. După minimizarea unei ferestre de aplicație:
a. aplicația continuă să funcționeze
b. aplicația este scoasă din funcțiune temporar
c. fereastra este redusă la butonul de pe Task Bar
18. Programele ale căror embleme apar pe desktop
a. au fost plasate acolo de către utilizator
b. se găsesc și în lista programelor care se deschide pornind de la butonul start
c. sunt altele decât cele din lista care se deschide pornind de la butonul Start
19. Sistemul de operare îndeplinește următoarele roluri
a. Controlează toate resursele calculatorului
b. Este echipamentul periferic care asigură dialogul calculatorului cu operatorul
c. Asigură interfața utilizatorului cu resursele calculatorului
20. Sistemul de operare poate fi instalat
a. pe SSD
b. în memoria RAM
c. pe hard disk
21. Software înseamnă
a. documentele stocate pe disc
b. sistemul de operare și aplicațiile
c. programe pentru calculator
22. Specificatorul de fișier este format din
a. nume și emblema programului cu care a fost creat
b. nume.extensie
c. litera: cale nume.extensie
23. Sunt echipamente periferice următoarele:
a. echipamentele de intrare
b. echipamentele de ieșire
c. echipamentele pentru stocare
24. Un echipament este numit "digital" dacă
a. lucrează cu coduri numerice
b. afișează un cursor în formă de deget
c. afișează rezultatele sub formă de cifre
25. Un kilobyte este:
a. 1024 bytes
b. 1024 bit
c. 1000 bit
26. Care dintre următoarele afirmații descrie în mod corect diferența dintre hardware și software?
a. Hardware se referă la componentele fizice ale unui calculator, software se referă la programe
b. Hardware sunt programele, software sunt datele
c. Hardware reprezintă hard disk-ul computerului

27. Care dintre următoarele dispozitive reprezintă un dispozitiv de ieșire?
a. Imprimanta
b. Hard Disk
c. Scanner
28. Care dintre următoarele dispozitive reprezintă un dispozitiv de stocare?
a. RAM
b. SSD
c. HDD
29. Care dintre următoarele exemple reprezintă un sistem de operare?
a. Access
b. Windows
c. Linux
30. Denumirea unui fisier este formată din
a. nume, data și ora creării
b. numele programului și numele celui care a creat fisierul
c. nume.extensie
31. Fereastra unei aplicații Windows se deschide
a. doar atunci când utilizatorul dorește să lucreze cu ferestre
b. atunci când se pune în funcțiune aplicația
c. atunci când utilizatorul dă o comandă de salvare
32. Hardware reprezintă:
a. partea electronică a calculatorului
b. Ansamblul programelor care îndeplinesc o funcție specifică
c. Ansamblul elementelor fizice și tehnice cu ajutorul cărora datele se culeg și se prelucrează
33. O modalitate de a trece de la o aplicație deschisă la alta este
a. prin închiderea aplicației active și deschiderea ferestrei inactive
b. prin acționarea butonului corespunzător de pe Task Bar
c. prin click în fereastra aplicației la care se trece
34. Procesorul este
a. unitatea centrală de prelucrare
b. un circuit integrat de foarte mare complexitate
c. un program care se află pe hard disk
35. Sistemul de operare intră în funcțiune
a. automat, la pornirea calculatorului
b. printr-o comandă de operare care diferă de la un sistem de operare la altul
c. atunci când utilizatorul dă o comandă corespunzătoare
36. Sistemul de operare trebuie achiziționat odată cu calculatorul?
a. Da, deoarece fără sistem de operare calculatorul nu poate fi folosit
b. Nu neapărat, ci doar dacă utilizatorul intenționează să folosească programe pentru operații matematice
c. Doar pentru a-l putea conecta la Internet
37. Un dispozitiv de intrare este:
a. Dispozitivul cu ajutorul căruia se introduc date în calculator
b. Dispozitiv de comunicare
c. Dispozitivul cu ajutorul căruia se obțin rezultatele prelucrării

38. Unitatea centrală de prelucrare este
- a. Sistemul de operare
 - b. Memoria RAM
 - c. Procesorul**
39. Viteza unui CPU se exprimă în:
- a. GHz**
 - b. MB
 - c. UK
40. Care dintre următoarele programe reprezintă o aplicație software?
- a. O platformă de e-learning**
 - b. O aplicație de calcul tabelar**
 - c. Un protocol de comunicație
41. Când acționează referințele în Excel?
- a. atunci când formula este copiată**
 - b. atunci când formula este recalculată
 - c. atunci când formula este mutată
42. Caracteristici generale ale Excel:
- a. prelucrări de tabele conectate prin relații
 - b. prelucrări de date text**
 - c. prelucrări de date numerice**
43. Care din următorii sunt operatori aritmetici?
- a. -**
 - b. ***
 - c. \
44. Care din cele de mai jos sunt constante logice?
- a. FALSE**
 - b. AND
 - c. TRUE**
45. Care dintre următoarele sunt expresii Excel?
- a. 9^6**
 - b. "Excel este depășit!"**
 - c. SQRT(B2^2+C2^2)/12.6**
46. Care este ordinea calculului în cadrul formulei = A3+B3>C3-3?
- a. > + - =
 - b. = > + -
 - c. + - >**
47. Care din următorii sunt operatori de comparație?
- a. >=**
 - b. <>**
 - c. >>
48. Ce este bara de formule și la ce folosește?
- a. în ea se poate edita o formulă**
 - b. afișează conținutul celulei selectate**
 - c. în ea se poate formata o formulă

49. Ce este Excel?
- a. Excel este un soft pentru baze de date
 - b. Excel este un spreadsheet**
 - c. Excel este un soft de calcul tabelar**
50. Ce este o funcție compusă?
- a. o funcție obținută prin combinarea altor funcții
 - b. o funcție care are alte funcții ca argumente**
 - c. o funcție nouă care este creată de către utilizator
51. Ce este un domeniu?
- a. o porțiune dreptunghiulară din foaie formată din mai multe celule**
 - b. partea din foaia de calcul completată cu date
 - c. celulele din foaia de calcul care conțin numere dintr-un anumit interval
52. Ce înseamnă "referință la celulă"?
- a. afișarea unui mesaj în cadrul celulei
 - b. modalitatea de identificarea celulei în cadrul unei formule**
 - c. un comentariu atașat celulei referitor la conținutul acesteia
53. Ce se întâmplă dacă un text nu încapă în celulă ?
- a. Este acceptată în celulă doar partea care încapă
 - b. Afișarea sa este trunchiată dacă celula din dreapta nu este liberă**
 - c. Este acceptat în celulă**
54. Ce semnifică H18:M24?
- a. Ora și minutul respectiv
 - b. O împărțire a două celule
 - c. Un domeniu**
55. Cu care dintre următoarele semne trebuie să înceapă obligatoriu o formulă?
- a. semnul =**
 - b. semnul -**
 - c. semnul +**
56. Cum se aliniază un număr într-o celulă neformatată?
- a. La dreapta**
 - b. La stânga
 - c. La centru
57. Cum se aliniază un text într-o celulă neformatată?
- a. La stânga**
 - b. La centru
 - c. La dreapta
58. Cum se numește bara în care se vede conținutul celulei selectate?
- a. Bara de formule**
 - b. Bara de stare
 - c. Caseta de denumire
59. Cum se numește un document Excel?
- a. Foaie de calcul
 - b. Tabel de date
 - c. Registrul de calcul**

60. Cum se reprezintă intern o dată calendaristică?
- a. Ca un număr cu întregi și zecimale
 - b. Ca un text reprezentând prescurtarea datei în engleză
 - c. Ca un număr întreg**
61. Cum se reprezintă intern o oră exactă?
- a. Ca un număr cu întregi și zecimale
 - b. Ca un număr negativ
 - c. Ca un număr pozitiv, subunitar**
62. Cum se scrie corect o referință la un domeniu?
- a. A4:B9**
 - b. \$B\$11:\$A\$2
 - c. \$C\$3:\$C\$8**
63. Efectul comenzii Copy este
- a. Copierea domeniului selectat la destinația selectată
 - b. Copierea domeniului selectat în Clipboard**
 - c. Copierea celulei selectate în Clipboard**
64. Într-o celulă apare #####. Ce înseamnă asta?
- a. În celulă s-au introdus date eronate
 - b. În celulă se află un text care este mai lung decât celula
 - c. În celulă se află un număr care este mai lung decât celula**
65. Numărul negativ -35786.6798 are vreo legătură cu o dată calendaristică și o oră exactă ?
- a. Partea zecimală poate reprezenta o oră exactă
 - b. Nu are nicio legătură cu data și ora exactă**
 - c. Partea întreagă poate reprezenta o dată calendaristică
66. Numărul pozitiv 35786.6798 are vreo legătură cu o dată calendaristică și o oră exactă ?
- a. Partea întreagă poate reprezenta o dată calendaristică**
 - b. Partea zecimală poate reprezenta o oră exactă**
 - c. Nu are nicio legătură cu data și ora exactă
67. Care dintre următoarele sunt referințe absolute?
- a. \$B8
 - b. \$S\$5**
 - c. \$D\$9:\$F\$22**
68. Pentru ce este importantă utilizarea corectă a referințelor?
- a. asigură corectitudinea calculării unei formule
 - b. asigură corectitudinea formulelor copiate**
 - c. asigură corectitudinea operațiilor de sortare
69. Se poate anula eliminarea unei foi de calcul din registru?
- a. se poate anula cu comanda Undo
 - b. nu se poate anula cu comanda Undo**
 - c. închizând registrul fără salvare**
70. Umplerea unei serii este utilă
- a. pentru a face numerotări cu un anumit pas**
 - b. pentru a multiplica formule pe rânduri sau coloane întregi
 - c. pentru a completa un șir de date calendaristice**

