FACULTATEA DE INGINERIA RESURSELOR ANIMALE ȘI ALIMENTARE

Specializarea: INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

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 competentă a activităților grupului.

3. Care dintre principiile de mai jos nu aparțin școlii clasice:

a. principul 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:

a. rețele descentralizate;

b. rețele intercalate;

c. rețele centralizate.

11. În cadrul oricărei organizații procesele de muncă se împart în următoarele categorii:

a. procese de management;

b. procese de execuție;

c. procese organizaționale.

12. Procesele de execuție din cadrul organizației se caracterizează prin faptul că:

a. angajează acțiuni directe pentru obținerea unor rezultate;

b. participă șa realizarea unui ansamblu de produse si servicii;

c. evidențiază elementele care pot crea disfuncții:

13. Principalele variabile care condiționează relațiile de management se referă la:

a. dimensiunea organizației și complexitatea activității;

b. sfera de atribuții, competente și responsabilități ale organizației;

c. nivelul dotării tehnice.

14. Care din următoarele atribuții sunt specific personalului din categoria TOP MANAGEMENT:

a. stabilesc strategia și politicile organizației;

b. stabilesc obiectivele generale ale organizației;

c. supraveghează intrările și ieșirile.

15. Previziunea consta în ansamblul activităților prin intermediul cărora se determină:

a. dimensionarea și funcționarea organizației;

b. identificarea riscurilor;

c. 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:

a. statistici economice;

b. atitudini și comportamente ale consumatorilor;

c. complexitatea procesului de producție.

17. Care dintre cerințele de mai jos contribuie la realizarea unui sistem de planificare:

a. să aibă susținerea conducerii superioare;

b. să aibă legătura cu gradul de dezvoltare economică;

c. să fie realistă.

18. Care dintre elementele de mai jos sunt specifice planului de afaceri:

a. scop și obiective;

b. proceduri și reguli;

c. indicatori de performanță.

19. Ca funcție a managementului, prin intermediul organizării se urmărește:

a. folosirea judicioasă și eficientă a resurselor alocate;

b. întărirea legăturilor cu factorii de decizie;

c. adaptarea strategiei la noile tendințe economice.

20. Care dintre elementele de mai jos sunt specifice funcției de organizare:

a. specializarea funcțională și definirea muncii (sarcinilor);

b. autoritatea și ierarhiile;

c. trasabilitatea.21. Autoritatea reprezintă dreptul managerului de a da:

a. dispoziții obligatorii subordonaților;

b. de a stabili perioadele de concediu;

c. controla executarea dispozițiilor.

22. Responsabilitatea reprezintă obligația angajaților unei organizații de a îndeplini:

a. sarcinile ce le revin în sfera de autoritate încredințată;

b. activități suplimentare;

c. volumul de muncă conform planificărilor.

23. Caracteristicile definitorii ale compartimentului, ca element component al structurii organizatorice

sunt:

a. existența relațiilor dintre membrii compartimentului;

b. existența relațiilor cu membrii altui compartiment;

c. caracterul permanent al sarcinilor pe care le are de îndeplinit respectivul grup de oameni.

24. În cadrul unei organizații, după natura autorității compartimentele sunt:

a. compartimente ierarhice;

b. compartimente funcționale;

c. compartimente de stat major.

25. Care dintre principiile următoare sunt specifice structurii organizatorice:

a. principiul supremației obiectivelor și unității de acțiune;

b. principiul schimbărilor controlate;

c. principiul conducerii unice.

26. Care dintre aspectele de mai jos facilitează exercitarea funcției de coordonare:

a. coordonarea multilaterală;

b. coordonarea prin delegare;

c. coordonarea statică.

27. Ca metodă de coordonare ședința urmărește:

a. dezbaterea publică a planurilor;

b. sincronizarea deciziilor și acțiunilor;

c. sincronizarea măsurilor care susțin atingerea obiectivelor.

28. Scopul antrenării este să implice personalul de execuție și de conducere:

a. la realizarea obiectivelor;

b. la analiza macroeconomică;

c. la modificarea strategiei.

29. Motivației poate fi:

a. pozitivă și negativă;

b. direcționată și precisă;

c. succesivă și antrenantă.

30. Care dintre aspectele de mai jos sunt specifice funcției de control:

a. analiza modului de realizare a obiectivelor și sarcinile planificate;

b. analiza modului de valorificare a resurselor economice;

c. analiza gradului de specializare.

31. Funcția de control-evaluare răspunde la întrebarea:

a. cu ce rezultate s-a finalizat activitatea depusă?;

b. cum au fost îndeplinite obiectivele fixate?;

c. 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 capacitații 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 obligaților 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-economica;

b. determinare tehnico-materiala;

c. determinare umana

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 si creșterii autonomiei agenților economici presupune:

a. acordarea deplinei libertății de acțiuni;

b. mobilizarea resurselor;

c. desfășurarea autonomă și independentă a activității.

42. Care dintre elementele următoare pot contribui la sporirea eficienței managementului:

a. ameliorarea cantitativa si calitativa a muncii de execuție

b. amplificarea funcționalității globale a firmei;

c. integrarea firmei în cadrul pieței si economiei naționale.43. În etapa managementului empiric funcția de conducere (managerială) era îndeplinita de:

a. adunarea acționarilor;

b. reprezentanți ai salariaților;

c. proprietarii organizației (firmei, întreprinderii).

44. Școala clasică de management include:

a. școala managementului științific;

b. școala 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 financiara 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 prealabila a exercitării conducerii în organizație;

b. consolidează legătura organizației cu mediul economic si social

c. asigura posibilitatea elaborării unei politici economice diferențiate.

48. Previziuni de durata 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 defectuoasa 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:

a. panificarea trebuie sa pornească din vârful piramidei manageriale;

b. să existe o angajare efectiva în planificare a tuturor managerilor;

c. 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:

a. umani;

b. materiali;

c. financiari.

56. Prin elaborarea planului economic se urmărește:

a. stabilirea direcției de dezvoltare ale firmei;

b. corelarea cererii de mărfuri a cumpărătorilor cu oferta;

c. orientarea activității managerilor și a executanților.

57. Care dintre elementele de mai jos pot constitui factori de bază în realizarea planurilor:

a. proceduri si reguli;

b. analiza pieței;

c. programe și măsuri de sprijin.

58. În analiza gradului de realizare a planurilor cei mai utilizați indicatori de performanță pot fi:

a. fluxul de numerar;

b. raportul calitate/rebuturi;

c. numărul plângerilor de la clienți.

59. Care dintre criteriile de mai jos sunt utilizate la elaborarea planurilor:

a. nivelul ierarhic al conducerii;

b. complexitatea formei de organizare;

c. domeniul de activitate.

60. După nivelul ierarhic al conducerii planurile se clasifică în:

a. planuri de proiect;

b. planuri tactice;

c. planuri de criză.

61. Orice planificare de afaceri presupune:

a. să poți identifica oportunitățile noi;

b. folosirea în activitatea viitoare pentru a obține un profit;

c. să aduni informații despre viitoarea firmă.

62. Care dintre aspectele de mai jos pot reprezenta etape ale planificării:

a. definirea obiectivelor de afaceri;

b. descrierea juridica a firmei;

c. descrierea stadiului de dezvoltare.

63. În orice domeniu de activitate, organizarea, ca funcție a managementului, urmărește:

a. folosirea judicioasa si eficienta a resurselor alocate;

b. stabilirea unor raporturi și proporții juste între toate categoriile de resurse;

c. stabilirea priorităților și a oportunităților.

64. La care dintre întrebările de mai jos răspunde funcția de organizare:

a. cine și cu ce;

b. care și unde;

c. în ce mod se vor realiza obiectivele.65. Funcția de organizare asigură echilibrul între:

a. între cerere și ofertă;

b. aspecte pozitive și negative;

c. concepție și acțiune.

66. Care dintre elementele de mai jos sunt distinctive ale organizării ca proces:

a. autoritatea și ierarhiile;

b. departamentarea;

c. responsabilitatea.

67. Structurile organizatorice diferă între ele în funcție de:

a. forma și tipul organizației;

b. modalitățile de grupare a activităților;

c. elementele de baza ale structurii organizatorice.

68. Funcția de coordonare consta în:

a. ansamblul proceselor de muncă;

b. coordonarea activității diurne;

c. armonizarea deciziilor și acțiunilor personalului.

69. Coordonarea centralizată se aplică în cadrul unităților:

a. de mari dimensiuni;

b. mici și mijlocii;

c. familiale.

70. Care dintre aspectele de mai jos au un rolul esențial în comunicarea din cadrul organizației:

a. constituie modalitatea prin care se pot uni activitățile;

b. integrează funcțiile manageriale;

c. asigurarea funcționarea externă a organizației.

DISCIPLINA: INFORMATICĂ APLICATĂ

1. Care dintre următoarele acţiuni poate îmbunatăţi viteza de lucru a unui calculator?

a. Creşterea numarului de aplicaţii care rulează simultan

b. O conexiune la Internet mai rapidă

c. Mai multă memorie RAM

2. Care dintre următoarele dispozitive reprezintă un dispozitiv de stocare?

a. HDD

b. SSD

c. ROM

3. Care dintre urmatoarele reprezinta aplicatii software?

a. Word

b. Windows

c. Excel

4. Clipboard-ul este

a. un tablou de bord pe care clipesc diferite semnale de avertizare in legătură cu functionarea

calculatorului

b. o zonă de pe disc in care se păstrează fisierele salvate

c. o zonă intermediară de stocare a unui obiect in procesul de copiere sau mutare a acestuia5. Ce trebuie știut despre memoria ROM?

