
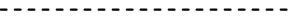
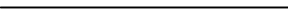
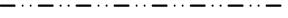


TEST - MODEL

Scriti pe foaia de examen litera corespunzatoare raspunsului corect:

1. Fonta este un aliaj metalic pe baza de:
 - a. aluminiu;
 - b. aram ;
 - c. fier;
 - d. plumb
2. Otelul este obtinut prin reducerea continutului de carbon din:
 - a. aluminiu;
 - b. fonta;
 - c. magneziu;
 - d. nichel
3. La fabricarea filamentelor pentru becuri electrice se foloseste:
 - a. cuprul;
 - b. cobaltul;
 - c. wolframul;
 - d. aluminiul
4. Materiale metalice neferoase:
 - a. fonta;
 - b. otelul;
 - c. bronzul
 - d. sticla
5. Cuprul are culoarea:
 - a. aramie;
 - b. argintie;
 - c. aurie;
 - d. cenusie
6. Oglinzile se ob in prin opera ia tehnologic numit :
 - a. decorare
 - b. cementare
 - c. corodare
 - d. metalizare
7. Linia continua groasa are aspectul :
 - a. 
 - b. 
 - c. 
 - d. 
8. Din categoria materialelor pentru construc ii fac parte:
 - a. borcane
 - b. c r mizi
 - c. lentile

- d. fiole
9. Linia continua groasa se foloseste pentru :
- a. conturul piesei
 - b. linii de ruptura
 - c. axe de simetrie
 - d. linii de cota
10. Din categoria surselor inepuizabile de energie fac parte:
- a. energia radioactiv
 - b. lemnul i materialele vegetale
 - c. combustibili fosili
 - d. c ldura intern a P mântului
11. Fenomenul de incandescen st la baza func ion rii:
- a. becului
 - b. aparatelor de înc lzit
 - c. soneriilor
 - d. întrerup torului
12. Vulcanizarea este operatie caracteristica :
- a. materialelor plastice;
 - b. metalelor ;
 - c. cauciucului;
 - d. sticlei
13. Apa este o materie primă de origine:
- a. animală
 - b. minerală
 - c. vegetală
14. Legumele din categoria fructoase sunt:
- a. ceapă, praz, usturoi
 - b. tomate, vinete, ardei
 - c. ridichi, morcovi, țelină
 - d. varză, conopidă, spanac
 - e.
15. Partea comestibilă a morcovului este:
- a. bulbul
 - b. rădăcina
 - c. tuberculul
16. Laptele este bogat în:
- a. calciu și fosfor
 - b. iod și potasiu
 - c. fier și iod

17. Uleiurile vegetale se extrag din:
- radacina plantelor
 - semințele plantelor
 - frunzele plantelor
18. Partea comestibilă a cepii este:
- bulbul
 - rădăcina
 - tuberculul
19. Principala sursă de vitamina C o constituie:
- oul
 - legumele și fructele
 - carnea
 - laptele
20. Înainte de utilizare pastele făinoase sunt supuse tratamentului termic de:
- fierbere;
 - prăjire;
 - coacere.
21. Din grupa fructelor sâmburoase face parte:
- nucile;
 - merele;
 - caisele.
22. Pentru o igienă corespunzătoare a mâinilor, acestea se spală:
- zilnic;
 - la sfârșitul programului;
 - ori de câte ori se murdăresc.

Adevărat sau Fals?

- A F Grâul, făina, porumbul, orzul, orezul și secară sunt cereale.
- A F Merele, perele, gutuile sunt fructe seminoase.
- A F Legumele reprezintă materia primă de bază pentru obținerea conservelor.
- A F În urma mcinării grâului se obțin produsele: făina și țărâțele.
- A F Pasteurizarea este o metodă de conservare cu ajutorul temperaturilor ridicate.
- A F Hepatita A sau hepatita virală se mai numește și „boala mâinilor curate”.
- A F Eticheta unui produs alimentar nu trebuie să cuprindă valoarea energetică a produsului.
- A F Micul dejun se servește între orele 12 - 15.
- A F Igiena corporală se întreține prin folosirea de: săpun, ampon, detergent.
- A F Giardioza este o boală provocată de un vierme parazit.

**II. Stabiliți legătura dintre col. A și col. B
(15p)**

(3x 5 p=

A

- a. Materii prime de origine vegetală
- b. Materii prime de origine minerală
- c. Materii prime de origine animală

B

- 1. lapte, unt, iaurt
- 2. sare, apă
- 3. mere, oua, struguri
- 4. carne, făină, peste
- 5. ardei, vinete, ceapă

II.3 Efectua i transform rile:

- 1. 0,15 kg =.....g
- 2. 25 g =.....kg
- 3. 100 dm³ =.....m³
- 4. 50 ml =.....cm³
- 5. 1,5 l =.....ml
- 6. 20 l =.....dm³

II.4 În figura de mai jos sunt prezentate materii prime

- a. denumi i aceste materii prime
- b. precizati produsele industrializate care se pot ob ine prin prelucrarea lor



1.



2.



3.



4.



5.



6.