DISCIPLINA: *TEHNICI HOTELIERE ȘI 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 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
b) în stânga acesteia
b) 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:
- a) 200-250 ml
 - b) 150-200 ml
 - c) 300-350 ml
13. Ce capacitate are cana pentru servit bere neîmbuteliată, cunoscută și sub numele de „țap”:
- a) 300 ml
 - b) 200 ml
 - c) 400 ml
14. Frapierele au următoarea destinație:
- a) transportul și păstrarea la rece a preparatelor reci
 - b) transportul la gheață a băuturilor
 - c) păstrarea la gheață a băuturilor
15. Așa numitul „clește al chelnerului” este:
- a) cleștele improvizat dintr-o lingură și o furculiță
 - b) clește special, destinat pentru consumarea melcilor
 - c) cleștele destinat manevrării homarilor
16. În conformitate cu standardele europene paturile double ce intră în dotările camerelor au următoarele dimensiuni:
- a) lățime 100 cm; lungime = 200 cm
 - b) lățime 150 cm; lungime = 200 cm
 - c) lățime 200 cm; lungime = 200 cm
17. Tipul de cameră cunoscut sub denumirea de „suită” reprezintă:
- a) camere alăturate - au o ușă comună între ele și uși separate de acces de pe coridor
 - b) cameră în care se regăsește o mică chichinetă
 - c) 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:
- a) rezolvarea solicitărilor clientului
 - b) efectuarea de servicii suplimentare
 - c) asistarea clientului prin oferirea de sfaturi, recomandări
19. Activitățile principale ale personalului ce deservește sectorul de etaj sunt:
- a) efectuarea în mod eficient a serviciilor specifice
 - b) crearea unui mediu plăcut și atractiv pentru clienți/vizitatori și personal
 - c) întreținerea lenjeriei hotelului, asigurând un mediu sănătos și sigur
20. Consolele se amplasează:
- a) lângă stâlpii de susținere
 - b) lângă pereții salonului
 - c) în bucătărie
21. Farfuriile cunoscute sub denumirea de „jour” sunt utilizate pentru:
- a) servirea și consumarea preparatelor lichide calde
 - b) servirea produselor de panificație
 - c) ca suport pentru cești

22. Lingurițele de tip mocca sunt utilizate pentru:
- a) servirea prăjiturilor
 - b) servirea produselor acido-dietetice
 - c) servirea zahărului utilizat la cafea
23. Pentru tăierea și servirea brânzeturilor se utilizează:
- a) furculiță de mici dimensiuni cu 2 dinți
 - b) cuțit prevăzut în vârf cu 2 dinți
 - c) cuțit cu lama îngustă
24. Vânzarea produsului hotelier se poate realiza astfel:
- a) prin sugestii
 - b) prin alternative
 - c) prin substituie
25. În cazul comenzilor de rezervare negarantate, dar și atunci când nu se comunică ora sosirii, camera de hotel este reținută până la ora:
- a) 18⁰⁰
 - b) 12⁰⁰
 - c) 20⁰⁰
26. În cazul în care un client refuză să plătească serviciile hoteliere sau este insolubil hotelierul:
- a) nu are nici un drept asupra clientului asumându-și pierderea
 - b) are drept de gaj asupra bunurilor cu valoare comercială ale clientului
 - c) are doar varianta acționării clientului în instanță
27. În cazul servirii cu ajutorul cleștelui sau a lușului prezentarea preparatului se realizează:
- a) pe partea dreaptă a clientului
 - b) nu are relevanță
 - c) pe partea stângă a clientului
28. Modalitatea de servire cunoscută sub denumirea de „servirea la farfurie” implică:
- a) montarea preparatelor în bucătărie
 - b) montarea preparatelor în fața clientului
 - c) clientul se autoservește de pe platourile aflate pe masă
29. Sistemul de autoservire include următoarele categorii:
- a) autoservirea liniară
 - b) autoservirea parțială
 - c) autoservirea simplă
30. Intrarea și ieșirea personalului din salonul de servire a clienților se realizează:
- a) prin partea stângă a ușii batante
 - b) nu are importanță
 - c) prin partea dreaptă a ușii batante
31. În conformitate cu standardele europene paturile single ce intră în dotările camerelor au următoarele dimensiuni:
- a) lățime 100 cm; lungime = 200 cm
 - b) lățime 150 cm; lungime = 200 cm
 - c) 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:
- a) rezervări
 - b) recepție, conciergerie
 - c) casierie, comunicații
33. Într-un hotel, managerul îndeplinește următoarele roluri:
- a) decizional
 - b) interpersonal
 - c) informațional
34. Coordonarea activității hoteliere depinde de natura relațiilor dintre atribuții și activități, distingându-se următoarele forme de interacțiune:
- a) simplă
 - b) secvențială
 - c) reciprocă
35. Pentru a conduce echipa, managerul de hotel beneficiază de o funcție denumită briefing, aceasta referindu-se la:
- a) analiză, clasificare, notare, estimare și judecare
 - b) se pune echipa în temă printr-o ședință la care participă toți cei implicați în activitate
 - c) se are în vedere realizarea unui echilibru între necesitățile grupului, ale individului și cele ale sarcinii
36. Parametrii de conținut ai vorbirii de care trebuie să țină cont angajații unui hotel sunt:
- a) utilizarea formulelor de politețe adecvate
 - b) folosirea numelui/funcției interlocutorului; exprimarea corectă, concisă și precisă
 - c) timbrul; înălțimea vocii; volumul
37. În cadrul unui hotel, negocierea camerelor de către recepționeri are următorul regim:
- a) se acceptă în perioadele cu un grad de ocupare redus
 - b) se acceptă la anumite categorii de clienți
 - c) se acceptă oricând, rămânând la latitudinea angajatului
38. Tambalele sunt folosite pentru:
- a) consumarea ouălor fierte moi, în coajă;
 - b) transportul, prezentarea și servirea crenvurștilor;
 - c) montarea, prezentarea și consumarea preparatelor culinare cu sos;
39. Căpăcelele se folosesc la:
- a) transportarea, servirea și consumarea preparatelor din ouă (ochiuri)
 - b) transportarea, prezentarea și servirea supelor
 - c) transportarea, servirea și consumarea preparatelor din cașcaval (la capac, pane)
40. Un shaker este compus din:
- a) pocal
 - b) capac cu sită
 - c) căpăcel
41. Consolele sunt reprezentate de:
- a) cărucioare pentru transport
 - b) mese de serviciu
 - c) cărucioare pentru tranșat