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

b. ROM nu îsi pierde continutul la inchiderea calculatorului

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

prelucrat

6. Dacă o fereastră de aplicatie este maximizată, atunci

a. celelalte aplicatii deschise funcționează în continuare

b. functionarea celorlalte aplicatii este blocată temporar

c. toate celelalte ferestre deschise sunt sub cea maximizată

7. Din punct de vedere logic, memoria este

a. o succesiune de instructiuni

b. o succesiune de coduri binare

c. o succesiune de locatii numerotate

8. Doriţi să îmbunatăţiţi performanţele calculatorului propriu. Ce tip de memorie adaugati?

a. ROM

b. HDD

c. RAM

9. Fisierul este

a. o colecție de înregistrări

b. modul de reprezentare a informatiilor in memoria RAM

c. forma de stocare a informatiilor pe un suport extern

10. In cadrul denumirii, extensia are următorul rol

a. indică faptul că fisierul are posibilitatea de extensie a spatiului de stocare

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

c. indică tipul fisierului

11. Intr-un folder se găsesc

a. nume de fisiere

b. nume de subfoldere

c. doar nume de fișiere

12. La deschiderea unui document

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

b. sistemul de operare deblochează parola de acces la acesta

c. se deschide o fereastra pe ecran in care se vede continutul fisierului 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 cantităti mai mari de date între două prelucrări

c. Creste viteza de lucru globală a calculatorului

14. Memoria utilizată de un program activ este:

a. ROM

b. SSD

c. RAM

15. O locatie de memorie are capacitatea de

a. 8 biți

b. 1 Byte

c. 1 bit16. Operatia de salvare inseamnã

a. Crearea unui fisier

b. Copierea documentului din RAM pe un dispozitiv de stocare

c. Luarea unor mãsuri de protejare a fisierului impotriva deteriorãrii

17. După minimizare unei ferestre de aplicație:

a. aplicatia continuă să functioneze

b. aplicatia este scoasã din functiune temporar

c. fereastra este redusă la butonul de pe Task Bar

18. Programele ale cãror embleme apar pe desktop

a. au fost plasate acolo de către utilizator

b. se gasesc si în lista programelor care se deschide pornind de la butonul start

c. sunt altele decât cele din lista care se dechide pornind de la butonul Start

19. Sistemul de operare indeplinește următoarele roluri

a. Controlează toate resursele calculatorului

b. Este echipamentul periferic care asigură dialogul calculatorului cu operatorul

c. Asigură interfata utilizatorului cu resursele calculatorului

20. Sistemul de operare poate fi instalat

a. pe SSD

b. în memoria RAM

c. pe hard disk

21. Software înseamnã

a. documentele stocate pe disc

b. sistemul de operare si aplicațiile

c. programe pentru calculator

22. Specificatorul de fisier este format din

a. nume si 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 iesire

c. echipamentele pentru stocare

24. Un echipament este numit "digital" dacă

a. lucrează cu coduri numerice

b. afisează un cursor in formă de deget

c. afisează rezultatele sub formă de cifre

25. Un kilobyte este:

a. 1024 bytes

b. 1024 bit

c. 1000 bit

26. Care dintre următoarele afirmaţii descrie în mod corect diferenta dintre hardware şi software?

a. Hardware se refera la componentele fizice ale unui calculator, software se refera la

programe

b. Hardware sunt programele, software sunt datele

c. Hardware reprezinta hard disk-ul computerului27. Care dintre următoarele dispozitive reprezinta un dispozitiv de ieşire?

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 si ora creării

b. numele programului si numele celui care a creat fisierul

c. nume.extensie

31. Fereastra unei aplicatii Windows se deschide

a. doar atunci când utilizatorul doreste să lucreze cu ferestre

b. atunci când se pune în functiune aplicatia

c. atunci când utilizatorul dă o comandă de salvare

32. Hardware reprezinta:

a. partea electronică a calculatorului

b. Ansamblul programelor care indeplinesc o functie specifica

c. Ansamblul elementelor fizice si tehnice cu ajutorul carora datele se culeg si se prelucreaza

33. O modalitate de a trece de la o aplicatie deschisă la alta este

a. prin închiderea aplicatiei active si deschiderea ferestrei inactive

b. prin actionarea butonului corespunzător de pe Task Bar

c. prin click în fereastra aplicației la care se trece

34. Procesorul este

a. unitatea centrala de prelucrare

b. un circuit integrat de foarte mare complexitate

c. un program care se aflã pe hard disk

35. Sistemul de operare intră în functiune

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 achizitionat odatã cu calculatorul?

a. Da, deoarece fãrã sistem de operare calculatorul nu poate fi folosit

b. Nu neapãrat, ci doar dacã utilizatorul intentioneazã sã foloseascã programe pentru operatii

matematice

c. Doar pentru a-l putea conecta la Internet

37. Un dispozitiv de intrare este:

a. Dispozitivul cu ajutorul caruia se introduc date in calculator

b. Dispozitiv de comunicare

c. Dispozitivul cu ajutorul caruia se obtin rezultatele prelucrarii38. 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 aplicaţie software?

a. O platformă de e-learnig

b. O aplicaţie de calcul tabelar

c. Un protocol de comunicatie

41. Când actioneaza referințele în Excel?

a. atunci când formula este copiată

b. atunci când formula este recalculată

c. atunci când formula este mutată

42. Caracterictici generale ale Excel:

a. prelucrari de tabele conectate prin relații

b. prelucrari de date text

c. prelucrari 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 calculelor în cadrul formulei = A3+B3>C3-3?

a. > + - =

b. = > + -

c. + - >

47. Care din următorii sunt operatori de comparare?

a. >=

b. <>

c. >>

48. Ce este bara de formule şi la ce foloseşte?

a. in ea se poate edita o formulă

b. afiseaza conținutul celulei selectate

c. in ea se poate formata o formulă49. 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 dreptunghiulara din foaie formata 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 "referinţă la celulă"?

a. afișarea unui mesaj în cadrul celulei

b. modalitatea de identificarea celulei in cadrul unei formule

c. un comentariu atașat celulei referitor la conținutul acesteia

53. Ce se întâmplă daca un text nu încape în celulă ?

a. Este acceptată in celulă doar partea care încape

b. Afisarea sa este trunchiată daca celula din dreapta nu este liberă

c. Este acceptat în celulă

54. Ce semnifică H18:M24?

a. Ora si minutul respectiv

b. O împărțire a două celule

c. Un domeniu

55. Cu care dintre următoarele semne trebuie să inceapă 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. Registru de calcul60. Cum se reprezintă intern o dată calendaristică?

a. Ca un număr cu întregi și zecimale

b. Ca un text reprezentând prescurtarea datei in 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 numar negativ

c. Ca un număr pozitiv, subunitar

62. Cum se scrie corect o referinţă 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 destinatia selectată

b. Copierea domeniului selectat în Clipboard

c. Copierea celulei selectate în Clipboard

64. Într-o celulă apare ####. Ce înseamnă asta?

a. In celulă s-au introdus date eronate

b. In celulă se află un text care este mai lung decât celula

c. In 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 intreagă poate reprezenta o dată calendaristică

66. Numărul pozitiv 35786.6798 are vreo legătură cu o dată calendaristică și o oră exactă ?

a. Partea intreagă 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 calcularii 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 face numerotări cu un anumit pas

b. pentru a multiplica formule pe rânduri sau colonane intregi

c. pentru a completa un șir de date calendaristiceDISCIPLINA: TEHNICI HOTELIERE ŞI DE RESTAURANT

1. Principalele tipuri de foarfece utilizate în restaurante sunt:

a) foarfece pentru tranşat pui

b) foarfece pentru tăiat ciorchinii de struguri

c) nu se utilizează foarfece

2. În funcţie de destinaţie, coşuleţele se clasifică în:

a) coşuleţe pentru servirea produselor de panificaţie

b) coşuleţe pentru fructe

c) coşuleţe pentru transportarea, prezentarea şi servirea vinurilor îmbuteliate

3. Pe masă, suporturile pentru pahare se aşează:

a) în stânga clientului

b) în faţa clentului

c) în dreapta clientului

4. Tăvile se transportă pe mâna stângă, astfel:

a) pe vârful degetelor

b) prinse între degetul mare (deasupra, pe margine) şi celelalte (răsfirate, aşezate sub tavă)

c) pe antebraţ şi palmă (cu degetele depărtate)

