

Subiectul 1. (5x 3 = 15 p)

Dați definiția următorilor termeni merceologici

N	Termeni merceologici	Definiția termenului
1	Calitatea mărfurilor	Totalitatea tuturor însușirilor /proprietatilor concrete ale marfurilor și a caracteristicilor comerciale care determina utilitatea lor în raport cu scopul pentru care au fost create, precum și eficiența lor economica .
2	Proprietățile mărfurilor	Sunt însușiri sau atribute ce le confera marfurilor o anumita utilitate în consum, contribuind la satisfacerea unor necesitati socio-umane.
3	Indice de calitate	Exprima valorile relative ale mărimii unei proprietăți prescrise de standard sau alt document normativ tehnic de referință.
4	Lot de marfă	O cantitate concretă de produs de același fel, fabricat de un singur producător, într-un schimb ,avînd aceleași caracteristici merceologice (forma de ambalaj ,marcaj, greutate etc) și aceeași data de fabricație
5	Marcarea merceologică a mărfurilor	Totalitatea tuturor informațiilor imprimate pe eticheta produsului sau aplicate prin ștanțare, ștampilare sau alte metode pe ambalaje (metalice, din sticla, mase plastice, lemn, etc.) care conțin elemente de identificare și de informare a consumatorilor

Subiectul 2. (3x1= 3 p)

Notați enunțurile adevărate cu (A) și enunțurile false cu (F)

N	Enunțuri	Apreciere
1	Standardele garantează calitatea mărfurilor	F
2	Standardele confirmă calitatea mărfurilor	F
3	Standardele prescriu calitatea mărfurilor	A

Subiectul 3. Diverse (5*1=5p)

Notați cu (A) enunțurile adevărate și cu (F) enunțurile false

N	Enunțuri	Apreciere
1	Hreanul, frunzele de dafin și muștarul sunt condimente tropicale	
2	Sarea de lămâie face parte din grupa condimentelor saline	
3	Făina, apa, drojdia și sarea sunt materiale prime de bază pentru produsele de panificație	
4	Arpacașul este produsul rezultat prin decorticarea, șlefuirea și polizarea boabelor de grâu sau orz	
5	Mălaiul degerminat este făina obținută din boabele integrale de porumb	

Subiectul 4 (10p) Produsele de panificație

Aranjați în ordinea consecutivă operațiile tehnologice ale fluxului tehnologic de obținere a pâinii prin metoda bifazică (indirectă).

Frământarea aluatului, divizarea aluatului, dospirea, fermentarea I, fermentarea II, răcirea, pregătirea materiilor prime, recepția materiilor prime, coacerea, ambalarea, transportarea la beneficiar, aranjarea în lăzi, modelarea, prepararea maieiei.

Subiectul 5. Produse de morărit (4*3=12p)

6.1. Descrieți condițiile de păstrare și ambalare a făinurilor

6.2. Numiți indicii organoleptici și fizico-chimici a făinei de grâu

6.3. Numiți sortimentul făinei de grâu conform standardului național

6.4. Numiți principalele părți ale structurii anatomice a bobului de grâu (posibil de prezentat desenul)

Subiectul 6. Crupele (4*3=12p)

Completați tabelul de mai jos

Nr.	Denumirea cerealei crupificabile	Sortimentul crupelor	Țările de origine (mai frecvente) a crupelor
1.	grâu		
2.	orez		
3.	porumb		
4.	hrișcă		

Subiectul 7. (=p)

Dați caracteristica merceologică a laptelui după modul de prelucrare termică

N	Prelucrarea termică	Caracteristica merceologică
1	Lapte crud	
2	Lapte pasteurizat	
3	Lapte sterilizat	
4	Lapte copt (înăbușit)	

Subiectul 8. (p)

Să se determine valoarea energetică a unui ambalaj de smântână de 20 % grăsime cu masa nominală de 250g care conține proteine 2,8% și 3,2 % glucide

Subiectul 9. Produse din carne

Descrieți particularitățile de deosebire a caracteristicilor organoleptice pentru carnea proaspătă, relativ proaspătă și alterată

N	Caracteristici de calitate	Pentru carnea		
		proaspătă	relativ proaspătă	alterată
1				
2				
3				
4				

Subiectul 10.

Descrieți particularitățile de deosebire a peștelui indicat în tabela de mai jos

N	Peștele	Apreciere
1	Propriu zis sărat	
2	Condimentat	
3	Marinat	