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

51. Loveratorul reprezintă:
- a) căruciorul pentru prezentarea gustărilor reci, deserturilor și a salatelor
 - b) încălzitorul de farfurii/căni
 - c) căruciorul pentru tranșat
52. Gheridonul reprezintă:
- a) căruciorul pentru flambat
 - b) căruciorul pentru tranșat/porționat preparate
 - c) căruciorul pentru păstrarea și servirea băuturilor aperitiv
53. Lușurile au următoarea întrebuințare:
- a) serveșc la trecerea preparatelor lichide din boluri, etc, în farfurii adânci sau căni
 - b) sunt folosite la transportarea supelor
 - c) se folosesc la transportarea, servirea și consumarea preparatelor din ouă (ochiuri) sau cașcaval (la capac, pane)
54. Naproanele se folosesc la:
- a) acoperirea fetelor de masă pătate în timpul servirii mesei
 - b) se așează de la început peste fața de masă în zona unde vor fi serviți copiii
 - c) pentru acoperirea produselor de panificație
55. În Marea Britanie, hotelurile sunt clasificate astfel:
- a) de la 1 la 4 stele și categoria de lux
 - b) de la 1 la 5 coroane
 - c) de la 1 la 5 stele sau de la 1 la 5 diamante
56. Moltonul are următoarele roluri:
- a) amortizează zgomotele (produse de așezarea pe masă a veselei, tacâmurilor, paharelor etc)
 - b) îndepărtarea resturilor (mâncare sau băutură) rămase pe buze
 - c) împiedică alunecarea fetelor de masă și evită uzura acestora
57. Procesul de management din industria hotelieră poate fi realizat prin următoarele funcții de bază:
- a) previziunea
 - b) organizarea
 - c) coordonarea, antrenarea, evaluarea și controlul
58. Cocotierele se folosesc la:
- a) consumarea ouălor fierte moi, în coajă
 - b) servirea și consumarea preparatelor din ouă (ochiuri) sau cașcaval (la capac, pane)
 - c) transportul, prezentarea și servirea crenvurștilor
59. Satul de vacanță reprezintă:
- a) o structură destinată să asigure cazare turiștilor în corturi sau rulote
 - b) un ansamblu de clădiri (de regulă vile sau bungalouri) amplasate într-un perimetru bine delimitat
 - c) structură de capacitate relativ redusă, funcționând în clădiri independente, cu arhitectură specific
60. Ravierele se folosesc la
- a) montarea, prezentarea și consumarea preparatelor culinare cu sos
 - b) prezentarea și servirea separată a sosurilor
 - c) 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
 - categorია 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-i determină pe clienți să se adreseze unui anumit hotel sunt:
- specificul și amplasarea hotelului
 - categorია 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 și 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: *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 coji**
 - c) încălzirea, schimbul mecanic, formarea coji
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. Aspiciul 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, combustibilii 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:
- a) la temperaturi de peste 100°C
 - b) la temperaturi cuprinse între 75°C și 90°C**
 - c) la temperaturi cuprinse între 45°C și 60°C**
45. În procesul de pregătirea a bradtului nu se vor adauga polifosfați pentru:
- a) prelucrarea cărnii proaspete**
 - b) prelucrarea cărnii refrigerate
 - c) prelucrarea cărnii congelate**
46. Instalația de afumare tip Petruosek este alcătuită din în care se realizează coacerea, afumarea și zvântarea produselor:
- a) 4 compartimente
 - b) 2 compartimente
 - c) 3 compartimente**
47. Din categoria salamurilor crude uscate și presate în România se fabrică:
- a) babicul**
 - b) ghiudenul**
 - c) salamul italian
48. Metodele de conservare a cărnii prin frig sunt:
- a) congelarea**
 - b) criogenarea
 - c) refrigerarea**
49. Sotarea reprezintă expunerea unui aliment:
- a) pentru un timp scurt, într-o cantitate mică de grăsime fierbinte, la o sursă puternică de căldură**
 - b) pentru un timp scurt, într-o cantitate mare de grăsime fierbinte, la o sursă puternică de căldură
 - c) 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:
- a) de cel puțin -12°C**
 - b) cel mult -5°C
 - c) între -8°C și -10°C
51. Ce specii de pește, care a fost congelat, trebuiesc supuse operației de glasare:
- a) marin și oceanic
 - b) de apă dulce
 - c) 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:
- a) 45-50%
 - b) 70-80%**
 - c) 85-90%

53. Tratamentul hidrotermic al măcinăturii oleaginoase nu se va efectua în utilaje de tipul:
- a) prăjitoarelor de forma cilindrică și care conțin 2-6 compartimente multietajate
 - b) concasoarelor de formă ovală și care conțin 2-3 compartimente**
 - c) mașinilor de zdrobit**
54. Efectul de separare a uleiului nu este determinat de:
- a) scăderea treptată a presiunii în camera de presare și depinde de temperatură**
 - b) creșterea treptată a presiunii în camera de presare și depinde de temperatură**
 - c) 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 miscelelor 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 intercristalin 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 zemii 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 halvarei cuprinde următoarele etape principale:
a) prepararea tahanului; prepararea halvarei
b) prepararea tahanului; prepararea halvitei
c) frământarea halvarei
66. Finisarea sau conșarea constă în amestecarea sau frecarea masei de ciocolată timp de:
a) cel mult 24 ore, la temperaturi cuprinse între 45-70°C
b) cel mult 24 ore, la temperaturi cuprinse între 30-40°C
c) cel puțin 24 ore, la temperaturi cuprinse între 45-70°C
67. Pasteurizarea înaltă (HTST) constă în menținerea laptelui la:
a) temperatura de 72°C timp de 15 secunde
b) temperatura de 50°C timp de 1 minut
c) temperatura de 65°C timp de 30 secunde
68. Sterilizarea discontinuă (clasică), presupune menținerea laptelui (ambalat în recipiente închise ermetic):
a) timp de 60-70 minute la temperaturi de 115-130°C
b) timp de 20-50 minute la temperaturi de 115-130°C
c) timp de 20-50 minute la temperaturi de 155-160°C
69. Cultura starter de producție folosită la obținerea iaurtului conține:
a) *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*
b) *Lactococcus cremoris* și *Lactococcus diacetylactis*
c) *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*
70. Ierarhizarea produselor de origine animală în funcție de importanța economică și alimentară, plasează laptele pe poziția:
a) a doua
b) a treia
c) întâi

DISCIPLINA: ECOLOGIE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI

- 1) Noțiunea de ecologie a fost folosită pentru prima dată în anul 1866, de către naturalistul:
a) Ernst Haeckel;
b) Ricklefs;
c) Botnariuc.
- 2) Relațiile care se stabilesc în interiorul speciei și care sunt necesare organizării acesteia, sunt relații:
a) interspecifice;
b) intraspecifice;
c) nespecifice.
- 3) Relațiile biotice interspecifice pot fi de:
a) cooperare;
b) commensalism;
c) mutualism.

- 4) Etapa sinecologică se caracterizează prin cercetarea relațiilor dintre:
- a) indivizi și populații;**
 - indivizii unei singure specii;
 - un organism cu mediul.
- 5) Ecosistemul reprezintă unitatea și interacțiunea dintre:
- biosferă și individ;
 - specii;
 - c) biotop și biocenoză.**
- 6) Studiul relațiilor unei specii cu mediul se numește:
- a) autoecologie;**
 - sinecologie;
 - demecologie.
- 7) Studiul interacțiunilor între biocenoze, biosferă și mediul ambiant, este știința ce se numește:
- autoecologie;
 - b) sinecologie;**
 - demecologie.
- 8) Conform concepției sistemice, ierarhia obiectivă este exprimată în noțiunea de nivel. Într-un organism sunt niveluri de integrare:
- a) atomii și moleculele;**
 - b) celulele, țesuturile și organele;**
 - biocenoza și biosfera.
- 9) În categoria factorilor biotici, factorii geografici cuprind:
- a) latitudinea și longitudinea;**
 - b) expoziția și morfologia reliefului;**
 - lumina și căldura.
- 10) În categoria factorilor geografici, longitudinea reprezintă:
- poziția în grade de latitudine;
 - b) poziția în grade față de meridianul 0 (Greenwich);**
 - înălțimea unui punct de pe glob față de nivelul mării.
- 11) Ce reprezintă mișcarea de rotație a Pământului și care este principala consecință a acesteia?
- mișcarea pământului în jurul soarelui;
 - b) mișcarea pământului în jurul axei sale;**
 - c) alternanța zi/noapte.**
- 12) Mediul ambiant al organismelor vii este alcătuit din factori ecologici (factori de mediu), capabili să:
- a) influențeze direct și indirect organisme;**
 - nu influențeze organisme;
 - c) provoace reacția lor.**
- 13) Efectul de grup (agregarea) este benefic asupra evoluției speciei și îi conferă unui organism anumite avantaje cum ar fi:
- a) evitarea prădătorilor;**
 - b) localizarea hranei;**
 - c) prinderea prăzii.**
- 14) Culoarea tegumentului la ectoterme, de reglare a temperaturii corpului, prin care poate să crească sau să scadă cantitatea de radiație absorbită, este o adaptare:
- a) morfologică;**
 - fiziologică;
 - nu are legătură cu adaptarea.