5. Este de obligaţia fiecărui chelner să:

a) cunoască preparatele / băuturile din liste

b) să aibă o ţinută vestimentară impecabilă

c) să se intereseze zilnic de potenţialele sarcini suplimentare

6. Şervetele se vor poziţionează astfel:

a) pe farfurie

b) în stânga acesteia

b) în faţa farfuriei

7. Suporturile pentru frapiere se poziţionează astfel:

a) pe mese

b) lângă mese

c) pe console

8. Platourile pentru preparate din peşte 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. Luşurile sunt confecţionate din următorul material:

a) metal inoxidabil

b) ceramică

c) lenn

11. Muştarierele au în componenţă un număr de:

a) 2 piese

b) 4 piese

c) 3 piese12. Cupele utilizate pentru şampanie au următoarele capacităţi:

a) 200-250 ml

b) 150-200 ml

c) 300-350 ml

13. Ce capacitate are cana pentru servit bere neîmbuteliată, cunoscută şi sub numele de „ţap”:

a) 300 ml

b) 200 ml

c) 400 ml

14. Frapierele au următoarea destinaţie:

a) transportul şi păstrarea la rece a preparatelor reci

b) transportul la gheaţă a băuturilor

c) păstrarea la gheaţă a băuturilor

15. Aşa numitul „cleşte al chelnerului” este:

a) cleştele improvizat dintr-o lingură şi o furculiţă

b) cleşte special, destinat pentru consumarea melcilor

c) cleştele destinat manevrării homarilor

16. În conformitate cu standardele europene paturile double ce intră în dotările camerelor au următoarele

dimensiuni:

a) lăţime 100 cm; lungime = 200 cm

b) lăţime 150 cm; lungime = 200 cm

c) lăţime 200 cm; lungime = 200 cm

17. Tipul de cameră cunoscut sub denumirea de „suită” reprezintă:

a) camere alăturate - au o uşă comună între ele şi uşi separate de acces de pe coridor

b) cameră în care se regăseşte o mică chicinetă

c) apartament cu două camere

18. În industria hotelieră, sectorul conciergerie păstrează atribuţiile de asigurare a securităţii şi de

gestionare a cheilor camerelor, dar îşi extinde aria de competenţă cu:

a) rezolvarea solicitărilor clientului

b) efectuarea de servicii suplimentare

c) asistarea clientului prin oferirea de sfaturi, recomandări

19. Activităţile principale ale personalului ce deserveşte sectorul de etaj sunt:

a) efectuarea în mod eficient a serviciilor specifice

b) crearea unui mediu plăcut şi atractiv pentru clienţi/vizitatori şi personal

c) întreţinerea lenjeriei hotelului, asigurând un mediu sănătos şi sigur

20. Consolele se amplasează:

a) lângă stâlpii de susţinere

b) lângă pereţii salonului

c) în bucătărie

21. Farfuriile cunoscute sub denumirea de „jour” sunt utilizate pentru:

a) servirea şi consumarea preparatelor lichide calde

b) servirea produselor de panificaţie

c) ca suport pentru ceşti22. Linguriţele de tip mocca sunt utilizate pentru:

a) servirea prăjiturilor

b) servirea produselor acido-dietetice

c) servirea zahărului utilizat la cafea

23. Pentru tăierea şi servirea brânzeturilor se utilizează:

a) furculiţă de mici dimensiuni cu 2 dinţi

b) cuţit prevăzut în vârf cu 2 dinţi

c) cuţit cu lama îngustă

24. Vânzarea produsului hotelier se poate realiza astfel:

a) prin sugestii

b) prin alternative

c) prin substituire

25. În cazul comenzilor de rezervare negarantate, dar şi atunci când nu se comunică ora sosirii, camera de

hotel este reţinută până la ora:

a) 18oo

b) 1200

c) 2000

26. În cazul în care un client refuză să plătească serviciile hoteliere sau este insolvabil hotelierul:

a) nu are nici un drept asupra clientului asumându-şi pierderea

b) are drept de gaj asupra bunurilor cu valoare comercială ale clientului

c) are doar varianta acţionării clientului în instanţă

27. În cazul servirii cu ajutorul cleştelui sau a luşului prezentarea preparatului se realizează:

a) pe partea dreaptă a clientului

b) nu are relevanţă

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 faţa clientului

c) clientul se autoserveşte de pe platourile aflate pe masă

29. Sistemul de autoservire include următoarele categorii:

a) autoservirea liniară

b) autoservirea parţială

c) autoservirea simplă

30. Intrarea şi ieşirea personalului din salonul de servire a clienţilor se realizează:

a) prin partea stângă a uşii batante

b) nu are importanţă

c) prin partea dreaptă a uşii batante

31. În conformitate cu standardele europene paturile single ce intră în dotările camerelor au următoarele

dimensiuni:

a) lăţime 100 cm; lungime = 200 cm

b) lăţime 150 cm; lungime = 200 cm

c) lăţime 200 cm; lungime = 200 cm32. Departamentul recepţie (Front Office) are atribuţii în promovarea şi vânzarea serviciilor hoteliere

(cazarea şi serviciile suplimentare) şi include următoarele sectoare de activitate:

a) rezervări

b) recepţie, conciergerie

c) casierie, comunicaţii

33. Într-un hotel, managerul îndeplineşte următoarele roluri:

a) decizional

b) interpersonal

c) informaţional

34. Coordonarea activităţii hoteliere depinde de natura realaţiilor dintre atribuţii şi activităţi, distingându-

se următoarele forme de interacţiune:

a) simplă

b) secvenţială

c) reciprocă

35. Pentru a conduce echipa, managerul de hotel beneficiază de o funcţie denumită briefing, aceasta

referindu-se la:

a) analiză, clasificare, notare, estimare şi judecare

b) se pune echipa în temă printr-o şedinţă la care participă toţi cei implicaţi în activitate

c) se are în vedere realizarea unui echilibru între necesităţile grupului, ale individului şi cele

ale sarcinii

36. Parametrii de conţinut ai vorbirii de care trebuie să ţină cont angajaţii unui hotel sunt:

a) utilizarea formulelor de politeţe adecvate

b) folosirea numelui/funcţiei interlocutorului; exprimarea corectă, concisă şi precisă

c) timbrul; înălţimea vocii; volumul

37. În cadrul unui hotel, negocierea camerelor de către recepţioneri are următorul regim:

a) se acceptă în perioadele cu un grad de ocupare redus

b) se acceptă la anumite categorii de clienţi

c) se acceptă oricând, rămânând la latitudinea angajatului

38. Tambalele sunt folosite pentru:

a) consumarea ouălor fierte moi, în coajă;

b) transportul, prezentarea şi servirea crenvurştilor;

c) montarea, prezentarea şi consumarea preparatelor culinare cu sos;

39. Căpăcelele se folosesc la:

a) transportarea, servirea şi consumarea preparatelor din ouă (ochiuri)

b) transportarea, prezentarea şi servirea supelor

c) transportarea, servirea şi consumarea preparatelor din caşcaval (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 tranşat42. Denumirea de ancăr face referire la:

a) feţele de masă

b) şervete

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 (clienţi)

b) identificarea nevoilor şi dorinţelor clienţilor

c) stabilirea procedurilor şi a metodelor care vor fi aplicate pentru a asigura satisfacerea

nevoilor clienţilor

44. Strategia de descreştere se poate aplica prin “captivitate”, procedeu ce reprezintă:

a) reducerea parţială a volumului de activitate

b) lichidarea activităţii

c) firma renunţă la dreptul de decizie într-o serie de domenii, în favoarea altei firme

45. Motelul este definit în conformitate cu legislaţia din România ca fiind:

a) unitatea hotelieră situată în afara localităţilor (de regulă), în imediata apropiere a

arterelor intens circulate, satisfăcând atât nevoile de cazare, cât şi cele de restauraţie

b) structură de primire cu dotări simple, adaptată cerinţelor caracteristice tineretului, care asigură

servicii de cazare, masă şi agreement

c) structură de capacitate relativ redusă, funcţionând în clădiri independente, cu arhitectură

specifică, situate în staţiuni sau zone de interes touristic

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 localităţilor (de regulă), în imediata apropiere a arterelor

intens circulate, satisfăcând atât nevoile de cazare, cât şi cele de restauraţie

c) unitate cu o capacitate de max. 5 camere- apartamente, amenajată, de regulă, în clădiri

cu altă destinaţie iniţială

47. Picurile sunt folosite pentru:

a) servit ceaiul

b) servit frişcă lichidă

c) servit lapte dulce fiert

48. Termenul de ,,concierge” provine din limba franceză şi definea:

a) persoana de încredere a ,,casei”, care asigura securitatea reşedinţei, încuia uşile şi stingea

lumânările

b) persoana cere se ocupa de promovarea şi rezervarea camerelor, promovarea şi vânzarea

serviciilor aferente

c) persoana care se ocupa de pregătirea preparatelor culinare şi servirea acestora

49. Activităţile principale ale personalului din sectorul de etaj se referă la:

a) primirea turiştilor

b) efectuarea în mod eficient a serviciilor specifice, crearea unui mediu plăcut şi atractiv

pentru clienţi/vizitatori şi personal

c) întreţinerea lenjeriei hotelului

50. Voucher-ul reprezintă:

a) un document de rezervare şi plată emis de agenţia de turism care face dovada achitării de

către client a serviciilor hoteliere contractate

b) un document emis de agenţia de turism, în baza căruia se încasează contravaloarea serviciilor

care vor fi prestate clientului

c) un document prin care agenţia de turism înmânează clientului cecul de călătorie prin care

acesta efectuează plata direct hotelului51. Loveratorul reprezintă:

a) căruciorul pentru prezentarea gustărilor reci, deserturilor şi a salatelor

b) încălzitorul de farfurii/căni

c) căruciorul pentru tranşat

52. Gheridonul reprezintă:

a) căruciorul pentru flambat

b) căruciorul pentru tranşat/porţionat preparate

c) căruciorul pentru păstrarea şi servirea băuturilor aperitiv

53. Luşurile au următoarea întrebuinţare:

a) servesc la trecerea preparatelor lichide din boluri, etc, în farfurii adânci sau căni

b) sunt folosite la transportarea supelor

c) se folosesc la transportarea, servirea şi consumarea preparatelor din ouă (ochiuri) sau caşcaval

(la capac, pane)

