

Ministerul Educației, Cercetării, Tineretului Si Sportului

Barem pentru proba teoretica – Faza naționala a Concursurilor profesionale – 09 aprilie 2010

SUBIECTE
Proba scrisă – 7 aprilie 2010
BAREM DE NOTARE

Subiectul I.

1-a, 2-a, 3-b, 4-b, 5-c, 6-c , 7-b.

14 puncte (7x2p)

Subiectul II.

1-F, 2-A, 3-A, 4-F, 5-F.

10 puncte(5x2p)

Subiectul III.

1-e;2-b;3-d;4-a;5-f;6-g;

6 puncte (6x1p)

Subiectul IV.

30 puncte

A. Rezolvare:

a. Malaxorul cu axul brațului de frământare înclinat; frământarea aluatului. (2p)

b. 2-cărucior; 3-două roți fixe;5-placă de fixare; 6-braț de frământare, 7-paletă , 8-sistem de acționare. (6p)

c. – malaxor cu funcționare discontinuă,

- cuva montată pe cărucior cu ajutorul căruia se deplasează și care este prevăzut

cu două roți fixe și o roată de ghidare;

- brațul de frământare este înclinat față de axă și prezintă la capăt o paletă,

- frământarea are loc datorită mișcării de rotație a brațului de frământare și a cuvei;

- sistemul de acționare este format din motor electric și sistem de transmisie a

mișcării; (10p=2px5)

d.- malaxorul are exploatare simplă;

- realizează o frământare de bună calitate. (2p= 1px2)

Ministerul Educației, Cercetării, Tineretului Si Sportului

Barem pentru proba teoretica – Faza naționala a Concursurilor profesionale – 09 aprilie 2010

B. 1- aluat nedospit; 2- oparire; 3- lichid, grasime, sare, oua; 4- lichid; 5-egala; 6-aluat simplu; 7- faina, apa, sare, untura; 8 – intinde; 9- unsa cu untura; 10- centrifuge;

Subiectul V.

30 puncte

A. Se foloseste metoda amestecurilor

20 puncte

lot I	28	5 părți
lot II	20	3 părți
	Total 8 părți	

25

8 părți.....100%
5 părți..... X
 $X = 5 \times 100 : 8 = 62,5\%$, făină cu gluten 28%

8 părți.....100%
3 părți..... X
 $X = 3 \times 100 : 8 = 37,5\%$, făină cu gluten 20%

Pentru verificare se procedează astfel:
a) $(5 \times 28 + 3 \times 20) : 8 = 25\%$ gluten
b) $(62,5 \times 28 + 37,5 \times 20) : 100 = 25\%$ gluten

Se acordă 8p - pentru realizarea corectă a pătratului .

Se acordă 4p pentru calcularea procentului de făină cu 28% gluten.

Se acordă 4p pentru calcularea procentului de făină cu 20 % gluten.

Se acordă 4p pentru verificarea procentului de gluten prin oricare dintre metodele a sau b.

B. La determinarea masei bucatii de aluat in functie de greutatea produsului finit.

Mp – masa nominala a produsului fabricat,

Sc - scazaminte la coacere, %

Ministerul Educației, Cercetării, Tineretului Si Sportului

Barem pentru proba teoretica – Faza naționala a Concursurilor profesionale – 09 aprilie 2010

Sr - scazaminte la racire, %

Sc - 5-20%

Sr - 2,5-3,5%

10 p

NOTA - Se acorda 10 puncte din oficiu.
-Durata probei scrise este de 3 ore.

Președinte: prof.dr.ing.Camelia Vizireanu

Evaluator: prof.ing. Lăcrămioara Grădinariu

Vicepreședinte: prof.ing. Daniela Bicher

Evaluator 2: prof.ing. Dobrica Simion

Evaluator 3: prof.ing.drd.Mariana Cismărescu