- 15) La ectoterme cel mai simplu mecanism comportamental privind termoreglarea corpului îl reprezintă:
- a) deplasarea în bătaia razelor solare;
 - b) retragerea la umbră;
 - c) schimbarea culorii.
- 16) Pentru endoterme Regula lui Bergmann arată că animalele din aceeași specie sau grup taxonomic care trăiesc în zone reci, nordice, au (de regulă) dimensiunile corpului:
- a) mai mari decât cele care trăiesc în zone mai calde;
 - b) mai mici decât cele care trăiesc în zone mai calde;
 - c) la fel ca cele care trăiesc în zone mai calde.
- 17) Talia animalelor este un fenomen ecologic complex, corelat și cu:
- a) factorii abiotici;
 - b) cantitatea de hrană;
 - c) necesitatea de apărare în relațiile cu prădătorii.
- 18) Biotopul (bios = viață; topos = loc) reprezintă:
- a) fragment de spațiu populat și transformat de ființele vii;
 - b) fragment de spațiu caracterizat prin anumite condiții de mediu;
 - c) grup de indivizi din specii.
- 19) Rolul ecologic al luminii constă în:
- a) aportul la productivitatea ecosistemelor;
 - b) determinarea ritmurilor biologice;
 - c) creșterea speranței de viață.
- 20) După modul în care organisme pot suporta variațiile de temperatură ale mediului extern acestea se clasifică în organisme:
- a) stenoterme;
 - b) euriterme;
 - c) diurne.
- 21) În funcție de cerințele față de apă plantele hidrofitе sunt acele plante care:
- a) trăiesc în locuri umede;
 - b) se găsesc în locurile moderat umede;
 - c) se găsesc în locuri uscate.
- 22) În funcție de preferințele față de pH-ul solului, speciile acidofile – suportă bine:
- a) pH-ul scăzut;
 - b) valori ridicate ale pH-ului;
 - c) variații largi de pH.
- 23) Speciile ocupă areale, pe un areal apar fluctuații ale efectivului. În zona de latență factorii ecologici sunt:
- a) favorabili;
 - b) nefavorabili;
 - c) limitativi.
- 24) Între indivizii din biocenoză se stabilesc o serie de relații, unele deosebit de complexe; relații intraspecifice se stabilesc între indivizii:
- a) aceleiași specii;
 - b) din specii diferite;
 - c) aceleiași încrengături.

- 25) Structura ecologică a populației prezintă trei însușiri: abundența, densitatea și dispersia. Abundența reprezintă:
- a) numărul de indivizi pe unitatea de suprafață;
 - b) numărul total de indivizi de pe un spațiu;**
 - c) modul în care sunt așezați indivizii pe unitatea de suprafață.
- 26) Structura ecologică a populației prezintă trei însușiri: abundența, densitatea și dispersia. Densitatea reprezintă:
- a) numărul de indivizi pe unitatea de suprafață;**
 - b) numărul total de indivizi de pe un spațiu;
 - c) modul în care sunt așezați indivizii pe unitatea de suprafață.
- 27) Structura ecologică a populației prezintă trei însușiri: abundența, densitatea și dispersia. Dispersia reprezintă:
- a) numărul de indivizi pe unitatea de suprafață;
 - b) numărul total de indivizi de pe un spațiu;
 - c) modul în care sunt așezați indivizii pe unitatea de suprafață.**
- 28) Dintre oxizii de carbon, care este gazul principal ce determină efectul de seră?
- a) CO₂;**
 - b) NO;
 - c) NO₂.
- 29) Ozonul (O₃), este prezent la o altitudine între 15 și 50 km ce se dispune într-un înveliș protector pentru planeta Pământ la nivelul:
- a) troposferei;
 - b) stratosferei;**
 - c) termosferei.
- 30) Poluarea sonoră este întâlnită în general în marile orașe; principalele surse de poluare fonică sunt:
- a) creșterea animalelor;
 - b) transporturile terestre și aeriene;**
 - c) santierele de construcții.**
- 31) Poluarea chimică a apei se produce cu o mare varietate de substanțe, și anume:
- a) virusuri;
 - b) compuși ai azotului;**
 - c) compuși ai fosforului.**
- 32) Poluarea biologică a apei este determinată de contaminarea acesteia cu:
- a) virusuri;**
 - b) bacterii;**
 - c) compuși ai azotului.
- 33) Procesul de formare a ploilor acide este rezultatul emisiilor în atmosferă a următorilor poluanți:
- a) carbon;
 - b) azot;**
 - c) sulf.**
- 34) Care este valoarea pH-ului, pentru ca ploaia să fie considerată acidă:
- a) 8,3;
 - b) 6,3;
 - c) 5,3.**

- 35) Cea mai mare cantitate de ozon (aproximativ 90 %) se regăsește în stratul cuprins între 10 și 18 km altitudine și formează stratul de ozon și care are:
- a) rol negativ pentru menținerea vieții pe pământ;
 - b) un rol important pentru menținerea vieții pe pământ;
 - c) rolul de a absorbi radiația ultravioletă.
- 36) Smogul este un amestec de ceață și particule solide rezultate din poluarea industrial și anume:
- a) oxizi de carbon;
 - b) oxizi de azot;
 - c) compuși organici volatili.
- 37) Din categoria substanțelor poluante nedegradabile fac parte:
- a) metalele grele;
 - b) substanțele organoclorurate;
 - c) deșeurile organice.
- 38) Parcuri Naționale, care au rol de protecție și conservare a mediului, oferă posibilitatea vizitării în scopuri:
- a) științifice;
 - b) educative;
 - c) turistice.
39. Relațiile care se stabilesc între specii constituie relații:
- a) intraspecifice;
 - b) interspecifice;
 - c) supraspecifice.
40. Relațiile biotice intraspecifice pot fi de:
- a) cooperare;
 - b) concurență;
 - c) commensalism.
41. Etapa autoecologică se caracterizează științific prin dominarea gândirii:
- a) sintetice;
 - b) analitice;
 - c) progresiste.
42. Clasificarea sistemelor se face în funcție de raportul sistemelor cu mediul, adică schimburi de:
- a) materie și energie;
 - b) informație;
 - c) optică.
43. În sistemele biologice, schimburile cu mediu reprezintă o condiție vitală, materialul intrat în sistem este transformat în condiții proprii ale sistemului biologic; astfel sistemele biologice sunt sisteme:
- a) deschise;
 - b) semideschise;
 - c) închise.
44. Conform concepției sistemice, ierarhia obiectivă este exprimată în noțiunea de nivel. În lumea vie se deosebesc două tipuri de niveluri:
- a) niveluri de distribuție;
 - b) niveluri de integrare;
 - c) niveluri de organizare.

45. În concepția biologică modernă, specia reprezintă:
- a) ansambluri de populații izolate reproductiv;
 - b) fragment de spațiu populat și transformat de ființele vii;
 - c) unitatea fundamentală a lumii vii.
46. În concepția biologică, biotopul reprezintă:
- a) ansambluri de populații izolate reproductiv;
 - b) fragment de spațiu populat și transformat de ființele vii;
 - c) unitatea fundamentală a lumii vii.
47. În concepția biologică, populația reprezintă:
- a) ansambluri de populații izolate reproductiv;
 - b) fragment de spațiu populat și transformat de ființele vii;
 - c) totalitatea indivizilor unei specii.
48. Pentru a delimita mai bine factorii care influențează organismele există noțiuni cu sferă restrânsă ca: mediu abiotic, mediu biotic, mediu eficient, micromediu. Relieful și clima fac parte din:
- a) mediu abiotic;
 - b) mediu biotic;
 - c) mediu eficient.
49. Pentru a delimita mai bine factorii care influențează organismele există noțiuni cu sferă restrânsă ca: mediu abiotic, mediu biotic, mediu eficient, micromediu. Relațiile intraspecifice fac parte din:
- a) mediu abiotic;
 - b) mediu biotic;
 - c) mediu eficient.
50. Pentru a delimita mai bine factorii care influențează organismele există noțiuni cu sferă restrânsă ca: mediu abiotic, mediu biotic, mediu eficient, micromediu. Totalitatea factorilor abiotici și biotici din apropierea organismelor reprezintă:
- a) mediu abiotic;
 - b) mediu biotic;
 - c) mediu eficient.
51. Ce reprezintă mișcarea de revoluție a pământului și care este principala consecință a acesteia?
- a. mișcarea pământului în jurul soarelui;
 - b. formarea anotimpurilor;
 - c. mișcarea pământului în jurul axei sale.
52. Relațiile dintre indivizii ce aparțin aceleiași specii (intraspecifice) pot fi de:
- a) cooperare;
 - b) concurență;
 - c) negative.
53. Pentru endoterme, conform Regulei lui Allen, mamiferele care trăiesc în zonele reci au extremitățile corpului:
- a) mai lungi decât cele care trăiesc în zonele calde;
 - b) la fel ca cele care trăiesc în zonele calde;
 - c) mai scurte decât cele care trăiesc în zonele calde.
54. Clasificarea tipurilor de mediu se poate face după mai multe criterii, după pH pot fi:
- a) acide sau alcaline;
 - b) neutre;
 - c) dulci.