54. Naproanele se folosesc la:

a) acoperirea feţelor de masă pătate în timpul servirii mesei

b) se aşează de la început peste faţa de masă în zona unde vor fi serviţi copiii

c) pentru acoperirea produselor de panificaţie

55. În Marea Britanie, hotelurile sunt clasificate astfel:

a) de la 1 la 4 stele şi 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 aşezarea pe masă a veselei, tacâmurilor, paharelor

etc)

b) îndepărtarea resturilor (mâncare sau băutură) rămase pe buze

c) împiedică alunecarea feţelor de masă şi evită uzura acestora

57. Procesul de management din industria hotelieră poate fi realizat prin următoarele funcţii de bază:

a) previziunea

b) organizarea

c) coordonarea, antrenarea, evaluarea şi controlul

58. Cocotierele se folosesc la:

a) consumarea ouălor fierte moi, în coajă

b) servirea şi consumarea preparatelor din ouă (ochiuri) sau caşcaval (la capac, pane)

c) transportul, prezentarea şi servirea crenvurştilor

59. Satul de vacanţă reprezintă:

a) o structură destinată să asigure cazare turiştilor 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, funcţionând în clădiri independente, cu arhitectură

specific

60. Ravierele se folosesc la

a) montarea, prezentarea şi consumarea preparatelor culinare cu sos

b) prezentarea şi servirea separată a sosurilor

c) servirea şi consumarea compoturilor61. La transportul, prezentarea, prepararea şi servirea diferitelor preparate sau băuturi se utilizează:

a) voiture

b) console

c) loveratorul

62. Baza teoriei lui Maslow constă în ideea că:

a) omul mediu are o inerentă aversiune faţă de muncă şi încearcă să o evite cât poate

b) întotdeauna, oamenii îşi doresc mai mult şi ceea ce îşi doresc depinde de ceea ce au deja

c) întotdeauna, oamenii se mulţumesc cu ceea ce au şi nu doresc mai mult

63. Departamentul general include:

a) departamentul Financiar-contabil

b) departamentul de Cazare

c) departamentul Comercial, Resurse umane

64. În cadrul unui hotel funcţia de cercetare-dezvoltare se referă la următoarele:

a) asigurarea racordării hotelului la cerinţele şi exigenţele mediului extern de afaceri, precum şi

la posibilităţile de valorificare a oportunităţilor existente

b) activităţile prin care se asigură proiecţia viitorului hotelului (strategii şi politici globale;

conceperea)

c) punerea în act a managementului (promovarea progresului tehnic şi economic)

65. Strategia de creştere constă în extinderea semnificativă a volumului de activitate şi se poate realiza

prin:

a) concentrare

b) captivitate

c) integrare pe verticală, diversificare

66. Italia deţine una din cele mai vechi legislaţii hoteliere şi prevede clasificarea după cum urmează:

a) de la 1 la 4 stele

b) categoria de lux

c) de la 1 la 5 stele sau de la 1 la 5 diamante

67. Pentru exercitarea funcţiei de conducere, managerul are la dispoziţie următoarele atribute:

a) puterea

b) influenţa

c) autoritatea

68. Principalele motive care-i determină pe clienţi să se adreseze unui anumit hotel sunt:

a) specificul şi amplasarea hotelului

b) categoria de clasificare

c) imaginea de marcă

69. Tehnicile de vânzare trebuie să fie correlate cu specificul clienţilor, preferinţele, aşteptările lor şi pot fi:

a) vânzare prin sugestii

b) vânzare prin substituire

c) vânzare prin alternative

70. Chelnerul este cel care răspunde de întreaga activitate de servire în salon, iar atribuţiile principale ale

acestuia sunt următoarele:

a) pregăteşte sala pentru servirea clienţilor, efectuând curăţenia spaţiului, meselor şi a

scaunelor, precum şi aranjarea acestora la locul lor

b) execută mise-en-place-ul, conform graficului de lucru

c) studiază cu atenţie caracteristicile preparatelor/băuturilor existente în lista din ziua

respectivă, alcătuind variante de meniuri în scopul recomandării acestora pentru clienţii

mai puţin iniţiaţiDISCIPLINA: PROCESAREA PRODUSELOR AGRICOLE

1. Pentru obţinerea laptelui destinat consumului public trebuie parcurse mai multe etape tehnologice, şi

anume:

a) recepţie (cantitativă şi calitativă) – curăţire – răcire – normalizare – omogenizare – dezodorizare

– depozitare temporară – ambalare

b) recepţie (cantitativă şi calitativă) – răcire – normalizare – tratamente termice (pasteurizare şi

sterilizare) – depozitare temporară – ambalare

c) recepţie (cantitativă şi calitativă) – curăţire – răcire – normalizare – omogenizare –

tratamente termice (pasteurizare şi sterilizare) – dezodorizare – depozitare temporară –

ambalare

2. Culturile starter de producţie sunt obţinute prin pasaje succesive:

a) cultură selecţionată-primară-secundară-terţiară-starter de producţie

b) cultură primară-secundară-terţiară-starter de producţie

c) cultură selecţionată-primară-secundară-starter de producţie

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 influenţează capacitatea aluatului de reţinere a gazelor:

a) proteoliza

b) amiloliza

c) activitatea reductazică

8. Care sunt procesele fizice de la coacerea aluatului:

a) încălzirea, modificarea umidităţii

b) formarea cojii

c) încălzirea, schimbul mecanic, formarea cojii

9. Care este temperatura finală minimă din centrul miezului pâinii:

a) 90°C

b) 93°C

c) 95°C

10. Care sunt operaţiile specifice de la prepararea aluatului dospit:

a) frământarea şi fermentarea aluatului

b) fermentarea

c) dospirea aluatului11. Materia primă folosită în procesul de panificaţie 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 conţinut de cenuşă:

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 alimentaţia publică:

a) coacerea

b) frigerea şi prăjirea

c) împănarea

16. Aluatul opărit este un:

a) aluat dospit, obţinut prin procesul de opărire a făinii într-un amestec de apă, ulei, sare, în care se

încorpozează la final ouă

b) aluat nedospit, obţinut prin procesul de opărire a făinii într-un amestec de apă, ulei, sare,

în care se încorpozează la final ouă

c) aluat nedospit, obţinut prin procesul de opărire a făinii într-un amestec de apă, ulei, sare

17. Tehnologia preparării aluaturilor fluide constă în:

a) amestecarea componentelor şi înspumarea aluatului prin înglobarea de apă în masa acestuia

b) amestecarea componentelor şi înspumarea aluatului prin înglobarea de aer şi apă în masa

acestuia

c) amestecarea componentelor şi înspumarea aluatului prin înglobarea de aer în masa

acestuia

18. Principalele cauze care conduc la obţinerea de produse de panificaţie cu defecte sunt:

a) folosirea materiilor prime necorespunzătoare calitativ

b) conducerea greşită a procesului tehnologic de fabricaţie

c) depozitarea şi 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 extracţie

b) porozitate

c) gradul de maturare21. Tipul de făină, nu exprimă:

a) conţinutul maxim de cenuşă al acesteia, înmulţit cu 100

b) conţinutul maxim de cenuşă al acesteia, înmulţit cu 1000

c) conţinutul maxim de cenuşă al acesteia, înmulţit cu 10

22. Gelificarea amidonului din aluat nu are loc la:

a) fermentare

b) răcire

c) coacere

23. Cum se recunoaşte sfârşitul tratamentului termic la obţinerea fripturilor:

a) după miros

b) după culoare

c) după aspectul în secţiune

24. Indicaţi care este grupa de compuşi chimici care pot influenţa calitatea igienică a cărnii conservată

prin afumare:

a) gazele necondensabile

b) fenolii

c) substanţele volatile

25. Afumarea cărnii se face în scopul:

a) îmbunătăţirii culorii cărnii şi a conservabilităţii

b) îmbunătăţirii gustului şi mirosului

c) îmbunătăţirea conservabilităţii

26. Alegeţi corect nivelul de temperatură care caracterizează congelarea:

a) -1 ... -10°C

b) -18 ... -20°C

c) -37,5 ... -65°C

27. Identificaţi 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 şi menţinerea culorii cărnii conservată prin sărare se practică adaosul de:

a) nitrozopigmenţi

b) nitraţi

c) nitriţi

29. Ce sunt semipreparatele culinare:

a) preparate culinare servite la micul dejun

b) preparate culinare parţial procesate

c) alimente prelucrate utilizate la pregătirea altor preparate

30. Aspicul este un semipreparat culinar rezultat prin fierberea extractivă a unor alimente:

a) cu conţinut 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 instabil32. Afumare la rece a peştelui se realizează la temperaturi de:

a) 20-40°C

b) 5-15°C

c) 15-30°C

33. La ţărm refrigerarea peştelui se face cu gheaţă în proporţie de ….. faţă de masa peştelui:

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. Peştele 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 peştelui sunt următoarele:

a) sărarea umedă; sărarea mixtă

b) sărarea uscată; sărarea umedă

c) sărarea mixtă

37. Zvântarea peştelui 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 obţine din zahărul cristal prin măcinare suplimentară, astfel încât

mărimea granulelor să nu depăşească:

a) 1mm

b) 2 mm

c) 0,05 mm

39. Margarina este o emulsie stabilizată:

a) de tip A/U, cu un conţinut de minim 80% grăsime şi maxim 16% apă

b) de tip U/A, cu un conţinut de minim 80% grăsime şi maxim 16% apă

c) de tip U/U, cu un conţinut de minim 80% grăsime şi maxim 16% apă

40. Fructele confiate se obţin prin saturarea osmotică a fructelor cu zahăr până la un conţinut de zahăr de:

a) 75-80%

b) 65-70%

c) 55-60%

41. Fibrele alimentare sunt o categorie de carbohidraţi proveniţi din alimentele de origine:

a) animală

b) animală şi vegetală

c) vegetală

42. Materialele folosite în industria cărnii sunt:

a) membranele

b) materialele de legare şi ambalare, combustibilii tehnologici

c) membranele, materialele de legare şi ambalare43. La fabricarea unor produse din carne tocată (salamuri sau cârnaţi) se utilizează:

a) gelatina

b) bradtul

c) şrotul

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 şi 90°C

c) la temperaturi cuprinse între 45°C şi 60°C

45. În procesul de pregătirea a bradtului nu se vor adauga polifosfaţi pentru:

a) prelucrarea cărnii proaspete

b) prelucrarea cărnii refrigerate

c) prelucrarea cărnii congelate

46. Instalaţia de afumare tip Petruosek este alcătuită din …. în care se realizează coacerea, afumarea şi

zvântarea produselor:

a) 4 compartimente

b) 2 compartimente

c) 3 compartimente

47. Din categoria salamurilor crude uscate şi 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 peşte trebuie să fie:

a) de cel puţin -12°C

b) cel mult -5°C

c) între -8°C şi -10°C

51. Ce specii de peşte, care a fost congelat, trebuiesc supuse operaţiei de glasare:

a) marin şi oceanic

b) de apă dulce

c) toate speciile de peşte

52. Prin măcinarea materiilor prime oleaginoase are loc deschiderea a ..... din celulele seminţelor

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 şi care conţin 2-6 compartimente multietajate

b) concasoarelor de formă ovală şi care conţin 2-3 compartimente

c) maşinilor de zdrobit

54. Efectul de separare a uleiului nu este determinat de:

a) scăderea treptată a presiunii în camera de presare şi depinde de temperatură

b) creşterea treptată a presiunii în camera de presare şi depinde de temperatură

c) creşterea treptată a presiunii în camera de presare şi depinde de durata presării