55. Apa constituie mediul intern al tuturor organismelor reprezentând peste 90 % din compoziția materiei vii; ea are ca și însușiri importante:
- a) capacitate termică mare;
 - b) densitate maximă la temperatura de 4⁰ C;
 - c) conductibilitate termică foarte redusă.
56. Plantele prezintă două tipuri de adaptări la variațiile umidității. Adaptările morfologice sunt:
- a) reducerea transpirației;
 - b) căderea frunzelor;
 - c) creșterea presiunii osmotice.
57. Plantele prezintă două tipuri de adaptări la variațiile umidității. Adaptările fiziologice sunt:
- a) căderea frunzelor;
 - b) creșterea presiunii osmotice;
 - c) acumularea rezervelor de apă.
58. Structura ecologică este caracterizată de dispersie, iar aceasta poate fi: întâmplătoare, dispersie uniformă și dispersie grupată. Dispersia uniformă se caracterizează prin faptul că:
- a) apare la indivizii care formează grupuri;
 - b) este determinată genetic;
 - c) se exprimă la indivizii care au comportament de teritorialitate.
59. Structura ecologică este caracterizată de dispersie, iar aceasta poate fi: întâmplătoare, dispersie uniformă și dispersie grupată. Dispersia grupată se caracterizează prin faptul că:
- a) apare la indivizii care formează grupuri;
 - b) se exprimă la indivizii care au comportament de teritorialitate;
 - c) apare frecvent la organismele cu instinct gregar.
60. Smogul reprezintă un amestec de poluanți diferiți în condiții de umiditate:
- a) ridică;
 - b) scăzută;
 - c) foarte scăzută.
61. Sursele difuze de poluare a apei sunt:
- a) apele uzate industriale;
 - b) agricultura;
 - c) fermele de animale.
62. Sursele punctiforme de poluare a apei sunt:
- a) apele uzate menajere;
 - b) apele uzate industriale;
 - c) fermele de animale.
63. Subțierea stratului de ozon din atmosferă are consecințe:
- a) negative pentru viața pe pământ;
 - b) pozitive pentru viața pe pământ;
 - c) neutre pentru viața pe pământ.
64. Factorii care conduc la pierderea biodiversității sunt:
- a) distrugerea habitatelor și despăduririle;
 - b) poluarea;
 - c) supraexploatarea resurselor.

65. Indicatorii biodiversității constituie un instrument rapid și ușor de utilizat pentru evidențierea și prezentarea:
- tendințelor generale;
 - istoricului speciilor;
 - numărului de specii.
66. Cauzele principale ale pierderii biodiversității, de natură antropică pot fi:
- cutremurele;
 - schimbarea utilizării terenurilor;
 - poluarea.
67. România deține 5 regiuni biogeografice, ponderea cea mai mare o deține cea:
- pontică;
 - stepică;
 - continentală.
68. Turismul și recreerea, se pot practica în zonele naturale protejate cu excepția:
- parcurilor naționale;
 - rezevațiilor științifice;
 - monumentelor naturii.
69. Rezervația Biosferei Delta Dunării are următoarea zonificare:
- zone strict protejate;
 - zone de reconstrucție ecologică;
 - zonă economică.
70. În Parcurile naturale, pe lângă activitățile economice și culturale tradiționale ale populației locale, se poate practica:
- turismul și recreerea;
 - activitățile științifice și educaționale;
 - exploatarea intensivă a resurselor.

DISCIPLINA: *MANAGEMENTUL CALITĂȚII*

- Raționalizarea economică este:
 - un obiectiv general al managementului calității
 - o cale de creștere a eficienței economice
 - un obiectiv al standardizării
- În România, activitatea de standardizare este realizată de către
 - ASRO
 - Comisia Codex alimentarius
 - ISO
- Standardele de firmă sunt standarde aplicate
 - în cadrul regiilor autonome care le-au elaborat
 - în cadrul țării în care s-au elaborat
 - în cadrul regiunii în care s-au elaborat
- Condițiile de calitate într-un Standard de produs se referă la:
 - dimensiuni și parametri principali
 - material
 - 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) specificatii 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
- a) nu se supun reviziilor
 - b) sunt revizuite semestrial
 - c) se revizuiesc doar la cererea echipei manageriale
23. Planificarea calității are rolul de
- a) anticipare a schimbării în activitatea desfășurată
 - b) evitarea schimbării în activitatea desfășurată
 - c) informare a personalului cu privire la activitatea ulterioară a firmei
24. Organigrama este
- a) Un tip de înregistrare
 - b) Un raport de audit
 - c) c. o structură a unei organizații care se poate reprezenta grafic printr-o schemă
25. Tipul de motivare a personalului aplicat în firmele moderne este:
- a) motivarea pozitivă
 - b) motivarea negativă
 - c) doar sancționarea greșelilor

26. Pentru obținerea dovezilor de audit se poate aplica metoda de:
- intervievare 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 bază 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:
- a) sociale propriu-zise
 - b) senzoriale fiziologice
 - c) nici una
38. Specificați grupa în care se încadrează următoarele caracteristici: forma, linia, culoarea:
- a) sociale propriu-zise
 - b) ergonomice
 - c) psiho-senzoriale de natură estetică
39. Specificați grupa în care se încadrează următoarele caracteristici: amplasarea organelor de comandă, evitarea solicitării unidirecțional, asigurarea unei poziții confortabile pentru utilizator:
- a) sociale propriu-zise
 - b) psihologice
 - c) ergonomice
40. Specificați grupa în care se încadrează următoarele caracteristici: precizia în funcționare, mentenabilitatea, sarcina utilă:
- a) sociale propriu-zise
 - b) psihologice
 - c) ergonomice
41. Care afirmații sunt adevărate în legătură cu caracteristicile sociale:
- a) unele trebuie să aibă niveluri cuprinse între anumite limite
 - b) pun în evidență modul în care produsul sau serviciul influențează viața persoanelor și a grupurilor sociale
 - c) sunt percepute ușor de utilizatori
42. Caracteristicile senzoriale se individualizează de celelalte caracteristici prin:
- a) costul ridicat al realizării lor
 - b) sunt percepute prin intermediul organelor de simț
 - c) sunt strict necesare pentru realizarea funcției de bază a produsului
43. Caracteristicile ergonomice au ca scop:
- a) creșterea modernității produselor
 - b) reducerea consumurilor specifice în exploatarea produselor
 - c) corelarea dimensională a bunurilor cu caracteristicile antropometrice ale utilizatorului
44. Cerințele pe care trebuie să le îndeplinească un indicator al calității sunt:
- a) să fie simplu
 - b) să fie pertinent
 - c) să nu poată fi falsificat
45. Principalele elemente luate în calcul în calculul nivelului tehnic al întreprinderii sunt:
- a) produsele
 - b) materiile prime și materialele utilizate
 - c) personalul
46. Pentru calculul indicatorului *nivel tehnic* se utilizează:
- a) toate caracteristicile tehnice
 - b) numai anumite caracteristici tehnice
 - c) toate caracteristicile

47. Asupra calității mediului întreprinderii managerii pot acționa:
- a) direct, asupra tuturor componentelor
 - b) direct asupra componentelor mediului intern
 - c) parțial și indirect asupra componentelor micromediului extern
48. Cererile de acțiuni corective se completează de către:
- a) solicitantul auditului
 - b) auditori
 - c) managerul general
49. Asupra calității componentelor mediului extern întreprinderea poate acționa prin:
- a) impunerea de restricții
 - b) negociere
 - c) selectie
50. Calitatea prețului poate fi apreciată ca fiind bună, dacă acesta :
- a) este mai mare decât al concurenților
 - b) este mai mic decât al concurenților
 - c) are o flexibilitate ridicată
51. Calitatea în specificare și proiectare este apreciată în funcție de :
- a) calitatea proiectării produselor și tehnologiilor și calitatea proiectelor obținute
 - b) numai în funcție de calitatea produselor
 - c) în funcție de calitatea resurselor utilizate
52. Trasabilitatea reprezintă:
- a) traseul pe care îl va parcurge produsul
 - b) înregistrări pe baza cărora se poate reface istoricul produsului
 - c) 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:
- a) interschimbabilitatea
 - b) marcajele de identificare a producătorilor
 - c) complexitate corespunzătoare
54. Urmărirea produselor în exploatare are ca obiective:
- a) identificarea utilizatorilor
 - b) identificarea cauzelor care generează defectiunile
 - c) asigurarea condițiilor pentru exploatarea corectă a produselor la utilizatori
55. Între documentele sistemului calitate întâlnim:
- a) manualul calității
 - b) manualul mecanicului șef
 - c) instrucțiuni de lucru
56. Conform standardelor ISO, procedurile calității se elaborează pentru:
- a) analiza contractelor
 - b) analiza activităților economico-financiare
 - c) audituri interne ale calității
57. Problema identificată de auditul calității a apărut în etapa:
- a) inspecției calității
 - b) controlului statistic al calității
 - c) asigurării calității