55. Dizolvanţii utilizaţi în industria uleiului sunt:

a) hexanul

b) acidul clorhidric, acidul sulfuric

c) benzina de extracţie, acetona

56. Extracţia uleiului cu dizolvanţi este o operaţie tipică de transfer de ..... în care rolul preponderent îl au

fenomenele de difuzie:

a) căldură

b) masă

c) energie

57. Operaţia de distilare a miscelei 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 şi urmăreşte:

a) eliminarea substanţelor care imprimă uleiurilor gust neplăcut

b) eliminarea substanţelor care imprimă uleiurilor miros neplăcut

c) îmbunătăţirea culorii

59. În industria zahărului în urma operaţiei de difuzie se obţine:

a) borhotul, apele de golire

b) zeama de difuzie

c) zahărul, borhotul, apele de golire

60. Zeama de difuzie este o soluţie apoasă care are un conţinut de:

a) 10-12% substanţă uscată

b) 20-22% substanţă uscată

c) 16-18% substanţă 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 obţine:

a) zahăr tos

b) sirop verde şi sirop alb

c) borhot

63. În procesul de purificare a zemii de difuzie nu se utilizează:

a) acetona şi aldehida formică

b) acidul acetic şi acidul boric

c) laptele de var şi bioxidul de carbon64. Masa de caramel nu va fi plastică la temperatura de:

a) 70°C

b) 60°C

c) 55°C

65. Procesul tehnologic de fabricare a halvalei cuprinde următoarele etape principale:

a) prepararea tahanului; prepararea halvalei

b) prepararea tahanului; prepararea halviţei

c) frământarea halvalei

66. Finisarea sau conşarea constă în amestecarea sau frecarea masei de ciocolată timp de:

a) cel mult 24 ore, la temperaturi cuprinse între 45-70ºC

b) cel mult 24 ore, la temperaturi cuprinse între 30-40ºC

c) cel puţin 24 ore, la temperaturi cuprinse între 45-70ºC

67. Pasteurizarea înaltă (HTST) constă în menţinerea 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 menţinerea 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 producţie folosită la obţinerea iaurtului conţine:

a) Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

b) Lactococcus cremoris şi Lactococcus diacetilactis

c) Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

70. Ierarhizarea produselor de origine animală în funcţie de importanţa economică şi alimentară, plasează

laptele pe poziţia:

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;

b) indivizii unei singure specii;

c) un organism cu mediul.

5) Ecositemul reprezintă unitatea și interacțiunea dintre:

a) biosferă și individ;

b) specii;

c) biotop și biocenoză.

6) Studiul relațiilor unei specii cu mediul se numește:

a) autoecologie;

b) sinecologie;

c) demecologie.

7) Studiul interacţiunilor între biocenoze, biosferă şi mediul ambiant, este ştiinţa ce se numeşte:

a) autoecologie;

b) sinecologie;

c) 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;

c) biocenoza și biosfera.

9) În categoria factorilor biotici, factorii geografici cuprind:

a) latitudinea și longitudinea;

b) expoziția și morfologia reliefului;

c) lumina și căldura.

10) În categoria factorilor geografici, longitudinea reprezintă:

a) poziţia în grade de latitudine;

b) poziţia în grade faţă de meridianul 0 (Greenwich);

c) înălţimea unui punct de pe glob faţă de nivelul mării.

11) Ce reprezintă mișcarea de rotație a Pământului și care este principala consecintă a acesteia?

a) 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) influenţeze direct și indirect organismele;

b) nu influențeze organismele;

c) provoace reacţia lor.

13) Efectul de grup (agregarea) este benefic asupra evoluţiei 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 radiaţie absorbită, este o adaptare:

a) morfologică;

b) fiziologică;

c) 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 aceeaşi 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 şi cu:

a) factorii abiotici;

b) cantitatea de hrană;

c) necesitatea de apărare în relaţiile cu prădătorii.

18) Biotopul (bios = viaţă; topos = loc) reprezintă:

a) fragment de spaţiu populat şi transformat de fiinţele vii;

b) fragment de spaţiu caracterizat prin anumite condiţii 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 viată.

20) După modul în care organismele pot suporta variaţiile de temperatură ale mediului extern acestea se

clasifică în organisme:

a) stenoterme;

b) euriterme;

c) diurne.

21) În funcţie de cerinţele faţă de apă plantele hidrofite sunt acele plante care:

a) trăiesc în locuri umede;

b) se găsesc în locurile moderat umede;

c) se găsesc în locuri uscate.

22) În funcţie de preferinţele faţă de pH-ul solului, speciile acidofile – suportă bine:

a) pH-ul scăzut;

b) valori ridicate ale pH-ului;

c) variaţii 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 relaţii, unele deosebit de complexe; relaţii

intraspecifice se stabilesc între indivizii:

a) aceleiaşi 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 spaţiu;

c) modul în care sunt aşezaţi indivizii pe unitatea de suprafaţă.

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 spaţiu;

c) modul în care sunt aşezaţi indivizii pe unitatea de suprafaţă.

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 spaţiu;

c) modul în care sunt aşezaţi indivizii pe unitatea de suprafaţă.

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 şi 50 km ce se dispune într-un înveliş protector

pentru planeta Pământ la nivelul:

a) troposferei;

b) stratosferei;

c) termosferei.

30) Poluarea sonoră este întâlnită în general în marile oraşe; principalele surse de poluare fonică sunt:

a) creșterea animalelor;

b) transporturile terestre și aeriene;

c) șantierele 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 determinate 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 sa fie considerate acidă:

a) 8,3;

b) 6,3;

c) 5,3.35) Cea mai mare cantitate de ozon (aproximativ 90 %) se regăseşte în stratul cuprins între 10 şi 18 km

altitudine şi formează stratul de ozon şi care are:

a) rol negativ pentru menţinerea vieţii pe pământ;

b) un rol important pentru menţinerea vieţii 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 Naţionale, care au rol de protecţie şi conservare a mediului, oferă posibilitatea vizitării în

scopuri:

a) ştiinţifice;

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 funcţie de raportul sistemelor cu mediul, adică schimburi de:

a) materie și energie;

b) informaţie;

c) optică.

43. În sistemele biologice, schimburile cu mediu reprezintă o condiţie vitală, materialul intrat în sistem

este transformat în condiţii 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 concepţia biologică modernă, specia reprezintă:

a) ansambluri de populaţii izolate reproductiv;

b) fragment de spațiu populat și transformat de ființele vii;

c) unitatea fundamentală a lumii vii.

46. În concepţia biologică, biotopul reprezintă:

a) ansambluri de populaţii izolate reproductiv;

b) fragment de spațiu populat și transformat de ființele vii;

c) unitatea fundamentală a lumii vii.

47. În concepţia biologică, populația reprezintă:

a) ansambluri de populaţii 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 influenţează organismele există noţiuni 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 influenţează organismele există noţiuni 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 influenţează organismele există noţiuni 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 extremităţile

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 compoziţia 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 variaţiile umidităţii. Adaptările morfologice sunt:

a) reducerea transpirației;

b) căderea frunzelor;

c) creșterea presiunii osmotice.

57. Plantele prezintă două tipuri de adaptări la variaţiile umidităţii. 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 şi 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 şi 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 poluanţi diferiţi în condiţii de umiditate:

a) ridicată;

b) scăzută;

c) foarte scăzută.

61. Sursele difuze de poluare a apei sunt:

a) apele uzate industrial;

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:

a) tendințelor generale;

b) istoricului speciilor;

c) numărului de specii.

66. Cauzele principale ale pierderii biodiversității, de natură antropică pot fi:

a) cutremurele;

b) schimbarea utilizării terenurilor;

c) poluarea.

67. România deține 5 regiuni biogeografice, ponderea cea mai mare o deține cea:

a) pontică;

b) stepică;

c) continentală.

68. Turismul și recreerea, se pot practica în zonele naturale protejate cu excepţia:

a) parcurilor naționale;

b) rezevaţiilor științifice;

c) monumentelor naturii.

69. Rezervaţia Biosferei Delta Dunării are următoarea zonificare:

a) zone strict protejate;

b) zone de reconstrucție ecologică;

c) zonă economică.

70. În Parcurile naturale, pe lângă activităţile economice şi culturale tradiţionale ale populaţiei locale, se

poate practica:

a) turismul și recreerea;

b) activităţile ştiinţifice şi educaţionale;

c) exploatarea intensivă a resurselor.