58. Între obiectivele auditului calității putem enumera:
- a) verificarea calității produselor sau a corectitudinii controlului
 - b) verificarea aplicării corecte a procedurilor de lucru în vederea realizării calității
 - c) verificarea calității pe fluxul de fabricație
59. Auditul extern poate fi efectuat de către:
- a) un furnizor al întreprinderii
 - b) un beneficiar al întreprinderii din proprie inițiativă
 - c) un organism neutru la solicitarea întreprinderii
60. Inițiatorul unui audit poate fi:
- a) o organizație de protecție a consumatorilor
 - b) conducerea întreprinderii
 - c) un beneficiar al întreprinderii
61. Auditul calității produsului urmărește:
- a) măsura în care documentele de referință au fost corect alese și conțin cerințe pentru realizarea calității corespunzătoare
 - b) măsura în care documentația de produs corespunde cerințelor
 - c) măsura în care produsele se realizează conform specificațiilor
63. Denumirea de *audit extern* provine de la faptul că:
- a) vizează mediul extern al întreprinderii
 - b) este realizat de specialiștii din afara întreprinderii
 - c) este realizat asupra aspectului exterior al produselor
64. Între componentele Raportului de audit întâlnim:
- a) pagina de identificare
 - b) cereri de acțiuni corective
 - c) recomandări pentru auditați în vederea înlăturării deficiențelor
65. În cazul auditului extern soluționarea cererilor de acțiuni corective este verificată de către:
- a) managerul firmei
 - b) managerul calității
 - c) 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 im!unatatirii continue este frecvent întâlnită în:
- a) întreprinderile japoneze
 - b) b)întreprinderile americane
 - c) întreprinderile românești aflate în restructurare

69. Care dintre următoarele afirmații privind *noncalitatea* și *calitatea inferioară* sunt adevărate:
- a) noncalitatea este data de niveluri ale caracteristicilor care fac imposibila 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: *MANAGEMENTUL FERMEI AGROTURISTICE*

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 agroturistică ?

- a) aspectul socio-cultural de includere a turistului în familia fermei;
- b) aspectul practico-economic de participare la activități agro-zootehnice;
- c) dotarea de tip urban a fermei turistice

12. Ce cantitate de produs alimentar tradițional se poate produce într-o zi ?

- a) nu există o limită stabilită
- b) minim 1000 kg sau litri
- c) maxim 400 kg sau litri, cu excepția produselor de panificație

13. Ce este potențialul turistic al zonelor rurale?

- a) totalitatea resurselor naturale și antropice
- b) totalitatea resurselor cultural-istorice și de infrastructură
- c) numărul de pensiuni pe suprafață agricolă

14. "Dimensiunea intrinsecă" a turismului rural și de fermă se referă la :

- a) începutul și sfârșitul sezonului turistic rural;
- b) caracteristicile naturale și antropice ale zonei;
- c) caracteristicile membrilor comunității gazdă.

15. Într-o pensiune/fermă agroturistică trebuie să se desfășoare macar o activitate de:

- a) agricultură sau mestesugarit;
- b) creșterea animalelor;
- c) recreere în aer liber

16. Principalele criterii demografice și economico-sociale care segmentează piața turistică sunt :

- a) vârsta și ciclul de viață al familiei;
- b) venitul și nivelul de educație al turistilor;
- c) infrastructura și echipamentul sportiv

17. Oferta primară potențială a turismului rural și de fermă o reprezintă:

- a) resursele turistice naturale dintr-o anumită zonă;
- b) pensiunile și prețul scăzut al cazării;
- c) monumentele istorice și cetățile

18. Între privilegii (relief, ape, păduri) și cazare, turistul va fi atras mai mult de :

- a) cazare;
- b) privilegii
- c) ambele variante

19. Turismul ecumenic este o categorie de turism situat între:

- a) turismul ecologic și cel solidar
- b) turismul rural și cel cultural
- c) turismul comunitar și cel ecologic

21. Filosofia de marketing în turismul rural spune:
- a) „vindeți clientului avantaje, nu caracteristici !”**
 - b) „vindeți clientului iluzii, nu caracteristici !”
 - c) „vindeți clientului orice, numai vindeți !”
22. Cheltuielile pentru turism rural și de fermă, parte a consumurilor libere, se află în corelație directă cu:
- a) sezonul;**
 - b) veniturile bănești;**
 - c) agențiile de turism.
23. Elementele care măsoară dimensiunea pieței turistice rurale sunt :
- a) numărul de clienți, timpul lor liber și educația
 - b) numărul de clienți, capacitatea pieței și potențialul pieței**
 - c) numărul de clienți, vârsta și statutul clienților
24. Ce roluri are un „produs traditional alimentar românesc” în promovarea turismului de fermă?
- a) rol publicitar și de atracție gastronomică**
 - b) rol de tradiție și identitate geografică**
 - c) rol comercial
25. Printre criteriile principale de segmentare a pieței agroturistice se regăsesc:
- a) prețul și comportamentul clienților**
 - b) vârsta și scopul călătoriei**
 - c) beneficiile (avantajele) și sportul extrem
26. Ce se înțelege prin "efectul multiplicator" al turismului rural și de fermă ?
- a) mai multe avantaje economice**
 - b) mai multe avantaje culturale**
 - c) solidaritatea între proprietarii de pensiuni agroturistice
27. La ce se referă " *accepțiunea psihologică* " în turismului rural și de fermă ?
- a) cunoașterea activităților întreprinse de proprietarul pensiunii
 - b) participarea turistului la evenimente ale pensiunii/fermei**
 - c) turistul este considerat un membru al familiei**
28. Ce se înțelege prin “produsul turistic” al unei regiuni ?
- a) spațiul natural și antropoc al regiunii
 - b) un ansamblu de bunuri dintr-o regiune**
 - c) un ansamblu de servicii dintr-o regiune**
29. Ce presupune " *accepțiunea geografică* " a turismului rural și de fermă ?
- a) turismul rural este dependent de forma de relief a zonei turistice**
 - b) turismul rural se desfășoară numai la munte și în deltă
 - c) turismul rural se desfășoară numai în apropierea marilor orașe
30. Enumerați principalele tipuri de ferme agroturistice europene:
- a) Bienvenu a la ferme, Ferma-han, Dejun la fermă, Fermele deschise**
 - b) Punct de vânzare la fermă, Stations vertes de vacances, Vacanță la fermă**
 - c) Dubay tours, Marriott today, Carpaten tours, Ritz-Carlton Humanitas
31. Viitorul satului românesc depinde de:
- a) revitalizarea unor activități rurale tradiționale**
 - b) eliminarea modelelor tradiționale
 - c) schimbări în managementul gospodăriei țărănești**

32. Care este structura spațiului rural, din punct de vedere social și economic ?:
- a) zona periurbană și intermediară;
 - b) zona profundă
 - c) zona de navetism, zona de comerț și zona agricolă
33. O pensiune/fermă agroturistică trebuie să asigure, în afară de cazare, și :
- a) produse alimentare din producția proprie (min 20% din totalul de alimente);
 - b) activități specifice spațiului rural (zootehnice, agricole, horticoale; silvice)
 - c) produse alimentare proaspete bine ambalate
34. Care au fost premisele ce au dus la dezvoltarea pe baze științifice a turismului rural și de fermă ?
- a) reducerea veniturilor agricole și îmbătrânirea populației rurale
 - b) nevoia de asigurare a stabilității populației locale
 - c) diversificarea turismului urban, crearea de zone „Natura 2000 ”
35. Pentru un bun management al unei ferme/pensiuni agroturistice se va ține cont de:
- a) amplasarea acestora, dotarea și spațiile pentru cazare și prepararea/servirea mesei
 - b) spațiul rural, amplasarea și dotarea generală a fermei/pensiunii
 - c) număr de camere, bucătării și spații de joacă
36. Cererea turistică rurală are următoarele particularități:
- a) este heterogenă, elastică și cu caracter sezonier
 - b) este complexă și mobilă
 - c) este generată de brand, depinde de slogane și are caracter permanent
37. Patrimoniul turistic poate fi asimilat cu Oferta turistică ?
- a) da, doar în turismul urban
 - b) da, doar în turismul montan
 - c) da, indiferent de tipul de turism
38. Care sunt principalele avantaje ale turismului de fermă?
- a) valorifică spațiile agricole, resursele naturale, patrimoniul cultural, tradițiile sătești, produsele agricole;
 - b) realizează schimburi între veniturile urbane și cele rurale, crează direct și indirect locuri de muncă, îmbunătățește infrastructura
 - c) 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?
- a) presiunea exercitată asupra mediului, presiunea socio-culturală, caracterul limitat al disponibilităților de cazare, lipsa sau insuficiența competenței turistice a agricultorilor;
 - b) problemele de planificare, control local, participare publică și parteneriat, reticența agricultorilor;
 - c) 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 ?
- a) clima și curățenia;
 - b) percepția personală a zonei (atractiva);
 - c) imaginea de ansamblu a zonei
41. Enumerați indicatorii esențiali ai circulației turistice:
- a) număr de înoptări, număr de mese de prânz contractate, număr de sejururi
 - b) număr lunar de comenzi pentru cină tradițională și divertisment;
 - c) volumul închirierilor de echipamente sportive pe un sezon