DISCIPLINA: MANAGEMENTUL CALITĂȚII

1. Raționalizarea economică este:

a) un obiectiv general al managementului calității

b) o cale de creștere a eficienței economice

c) un obiectiv al standardizării

2. În România, activitatea de standardizare este realizată de către

a) ASRO

b) Comisia Codez alimentarius

c) ISO

3. Standardele de firmă sunt standarde aplicate

a) în cadrul regiilor autonome care le-au elaborat

b) în cadrul țării în care s-au elaborat

c) în cadrul regiunii în care s-au elaborat

4. Condițiile de calitate într-un Standard de produs se referă la:

a) dimensiuni și parametri principali

b) material

c) execuție5. 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 official de către:

a) instituția de standardizare dintr-o țară.

b) ISO

c) CENCENELEC

9. Capitolul Ambalarea, marcarea, transportul și depozitarea dintr-un Standard de produs se referă la:

a) felul ambalajelor și modul de ambalare,

b) specificații de marcare, locul și procedeul de marcare,

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) reprezentatntul 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 nedocumentate15. 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 mangeriale

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 greșelilor26. Pentru obținerea dovezilor de audit se poate aplica metoda de:

a) intervievare a persoanelor implicate în domeniul auditat ;

b) examinare a documentelor referitoare la calitatea produselor sau proceselor;

c) observare directă a activităţilor;

27.Planificarea calității este:

a) o funcție a calității

b) o procedură a SMC

c) un capitol din Standardul de produs

28.Orientarea către client este

a) un principiu al managementului calității

b) un capitol dintr-un standard de produs

c) un capitol dintr-un standard regional

29. Fișa postului conține:

a) sarcinile individuale

b) relațiile cu alte posturi

c) cerințe privind aptitudinile și studiile necesare

30.Documentele de exprimare a structurii organizatorice a unei firme, sunt:

a) organigrama

b) regulamentul de organizare și funcționare

c) manualul calității

31. Un produs este de calitate superioara daca are:

a) cost ridicat

b) preț scăzut

c) nici una din situatii nu este general valabilă

32. Clasa de calitate reprezintă un calificativ pentru o categorie de produse care:

a) aparțin aceluiași sortiment

b) au aceeași destinație

c) au valorile caracteristicilor cuprinse intre anumite limite

33. Spirala calității evidențiaza principalele etape în realizarea unui produs. După parcurgerea unui ciclu

etapele se reiau:

a) la același nivel, valorificându-se experiența acumulată

b) la un nivel inferior, deoarece eforturile necesare fiecărei etape sunt mult mai mici

c) la un nivel superior, plecând de la o baza informațională perfecționată

34. Caracteristicile de calitate referitoare la utilizarea produselor in timp sunt:

a) fiabilitatea

b) flexibilitatea funcțională

c) durabilitatea

35. Caracteristicilie de calitate de natură tehnică organizatorică se întâlnesc în special:

a) in activități de cercetare proiectare

b) in procese de producție

c) în servicii

36. În categoria subgrupelor de caracteristici tehnice intră:

a) caracteristici tehnico-organizatorice

b) caracteristici tehnologice

c) caracteristici senzoriale37. 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 incadrează 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 in evidenta modul în care produsul sau serviciul influențează viața persoanelor și a

grupurilor sociale

c) sunt percepute ușor de utilizatori

42. Caracteristicile senzoriale se individualizeazț de celelalte caracteristici prin:

a) costul ridicat al realizțrii 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 in calculul nivelului tehnic al intreprinderii 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 caracteristicile47. Asupra calității mediului intreprinderii 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 intreprinderea poate acționa prin:

a) impunerea de restricții

b) negociere

c) selecție

50. Calitatea prețului poate fi apreciată ca fiind bună, dacă acesta :

a) este mai mare decat al concurentilor

b) este mai mic decat al concurentilor

c) are o flexibilitate ridicată

51. Calitatea în specificare si proiectare este apreciată în funcție de :

a) calitatea proiectarii produselor si tehnologiilor și calitatea proiectelor obținute

b) numai în funcție de calitatea produselor

c) în funcție de calitatea resurselor utilizate

52. Trasabilitatea reprezinta:

a) traseul pe care il 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 îndeplineasca 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 genereaza defecțiunile

c) asigurarea condițiilor pentru exploatarea corecta a produselor la utilizatori

55. Între documentele sistemului calitate întâlnim:

a) manualul calității

b) manualul mecanicului șef

c) instructiuni de lucru

56. Conform standardelor ISO, procedurile calității se elaborează pentru:

a) analiza contractelor

b) analiza activitățtilor economico-financiare

c) audituri interne ale calității

57. Problema identificată de auditul calității a apărut în etapa:

a) inspectiei calității

b) controlului statistic al calității

c) asigurării calității58. Între obiectivele auditului calității putem enumera:

a) verificarea calității produselor sau a corectitudinii controlului

b) verificarea aplicarii corecte a procedurilor de lucru in vederea realizarii calității

c) verificarea calității pe fluxul de fabricatie

59. Auditul extern poate fi efectuat de către:

a) un furnizor al intreprinderii

b) un beneficiar al intreprinderii din proprie inițiativă

c) un organism neutru la solicitarea intreprinderii

60. Inițiatorul unui audit poate fi:

a) o organizație de protecție a consumatorilor

b) conducerea intreprinderii

c) un beneficiar al intreprinderii

61. Auditul calității produsului urmarește:

a) masura 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) masura în care produsele se realizează conform specificațiilor

63. Denumirea de audit extern provine de la faptul că:

a) vizează mediul extern al in treprinderii

b) este realizat de specialiștii din afara intreprinderii

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 in vederea înlăturării deficiențelor

65. În cazul auditului extern solutionarea cererilor de actiuni corective este verificata de catre:

a) managerul firmei

b) managerul calității

c) auditori

66. Condiții pe care trebuie sa le indeplineasca o persoană pentru a avea calitatea de auditor:

a) pregatire profesională adecvată

b) capacitate de evaluare corectă

c) coeficient ridicat de inteligență

67. Între motivele unei intreprinderi pentru a obține certificarea sistemului calitate putem menționa:

a) valorificarea rezultatelor obtinute in domeniul cresterii calității

b) respectarea prevederilor legale

c) pentru a stimula cresterea vanzarilor

67. Între strategiile globale ale calității putem menționa:

a) strategia implementarii TQM

b) strategia creșterii fiabilitatii poduselor

c) strategii in domeniul factorilor care influențează calitatea

68. Strategia im!unatatirii continue este frecvent întâlnită in:

a) intreprinderile japoneze

b) b)intreprinderile americane

c) intreprinderile romanesti aflate în restructurare69. 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 afecteaza utilizarea produselor conform destinatiei sau face ca acestea sa nu

satisfaca exigentele la nivelul dorit

c) calitatea inferioara afecteaza utilizarea produselor conform destinatiei sau face ca

acestea sa nu satisfaca exigentele la nivelul dorit

70. În raport cu gravitatea lor, defectele pot fi:

a) critice

b) ascunse

c) minore

DISCIPLINA: MANAGEMENTUL FERMELOR 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 clienţi, capacitatea şi potenţialul pieţei.

2. Turismul rural reprezintă:

a) un concept care cuprinde activitatea turistică organizată şi condusă de populaţia locală;

b) o formă de turism practicată doar în spaţiile 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 potenţialului rural şi decongestionarea zonelor turistice supraaglomerate;

b) îmbunătăţirea nivelului rural de viețuire;

c) creșterea fluxului de turiști ocazionali.

5. In acceptiunea sociologică, turismul rural de fermă este conceput:

a) ca o activitate care se practica în intimitatea societatilor rurale, întelese ca spatii de viata

cotidiana;

b) ca o activitate care se practica într-o atmosfera lipsita de artificialitate, în care turistul

poate descoperi un mod de viata traditional;

c) ca o activitate aducătoare de profit

6. Fermele / pensiunile turistice rurale pot avea maxim:

a) 10 camere şi 30 locuri

b) 20 camere şi 60 locuri

c) 15 camere şi 30 locuri

7. Ce este un produs alimentar tradiţional 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) Federaţia Română de Dezvoltare Montană

b) Agenţia Românească pentru Agroturism

c) ANTREC9. Coordonatele de bază ale turismului rural sunt:

a) spatiul geografic şi cultural, oamenii (populaţia) si produsele turistice de divertisment;

b) piaţa economica şi piaţa serviciilor

c) ambele variante

10. Ce este piaţa turistică rurală ?

a) totalitatea biletelor vândute într-un sezon;

b) totalitatea persoanelor care vor şi au resursele necesare pentru a călători;

c) totalitatea pensiunilor agroturistice

11. Care sunt elementele principale care definesc Ferma agroturistica ?

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 tradiţional 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 excepţia produselor de panificaţie

13. Ce este potenţialul turistic al zonelor rurale?

a) totalitatea resurselor naturale şi antropice

b) totalitatea resurselor cultural-istorice si de infrastructură

c) numărul de pensiuni pe suprafață agricolă

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

a) începutul şi sfârşitul sezonului turistic rural;

b) caracteristicile naturale și antropice ale zonei;

c) caracteristicile membrilor comunităţii gazdă.

15. Într-o pensiune/fermă agroturistică trebuie sa se desfasoare macar o activitate de:

a) agricultură sau mestesugarit;

b) creşterea animalelor;

c) recreere în aer liber

16. Principalele criterii demografice şi economico-sociale care segmentează piaţa turistică sunt :

a) vârsta şi ciclul de viaţă al familiei;

b) venitul şi nivelul de educaţie al turistilor;

c) infrastructura și echipamentul sportiv

17. Oferta primară potenţială a turismului rural și de ferma o reprezinta:

a) resursele turistice naturale dintr-o anumita zona;

b) pensiunile şi preţul scăzut al cazarii;

c) monumentele istorice si cetatile

18. Intre privelişte (relief, ape, păduri) şi cazare, turistul va fi atras mai mult de :

a) cazare;

b) priveliste

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 ecologic21. Filosofia de marketing în turismul rural spune:

a) „vindeţi clientului avantaje, nu caracteristici !”

b) „vindeţi clientului iluzii, nu caracteristici !”

c) „vindeţi clientului orice, numai vindeţi !”

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 pieţei turistice rurale sunt :

a) numărul de clienţi, timpul lor liber şi educaţia

b) numărul de clienţi, capacitatea pieţei şi potenţialul pieţei

c) numărul de clienţi, vârsta şi statutul clienţilor

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 pieţei agroturistice se regăsesc:

a) prețul și comportamentul clienţilor

b) vârsta și scopul călătoriei

c) beneficiile (avantajele) și sportul extrem

26. Ce se înţelege 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 " accepţiunea psihologică " în turismului rural și de fermă ?

a) cunoaşterea activităţilor inteprinse 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) spaţiul natural și antropic al regiunii

b) un ansamblu de bunuri dintr-o regiune

c) un asamblu de servicii dintr-o regiune

29. Ce presupune " accepţiunea geografică " a turismului rural și de fermă ?

a) turismul rural este dependent de forma de relief a zonei turistice

b) turismul rural se desfăşoară numai la munte şi în deltă

c) turismul rural se desfăşoară numai în apropierea marilor oraşe

30. Enumerati 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 activităţi rurale tradiţionale

b) eliminarea modelelor tradiţionale

c) schimbări în managementul gospodăriei ţărăneşti32. Care este structura spaţiului rural, din punct de vedere social și economic ?:

a) zona periurbană şi intermediară;

b) zona profundă

c) zona de navetism, zona de comerț și zona agricolă

33. O pensiune/fermă agroturistică trebuie sa asigure, în afară de cazare, şi :

a) produse alimentare din producţia proprie (min 20% din totalul de alimente);

b) activități specifice spațiului rural (zootehnice, agricole, horticole; silvice)

c) produse alimentare proaspete bine ambalate

34. Care au fost premisele ce au dus la dezvoltarea pe baze ştiinţifice a turismului rural și de fermă ?

a) reducerea veniturilor agricole şi îmbătrînirea populaţiei rurale

b) nevoia de asigurare a stabilităţii populaţiei locale

c) diversificarea turismului urban, crearea de zone ,,Natura 2000”

35. Pentru un bun management al unei ferme/pensiuni agroturistice se va ţine cont de:

a) amplasarea acesteia, dotarea şi spaţiile pentru cazare și prepararea/servirea mesei

b) spaţiul rural, amplasarea şi dotarea generală a fermei/pensiunii

c) număr de camere, bucătării şi spaţii 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 ferma?

a) valorifica spaţiile agricole, resursele naturale, patrimoniul cultural, tradiţiile săteşti,

produsele agricole;

b) realizează schimburi între veniturile urbane şi cele rurale, crează direct şi indirect locuri

de muncă, îmbunătăţeşte infrastructura

c) crează densități sporite de populație, impune planificare și control, obligă la tehnologizare și

digitalizare

39. Care sunt principalele dezavantaje și dificultăţi create de turismul rural și de fermă?

a) presiunea exercitată asupra mediului, presiunea socio-culturala, caracterul limitat al

disponibilităţilor de cazare, lipsa sau insuficienţa competenţei turistice a agricultorilor;

b) problemele de planificare, control local, participare publică şi parteneriat, reticenţa

agricultorilor;

c) Valorificarea suplimentară a spațiilor agricole, valorificarea locală a produselor agricole,

promovarea elemntelor de urbanizare și modernism rural

40. Care sunt primele două elemente care definesc evaluarea mediului natural de către turist ?

a) clima şi curăţenia;

b) percepția personală a zonei (atracția);

c) imaginea de ansamblu a zonei

41. Enumerati indicatorii esențiali ai circulatiei turistice:

a) număr de înnoptări, 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 sezon42. Cei mai importanţi factori ai evoluţiei turismului rural și de fermă pot fi :

a) creşterea economică și oferta turistică;

b) banii și timpul liber;

c) evoluţia demografică şi timpul liber

43. Ce înseamnă “valorificarea turistică” a unei regiuni ?

a) a descoperi și a promova valori naturale şi 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 durabilităţii

b) îmbunătăţirea calităţii vieţii populaţiei locale

c) crearea de arii naturale protejate.

46. Ce este “potenţialul 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 potenţială” a unei regiuni ?

a) relief, râuri, lacuri, ape subterane, izvoare minerale etc.

b) condiţii climatice, vegetaţia şi fauna specifice etc.

c) parcarea, cazarea și asigurarea mesei

48. Un produs tradiţional autentic presupune :

a) un produs tradiţional al mestesugarilor

b) un produs tradiţional de măcelărie

c) un produs tradiţional alimentar, de artă şi tehnică, al creaţiei spirituale

49. În turismul de fermă, activităţile din gospodărie reprezintă:

a) o parte din produsul turistic, din perspectiva consumatorului turist

b) siguranţa unor produse bio-eco

c) un factor de stres

50. Serviciile turistice “ de bază” sunt servicii:

a) de transport și cazare;

b) de alimentaţie și diverisment;

c) de sporturi extreme și all inclusive

51. În conformitate cu legislaţia în vigoare, în cadrul fermelor agroturistice, trebuie să se desfăşoare cel

puţin o activitate legată de:

a) agricultură și creşterea animalelor;

b) silvicultură şi meşteşugărit;

c) comerț en gros și atestare de produse tradiționale

52.Gradul de ocupare a unei pensiuni se determina ca raport intre:

a) capacitatea maxim disponibila si capacitatea efectiv utilizata;

b) numărul de camere disponibile si numărul de camere ocupate;

c) capacitatea efectiv utilizata si capacitatea maxim disponibila53. Enumerati principalele dificultati in dezvoltarea turismului rural si de fermă romanesc:

a) absența abilităților manageriale ale proprietarilor de structuri de primire;

b) absența susținerii financiare de profil și a infrastructurii publice

c) vremea imprevizibilă și absența divertismentului

54. Un produs tradiţional de fermă presupune:

a) menținerea patrimoniul 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 desfăşurată 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 şi 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 pieţei turistice rurale sunt:

a) descoperirea, compania altor persoane, construirea de relaţii;

b) relaxarea, libertatea de exprimare, accepțiunea de aventură și risc;

c) crearea de grupuri mari și compacte.

62. Principalele criterii demografice şi economico-sociale care generează segmentarea pieţei turistice

rurale sunt:

a) vârsta, ciclul de viaţă al familiei și venitul;

b) nivelul de educaţie, naţionalitatea şi religia;

c) gradul de cultură, sexul și sezonul sejurului

63. Segmentul de piaţă 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 suplimentare64. Care sunt elementele distinctive ale spațiului rural și de fermă ?

a) formele de habitare și activitatea productivă de bază;

b) densitatea redusă, relațiile interumane și calitatea mediului ambiant;

c) mediul natural și produsele gastronomice tradiționale

65. Spațiul rural are de indeplinit mai multe funcții de bază, respectiv:

a) de producere și aprovizionare alimentară;

b) de păstrare a tradițiilor rurale și de echilibru social;

c) de a păstra stilul rustic de viață al unei țări

66. Motivele sociale ale dezvoltării turismului rural și de fermă sunt:

a) criza agriculturii, exodul rural și îmbătrânirea populației rurale;

b) creșterea numărului de pensionari;

c) creșterea speranței de viață

67. O arie naturală protejată care se poate vizita este :

a) o zona terestră sau subterană;

b) o zona acvatică;

c) o zona terestra, subterană sau acvatică

68. Kitsch-ul este o pseudoartă si este nociv pentru turismul rural, întrucât :

a) elimina factorul traditional de artizanat și viciaza arta mestesugurilor traditionale ;

b) nu are o terminologie românească;

c) are o veche tradiție autohtonă

69. Pandemia Covid 19 a indus trei nivele de impact negativ asupra turistului :

a) nivelul bolii, izolarii si al neincrederii;

b) nivelul lockdown si cel financiar

c) nivelul medical, psihologic si financiar

70. Funcția ecologică a spațiului rural și de fermă presupune:

a) exploatarea durabilă a resurselor, protejarea obiceiurilor, a mediului și a peisajului;

b) reducerea migrației sat-oraș;

c) tehnologizarea și industrializarea ruralului

71. În turismul rural și de fermă, relaţia dinte turiști şi rezidenţi este privită ca:

a) o balanţă între costuri şi beneficii;

b) o activitate antreprenorială;

c) o activitate relațională temporară

72. Persoanele care îşi bazează existenţa pe activităţile turistice rurale sunt înclinate să:

a) critice factorul turistic al zonei;

b) supraevalueze eventualul impact negativ al turismului asupra comunităţii;

c) accepte mai uşor eventualul impact negativ al turismului asupra comunităţii.