42. Cei mai importanți factori ai evoluției turismului rural și de fermă pot fi :
- a) creșterea economică și oferta turistică;
 - b) banii și timpul liber;
 - c) evoluția demografică și timpul liber
43. Ce înseamnă “valorificarea turistică” a unei regiuni ?
- a) a descoperi și a promova valori naturale și antropice în/din acea zonă;
 - b) a adăuga valori antropice, materiale și imateriale, acelei regiuni
 - c) 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) parcare, 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 determină 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. Enumerati principalele dificultati in dezvoltarea turismului rural si de fermă romanesc:
- a) absența abilităților manageriale ale proprietarilor de structuri de primire;
 - b) absența sustinerii 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/c ?
- 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, acceptiunea 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 îndeplinit 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 terestră, subterană sau acvatică
68. Kitsch-ul este o pseudoartă și este nociv pentru turismul rural, întrucât :
a) elimina factorul tradițional de artizanat și viciaza arta mestesugurilor tradiționale ;
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 obiceilor, 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 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 coji;**
- 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) mușcăiuri 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. În 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 în 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) mucegaiurile și drojdiile;
b) virușii și mucegaiurile;
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 mucegaiurile 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:
a) upertizare;
b) pasteurizare;
c) sterilizare
33. O tratare termică înaltă a alimentului induce:
a) o transformare a valorii bio-nutritive;
b) o modificare a gradului de asimilare metabolică;
c) o polimerizare excesivă
34. Care este cauza schimbării culorii cărnii tratată termic, pe lângă îmbrunarea neenzimatică?
a) degradarea hemoglobinei;
b) degradarea mioglobinei;
c) degradarea lipidelor
35. Ce arată Coeficientul de temperatură (Q10) în conservarea alimentelor?
a) cu cât crește viteza de reacție a biotei la o creștere a temperaturii cu 10°C;
b) de câte ori scade viteza de reacție a biotei la o creștere de temperatură cu 10°C;
c) depinde de aliment
36. Acrilamida este o substanță oxidantă, mutagenă și neurotoxică care apare datorită :
a) degradării poliglucidelor, la temperaturi joase;
b) degradării poliglucidelor, la temperaturi înalte;
c) degradării ambientale a lipidelor și proteinelor;
37. Congelarea rapidă a cărnii este mai bactericidă decât congelarea lentă ?
a) nu, păstrează doar integritatea fibrei musculare;
b) da, distruge toată biota;
c) depinde de aliment
38. Toxinele, odată produse în aliment, sunt inactivate prin scăderea temperaturii ?
a) da, la temperaturi foarte scăzute;
b) nu, rămân active în acel aliment;
c) depinde de aliment
39. Conservarea are rolul :
a) de creștere a însușirilor senzoriale și de conservare ale alimentelor;
b) de sporire a digestibilității;
c) de reducere a circulației alimentelor.
40. Halocenoanabioza se poate realiza prin:
a) sărare;
b) afumare;
c) opărire
41. Osmoanabioza se poate realiza prin utilizarea:
a) sării de bucătărie și a zahărului;
b) temperaturii înalte;
c) temperaturii scăzute

42. După conservare, un produs alimentar echilibrat nutritiv are raportul între proteine, glucide și lipide de:
- a) 1:1:4;
 - c) 1:4:1;**
 - c) 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) termooanabiozei;**
 - 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 fumegație ” 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” ?
a) oprirea/reducerea multiplicării biotei;
b) oprirea/reducerea reacțiilor enzimatice;
c) încorporarea de produși enzimatici de sinteză
55. Care sunt însușirile care dau perisabilitatea conservării cărnii de pește ?
a) finețea fibrei musculare, conținut ridicat în substanțe nutritive interfibrilare;
b) stabilitatea structurală redusă a proteinelor ;
c) succesiunea fazelor de transformare biochimică post recoltare
56. Alimentele ambalate în atmosferă modificată necesită tratamente suplimentare pentru refrigerare și congelare ?
a) da, la fructe și exceptional la legume;
b) nu, metoda exclude alte tratamente;
c) da, la ouă și brânzeturi afumate
57. Înfăinarea are rolul de:
a) potențare a gustului și mirosului;
b) evitare a deshidratării și a prăjirii excesive;
c) a mări digestibilitatea cărnii
58. Conservarea prin liofilizare sau criodesicare presupune:
a) eliminarea apei din materia primă prin fierbere;
b) eliminarea apei din materia primă congelată;
c) eliminarea apei din materia primă zvântată
59. Ce rol are azotul, dioxidul de carbon și oxigenul în metoda „atmosferă modificată”?
a) reducerea oxidării și inactivarea biotei;
b) eliminarea apei și păstrarea fermității;
c) păstrarea culorii
60. Cu cât temperatura de depozitare a legumelor este mai redusă (sub -18°C) cu atât:
a) cantitatea de acid ascorbic pierdut este mai mare;
b) cantitatea de acid ascorbic pierdut este mai mică;
c) nu există o corelație directă între cele două situații
61. Legumele proaspete și trufandalele se pot congela ?
a) da, doar după opărire și blanșare;
b) da, după o prealabilă sărare umedă;
c) nu se recomandă congelarea
62. Controlul ermeticității prin sondaj al conservelor se execută:
a) la fiecare reglare a mașinii de închis;
b) la anumite intervale de timp de lucru
c) la sfârșitul fiecărui schimb de lucru
63. Suprasterilizarea este un accident tehnologic prin care:
a) se distruge biota din conservă;
b) se produc modificări de structură a conținutului conservei,
c) se produc modificări nutritive ale conținutului conservei

64. Prin pasteurizare sunt distruse:
- a) formele vegetative ale microorganismelor;
 - b) formele sporulate ale microorganismelor;
 - c) 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 suculența cărnii;
65. Mucegăirea semipreparatelor afumate se datorează:
- a) umidității crescute în depozit;
 - b) desărării 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: *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
 - c) 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:
- a) la fructe
 - b) la tuberculi
 - c) la morcovi
13. Ghiudemul conține în mod obișnuit:
- a) carne de vită 80% și carne de oaie 20%
 - b) carne de vită 50% și carne de oaie 50%
 - c) carne de vită și carne de oaie

14. Icrele negre se obțin de la:

- a) păstrăv
- b) nisetru
- c) morun

15. Din categoria heteroproteinelor nu face parte :

- a) lactalbumina
- b) colagenul
- c) cazeina

16. Aminoacizii esențiali nu sunt :

- a) fenilalanina
- b) lizina
- c) alanina

17. În organismul uman proteinele au rol de:

- a) catalizatori
- b) sursă de energie
- c) reglator hormonal

18. Din categoria hexoze fac parte:

- a) lactoza
- b) fructoza
- c) riboza

19. Dintre ipostazele calității fac parte:

- a) calitatea proiectată
- b) calitatea omologată
- c) calitatea necomercială

20. Din punct de vedere chimic glucoza, este:

- a) o monoglucidă
- b) o hexoză
- c) o pentoză

21. În organismul uman apa are rol:

- a) energetic
- b) de solvent
- c) de transport

22. Din categoria aminoacizilor neesențiali fac parte :

- a) glicina
- b) serina
- c) 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) cascavalul
- 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) Svaiterul
- 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 albus
- c) indicele de grăsime

33. Din categoria brânzeturilor cu mușegaiuri 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) a lapte și dă indicații despre calitatea laptelui
 - b) b. carne dă indicații despre alterare
 - c) c. lapte, dă indicații despre bolile ugerului**
56. Valoarea nutritivă a condimentelor este egală cu:
- a) 2%
 - b) 5%
 - c) 0%**
57. Cel mai deosebit fondant este:
- a) marțipanul pe bază de sirop de zahăr
 - b) marțipanul format din boabe de migdale**
 - c) marțipanul format din caramel

58. Procentul ridicat de fosfați din albuș reprezintă:
- a) ouă foarte vechi
 - b) ouă foarte proaspete
 - c) ouă incubate
59. Care este greutatea ouălor din categoria XL?
- a) sub 63 g
 - b) 63-73 g
 - c) peste 73g
60. Arginina este un aminoacid:
- a) semiesențial
 - b) esențial
 - c) semiesențial
61. Prin distilarea fructelor se obține
- a) coniacul
 - b) rachiul
 - c) țuica
62. Noțiunea de masă specifică nu este similară celei de
- a) densitate
 - b) masă netă
 - c) greutate
63. Ginul are o aromă specifică, aceasta este dată de:
- a) cerealele folosite la distilare
 - b) fructele de ienupăr
 - c) rădăcinile de ghimbir
64. Compusul natural din ou cu rol în păstrarea calității acestuia este:
- a) lizozimul
 - b) lizina
 - c) lecitina
65. Mierea de albine conține preponderent:
- a) glucoză
 - b) manoză
 - c) fructoză
66. Boala întinderii poate apare la:
- a) aluat
 - b) bomboane
 - c) 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: *MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM*

1. Hotelul este o structură de primire care:

- a) pune la dispoziția clienților camere, garsoniere sau apartamente;
- b) asigură prestări de servicii specifice;
- c) dispune de spații de alimentație publică.

2. Motelul este o structură de primire care:

- a) pune la dispoziția clienților camere, garsoniere sau apartamente;
- b) este plasat în afară localităților;
- c) dispune de spații de joacă.

3. Hostelul este o structură de primire turistică:

- a) are o capacitate minimă de 3 camere
- b) are destinație preponderent pentru seniori
- c) este un hotel mai mic

4. Vila este o structură de primire turistică:

- a) situată în stațiuni balneo-climaterice
- b) asigură cazarea turiștilor
- c) 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 este construită din lemn sau zidărie

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) este amplasată în zone bogate în fond cinegetic și de pescuit
- c) 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) care este un ansamblu de clădiri sau de corturi
 - b) care este amplasat într-un perimetru bine delimitat
 - c) care 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:
- a) capacitatea de cazare
 - b) amplasarea în teritoriu
 - c) numărul de angajați
12. Pensunile se clasifică:
- a) cu stele
 - b) cu margarete
 - c) cu crizanteme
13. Restaurantul este:
- a) loc public
 - b) spațiu privat
 - c) locul care îmbină activitatea de producție cu cea de servire
14. Restaurantele pot fi:
- a) clasice, specializate, cu specific
 - b) cofetărie, patiserie, berărie
 - c) rotiserie, braserie, disco-bar
15. Restaurantele specializate pot fi:
- a) restaurant pescăresc, restaurant vânătoresc, rotiserie
 - b) restaurant zahana, restaurant lacto-vegetarian, restaurant dietetic
 - c) rotiserie, braserie, cofetărie
16. Restaurantul cu specific este o unitate de alimentație publică:
- a) pentru recreere și divertisment
 - b) care să reprezinte obiceiuri gastronomice
 - c) care să reprezinte obiceiuri comportamentale
17. Crama este:
- a) un restaurant clasic
 - b) un restaurant specializat
 - c) un restaurant cu specific
18. Braseria este o unitate de alimentație publică:
- a) care oferă clienților bere și alte produse cu care se asociază
 - b) care oferă clienților preparate culinare ușoare
 - c) care poate fi clasificată între 3 și 5 stele
19. Unitățile de fast-food sunt:
- a) restaurant cu autoservire
 - b) restaurant specializat
 - c) snack bar

20. Unități cu alimentație colectivă sunt:
- a) unități independente care au un puternic caracter social
 - b) bufete de incintă
 - c) restaurante automate
21. Structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare trebuie:
- a) să nu amplaseze spații de cazare la subsolul clădirilor
 - b) să asigure personal calificat
 - c) să expună vizibil și în mod lizibil în recepție declarații sanitar-veterinară
22. Structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare trebuie să asigure o gama de servicii suplimentare astfel:
- a) la unitățile de o stea / margaretă, cel puțin 2 servicii
 - b) la unitățile de 2 stele / margarete cel mult 8 servicii
 - c) la unitățile de 3 stele / margarete cel puțin 12 servicii
23. Structurile de primire turistice cu funcțiuni de cazare trebuie să:
- a) asigure în spațiile de cazare materiale scrise cu informații utile pentru turiști
 - b) să afișeze vizibil în camerele de baie mesajul „Pro Life”
 - c) să afișeze vizibil placheta cu telefonul proprietarului
24. Camera cu pat dublu reprezintă spațiul destinat folosirii de către 2 persoane:
- a) cu un pat de lățimea de minimum 140 cm
 - b) cu 2 paturi individuale
 - c) cu un pat de lățimea de minimum 160 cm
25. Toate tipurile și categoriile de structuri cu funcțiuni de cazare trebuie să:
- a) să utilizeze lenjerii de pat și prosoape colorate
 - b) să utilizeze lenjerii de pat și prosoape de culoare albă
 - c) să utilizeze lenjerii de pat și prosoape rezistente la procesele termice/chimice de spălare
26. Motivația folosirii serviciilor de alimentație publică poate fi:
- a) antidot al plictiselii
 - b) antidot al socializării
 - c) nevoia de a fi servit
27. Dintre mobilurile de cumpărare pot face parte:
- a) orgoliul, disconfortul, antipatia
 - b) orgoliul, confortul, afectivitatea
 - c) securitatea, noutatea, sărăcia
28. Clienții pot fi împărțiți în următoarele tipologii:
- a) clientul ofensiv, clientul credul, clientul indiferent
 - b) clientul indiferent, clientul cu reputație, clientul neavizat
 - c) clientul în defensivă, clientul credul, clientul avertizat
29. Clientul indiferent este persoana care:
- a) are un buget precis
 - b) este întâlnit frecvent în restaurantele de lux
 - c) este întâlnit frecvent în unitățile fast-food
30. Clientul avertizat este o persoană:
- a) realistă, sensibilă la calitatea produselor, sensibilă la elementele de confort
 - b) cere puțin de la personalul unității și este insensibil la estetica unității
 - c) este cel mai puțin dorit client

31. Clienții pot fi:
- a) ponderați, nereceptivi, atonici
 - b) tonici, receptivi, demonstrativi**
 - c) tonici, echilibrați, demonstrativi
32. Clientul ponderat:
- a) știe să se controleze**
 - b) evaluează și cântărește toate sentimentele
 - c) are un mod de viață ordonat**
33. Clientul demonstrativ:
- a) este emotiv, instictiv 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 separate
 - 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 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 alimentație 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) 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:
- a) cuprind cantitățile de materii prime necesare pentru obținerea fiecărui preparat
 - b) servesc calculării costului de producție
 - c) servesc calculării prețurilor de vânzare cu amănuntul
55. Planul menu cuprinde următoarele rubrici:
- a) planificat, intrat, rămas
 - b) necesar, folosit, rămas
 - c) planificat, consumat, deșeu
56. Tehnologia de fabricație a preparatelor culinare cuprinde următoarele faze:
- a) planificarea producției zilnice, respingerea materiilor prime, pregătirea materiilor prime
 - b) planificarea producției zilnice, fabricația, controlul cantitativ și calitativ al producției, distribuția preparatelor culinare
 - c) planificarea producției zilnice, cumpărarea preparatelor culinare, folosirea utilajelor
57. Responsabilitate activităților din sectorul de servire se referă la:
- a) tipul de serviciu oferit
 - b) calitatea serviciului de consum
 - c) satisfacerea clientului
58. Până la deschiderea unităților personalul de serviciu din sala de servire execută următoarele operațiuni:
- a) pregătirea obiectelor de inventar necesare transportării, prezentării, servirii și consumării preparatelor și băuturilor
 - b) realizarea aranjamentelor florale
 - c) aranjarea sălii pentru servirea consumatorilor
59. Etapele mise-en-place sunt în ordine:
- a) 1. Alinierea și fixarea meselor, 2. Așezarea fetelor de masă, 3. Aranjarea tacâmurilor, 4. Aranjarea obiectelor de menaj și de inventar mărunt
 - b) 1. Alinierea și fixarea meselor, 2. Așezarea fetelor de masă, 3. Aranjarea șervetelor, 4. Aranjarea tacâmurilor
 - c) 1. Alinierea și fixarea meselor, 2. Aranjarea scaunelor, 3. Marcaea locului prin farfuria suport, 4. Aranjarea șervetelor
60. Preparatele și băuturile pot fi prezentate:
- a) prezentare scrisă prin listă de menu-uri și băuturi, afișe
 - b) prezentare scrisă realizată cu expoziție cu vânzare
 - c) prezentare orală realizată de către patronul unității

61. Menul este:

- a) instrument de promovare a vânzărilor
- b) o listă cu ingredientele produselor fabricate
- c) o listă cu preparatele trecute în ordinea în care se servesc

62. Lista de băuturi este:

- a) un menu pe grupe pentru băuturi
- b) un menu pe ingrediente ale băuturilor
- c) un menu în ordine alfabetică a băuturilor

63. Preparatele și băuturile vor fi aduse:

- a) în ordinea menului comandat
- b) cu pauze mari între servirea a două preparate
- c) 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) trebuie 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