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) reacţiile comunităţii 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. Spaţiul rural este un spaţiu 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 urmăreşte :

a) prelungirea duratei de valabilitate a alimentelor;

b) potenţarea caracteristicilor senzoriale ale alimentelor;

c) reducerea aportului de elemente nutritive din alimente;

2. Alterarea bio-chimică a fructelor şi legumelor se referă la:

a) îmbătrânirea, evaporarea şi încreţirea cojii;

b) degradarea hidraţilor de carbon;

c) multiplicarea efectului vitaminelor hidrosolubile

3. Putrezirea, în prima fază, este un proces determinat de către:

a) bacterii anaerobe;

b) mucegaiuri şi enzime;

c) bacterii aerobe

3. Fermentarea este consecinţa activităţii unor specii de microorganisme, pe medii acide, bogate în apă şi :

a) lipide;

b) proteine;

c) glucide

4. Anabioza se poate realiza prin :

a) mijloace fizice şi mecanice;

b) mijloace biologice;

c) mijloace fizice şi chimice

5. Cenoanabioza se poate realiza prin:

a) mijloace fizice şi chimice;

b) mijloace chimice, fizice şi biologice;

c) mijloace chimice şi biologice

6. Abioza se poate realiza prin:

a) mijloace fizice şi chimice;

b) mijloace mecanice şi biologice;

c) mijloace fizice, chimice şi mecanice

7. Temperaturile scăzute influenţează calitatea sărării ? În ce sens? :

a) da, pozitiv;

b) nu, neutru;

c) da, negativ

8. Maturarea cărnii este o autoliză benefică, ca rezultat al acţiunii :

a) enzimelor proprii;

b) enzimelor biotei;

c) aditivilor9. 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 şi +4ºC;

b) -2 si +10ºC;

c) 0 si - 14ºC;

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) creşterii presiunii osmotice a fazei lichide ;

b) plasmoliza celulelor microbiene;

c) creșterea umiditătii produsului

13. Conservarea prin afumare se explică prin:

a) acţiunea chimică, antiseptică a componentelor din fum;

b) acţiunea căldurii;

c) zvântarea produsului

14. Un produs alimentar depreciat este un produs:

a) alterat;

b) care a pierdut o parte din însuşiri;

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) fermentaţia lactică;

b) fermentarea zaharurilor;

c) fierbere în vid

17. Principalele forme de alterare microbiologică sunt :

a) mucegăirea, fermentaţia și putrefacţia;

b) putrefacţia şi 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 şi proteine solubile;

c) bogate în vitamine

19. In procesul murării, bacteriile lactice inhibă:

a) bacteriile de fermentatie;

b) bacteriile de putrefactie ;

c) enzimele lipolitice20. Ce defecte apar la laptele proaspăt şi refrigerat necorespunzător ?

a) defect de rânced, coclit și amar;

b) defect de culoare şi densitate;

c) nu este specificat in normative

21. Temperatura ridicată, ca mijloc de conservare, induce:

a) reducerea activităţii biotei şi a enzimelor;

b) compactarea şi uscarea suprafeţelor alimentului;

c) creșterea umidității produsului

22. Modificările fizice apar la alimente atunci când:

a) nu sunt asiguraţi factorii optimi de păstrare;

b) nu se efectueaza 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) acţiunii enzimelor proprii alimentelor;

b) acţiunii enzimelor biotei alimentelor;

c) acțiunii aditivilor și condimentelor

25. Reacţia termică Maillard este o reacţie chimică între :

a) proteine şi lipide;

b) un aminoacid si un zahăr reducător ;

c) diacetil şi acetoină

26. Temperaturile scăzute acţionează asupra agenţilor fizico-chimici (oxigen, lumină) ?

a) da, scăzând sau anulând viteza reacţiilor induse de aceştia în aliment;

b) da, crescând reacţiile induse de aceştia 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 şi drojdiile;

b) virușii și mucegaiurile;

c) bacteriile gram negative

29. Icrele de peşti 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 putrefacţia verde la oul refrigerat ?

a) bacterii din genul Pseudomonas;

b) bacterii din genul Clostridium;

c) doar mucegaiurile şi drojdiile31. Ce bacterii produc putrefacţia 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 creşte viteza de reacţie a biotei la o creştere a temperaturii cu 10°C;

b) de câte ori scade viteza de reacţie a biotei la o creştere de temperatură cu 10°C;

c) depinde de aliment

36. Acrilamida este o substanţă oxidantă, mutagenă şi neurotoxică care apare datorită :

a) degradării poliglucidelor, la temperature joase;

b) degradării poliglucidelor, la temperaturi înalte;

c) degradării ambientale a lipidelor şi 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 scăzute42. 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) termoanabiozei;

b) criptobiozei ;

c) radioanabiozei

45. Grăsimile supuse unei temperaturi înalte și de lungă durată :

a) pierd vitamine liposolubile, prin topire;

b) pierd o cantitate mare de acizi grași nesaturați ;

c) râncezesc

46. Proteinele supuse unei temperaturi înalte și de lungă durată :

a) pierd o cantitate mare de aminoacizi esențiali;

b) pierd din funcția sanologică;

c) crează noi legături carbonice

47. De ce este preferată metoda ,, flash freezing” a cărnurilor ?

a) din lipsă de spaţiu 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 enzimatice

51. Ce este feofitina şi 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 bactericide53. Învechirea şi alterarea ouălor presupune:

a) pierderea de apă, modificarea densităţii şi a pH;

b) modificarea greutăţii, consistenţei şi 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) potenţare a gustului şi mirosului;

b) evitare a deshidratării şi 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) elimarea 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 ermeticităţii prin sondaj al conservelor se execută:

a) la fiecare reglare a maşinii 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 conţinutului conservei,

c) se produc modificări nutritive ale conţinutului conservei64.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, mărind suculenţa cărnii;

65. Mucegăirea semipreparatelor afumate se datorează:

a) umidităţii crescute în depozit;

b) desărării şi uscării excesive a semipreparatelor;

c) lipsei ventilaţiei din încăperile de depozitare

66. Blanşarea cărnii reprezintă un tratamentul termic preliminar, în scopul:

a) deshidratării parţiale şi micşorării volumului;

b) coagulării proteinelor şi măririi consistenţei cărnii;

c) sporirii volumului

67. Termodegradarea grăsimilor din conservele de carne se datorează:

a) exhaustării defectuoase a cutiei;

b) temperatura şi timpul de sterilizare prea mari;

c) materiilor auxiliare de calitate slabă

68. Ce rol are termostatarea conservelor de carne ?

a) de blanşare;

b) de fierbere;

c) de testare a existenţei biotei

69. În procesul sărării cărnurilor se utilizează azotat de sodiu (sau de potasiu) şi azotit de sodiu:

a) contra bacteriilor de putrefacţie;

b) pentru menţinerea culorii cărnii;

c) pentru aromă

70. Decongelarea standard a cărnurilor pentru prelucrare se poate face:

a) din interior dielectic);

b) din exterior (prin convecţie-conducţie),

c) prin câmp pulsatoriu (PEF)

DISCIPLINA: MERCEOLOGIE ALIMENTARĂ

1. Reglementarea comerțului cu produse alimentare este realizată la nivel internațional prin:

a) FAO si WHO/OMS

b) WTO/Organizația Mondială a Comerțului

c) Codex Alimentarius

2. Proprietăţile tehnice ale mărfurilor presupune cunoașterea:

a) calității materiilor prime

b) elementelor legate de ambalare, păstrare, transport

c) elementelor economice3. 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 întrebuinţare 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 şi:

a) servicii sociale

b) mărfuri invizibile

c) marfă nematerială

7. Merceologia produselor alimentare studiază:

a) proprietăţile 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 influenţa:

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) vitaminaD2

b) vitmina 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 oaie14. 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) Sulful

b) Clorul

c) Fierul25. Din categoria brânzeturilor cu pastă moale maturate nu fac parte:

a) parmezanul

b) cașcavalul

c) telemeaua

26. Din categoria brânzeturilor cu pasta semitare fac parte:

a) Parmezanul

b) Gouda

c) Trapist

27. Din categoria brânzeturilor cu pasta tare fac parte:

a) Parmezanul

b) Șvaițerul

c) Trapist

28. Rahatul face parte din categoria de:

a) produse zaharoase gelificate

b) produse zaharoase spumoase

c) produse zaharoase cremoase

29. Glicozidele se găsesc în:

a) cartofi

b) hrean

c) morcov

30. Ceaiul Pu-erh care se comercializează poate fi de culoare:

a) verde sau negru

b) negru sau verde

c) cenușiu sau verde

31. Din categoria hidrolazelor fac parte:

a) celulaza

b) lizozimul

c) lipaza

32. Pentru aprecierea calității ouălor se ia în calcul:

a) indicele vitelinic

b) indicele de albuș

c) indicele de grăsime

33. Din categoria brânzeturilor cu mucegaiuri 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 liniştite36. Conform cărui articol de lege în vigoare se poate modificare termenul 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) oxidoreductază47. 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 conţine substanţe 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 caramel58. 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 teobromina69. 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 capacitaea de cazare de până la 20 de camere

c) care funcționează în mediul urban și în mediul rural9. 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) ampalsarea în teritoriu

c) numărul de angajați

12. Pensiunile 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 bar20. 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 declarați 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 elementle de confort

b) cere puțin de la personalul unității și este insensibil la estetica unității

c) este cel mai puțin dorit client31. 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 auxiliare42. 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 alimentați publică vizează:

a) Managementul sectorului de cumpărături, managementul sectorului de servire, managementul

realizării unei activități de divertisment

b) Managementul sectorului de producție, managementul sectorului de servire,

managementul realizării unei activități de alimentație profitabile

c) Managementul sectorului de servire, managementul echipamentelor, mangementul 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 reci52. 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) bucătătia 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 calcurării 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 producție,

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 fețelor de masă, 3. Aranjarea tacâmurilor,

4. Aranjarea obiectelor de menaj și de inventar mărunt

b) 1. Alinierea și fixarea meselor, 2. Așezarea fețelor 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 unității61. 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 igrediente 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) trebui prezentat pe tipuri de camere existente în hotel

c) este de preferat să includă micul dejun

70. Factorii care influențează formularea strategiilor privind politica de tarife și prețuri sunt:

a) poziția pe piață, categoria, marca, concurența

b) cota de piață, amplasarea, factori conjuncturali, vecinătățile

c) etapa de ciclu de viață a produsului, concurența, factori conjuncturali