

TESTUL 2

PENTRU POSTUL DE MUNCITOR II-BUCATAR IN CADRUL BLOCULUI ALIMENTAR

1) Care sunt transformările ce se produc în timpul procesului tehnologic al preparatelor de baza din legume?30p

R) Prelucrarea preliminară a componentelor determină pierderi cantitative prin micșorarea maselor, în special la legume și pierderi calitative prin reducerea conținutului în factori nutritivi hidrosolubili (vitamine, săruri minerale, glucide simple). Pentru diminuarea acestor pierderi se recomandă îndepărtarea unui strat cât mai subțire din părțile exterioare ale legumelor, respectarea rețetei privind tăierea acestora, evitarea spălării îndelungate sau menținerii timp îndelungat a legumelor curățate și tăiate în apă de spălare.

Sub influența tratamentelor hidrotermice aplicate pentru această grupă de preparate, legumele bogate în apă își vor micșora volumul și masa prin eliminarea parțială a acesteia, iar cele cu conținut mic în apă vor îngloba prin fierbere o parte din lichidul mediului în care se găsesc mărunțindu-și volumul (leguminoasele).

Amidonul făinii utilizate pentru sosuri suferă un proces de gelificare, conferind preparatului o anumită vâscozitate și săpăditate.

În cursul prelucrării termice apar și efecte nedorite cum ar fi pierderea unor factori nutritivi hidrosolubili.

2) Utilizarea echipamentului conform OMS 1101/2016.....10p

R) Utilizarea echipamentului individual de protecție (de exemplu: mănuși, halate, protectoare faciale), în funcție de expunerea anticipată. Igiena mâinilor este întotdeauna etapa finală după îndepărtarea și aruncarea echipamentului;

3) Enumerați 5 dintre accidentele de muncă conform legii 319/2006 prevăzute la art. 3020p

R)a) accidentul suferit de persoane aflate în vizită în întreprindere și/sau unitate, cu permisiunea angajatorului;

- b) accidentul suferit de persoanele care îndeplinesc sarcini de stat sau de interes public, inclusiv în cadrul unor activități culturale, sportive, în țară sau în afara granițelor țării, în timpul și din cauza îndeplinirii acestor sarcini;
- c) accidentul survenit în cadrul activităților culturalsportive organizate, în timpul și din cauza îndeplinirii acestor activități;
- d) accidentul suferit de orice persoană, ca urmare a unei acțiuni întreprinse din proprie inițiativă pentru salvarea de vieți omenești;
- e) accidentul suferit de orice persoană, ca urmare a unei acțiuni întreprinse din proprie inițiativă pentru prevenirea ori înlăturarea unui pericol care amenință avutul public și privat;
- f) accidentul cauzat de activități care nu au legătură cu procesul muncii, dacă se produce la sediul persoanei juridice sau la adresa persoanei fizice, în calitate de angajator, ori în alt loc de muncă organizat de aceștia, în timpul programului de muncă, și nu se datorează culpei exclusive a accidentatului;
- g) accidentul de traseu, dacă deplasarea s-a făcut în timpul și pe traseul normal de la domiciliul lucrătorului la locul de muncă organizat de angajator și invers;
- h) accidentul suferit în timpul deplasării de la sediul persoanei juridice sau de la adresa persoanei fizice la locul de muncă sau de la un loc de muncă la altul, pentru îndeplinirea unei sarcini de muncă;
- i) accidentul suferit în timpul deplasării de la sediul persoanei juridice sau de la adresa persoanei fizice la care este încadrată victima, ori de la orice alt loc de muncă organizat de acestea, la o altă persoană juridică sau fizică, pentru îndeplinirea sarcinilor de muncă, pe durata normală de deplasare;
- j) accidentul suferit înainte sau după încetarea lucrului, dacă victima prelua sau preda unelte de lucru, locul de muncă, utilajul ori materialele, dacă schimba îmbrăcămintea personală, echipamentul individual de protecție sau orice alt echipament pus la dispoziție de angajator, dacă se afla în baie ori în spălător sau dacă se deplasa de la locul de muncă la ieșirea din întreprindere sau unitate și invers;
- k) accidentul suferit în timpul pauzelor regulamentare, dacă acesta a avut loc în locuri organizate de angajator, precum și în timpul și pe traseul normal spre și de la aceste locuri;
- l) accidentul suferit de lucrători ai angajatorilor români sau de persoane fizice române, delegați pentru îndeplinirea îndatoririlor de serviciu în afara granițelor țării, pe durata și traseul prevăzute în documentul de deplasare;

- m) accidentul suferit de personalul român care efectuează lucrări și servicii pe teritoriul altor țări, în baza unor contracte, convenții sau în alte condiții prevăzute de lege, încheiate de persoane juridice române cu parteneri străini, în timpul și din cauza îndeplinirii îndatoririlor de serviciu;
- n) accidentul suferit de cei care urmează cursuri de calificare, recalificare sau perfecționare a pregătirii profesionale, în timpul și din cauza efectuării activităților aferente stagiului de practică;
- o) accidentul determinat de fenomene sau calamități naturale, cum ar fi furtună, viscol, cutremur, inundație, alunecări de teren, trăsnet (electrocutare), dacă victima se afla în timpul procesului de muncă sau în îndeplinirea îndatoririlor de serviciu;
- p) dispariția unei persoane, în condițiile unui accident de muncă și în împrejurări care îndreptățesc presupunerea decesului acesteia;
- q) accidentul suferit de o persoană aflată în îndeplinirea atribuțiilor de serviciu, ca urmare a unei agresiuni.

4) Ce este sterilizarea?10p

R) Sterilizare - operațiunea prin care sunt distruse toate microorganismele, inclusiv sporii bacterieni, de pe obiectele contaminate, rezultatul acestei operațiuni fiind starea de sterilitate

5) Ingrediente și mod de preparare al supei de mazare20p

R) Supa de mazare: mazare 150 g; ulei 10g; morcov 50 g; radacina de patrunjel 30 g; orez 10 g; sare; smantana 10 g; marar.

Se pun la fiert in apa rece morcovul si radacina de patrunjel, taiat ca fideluta, cu $\frac{1}{2}$ inainte de a fi gata fierte se adauga mazarea, se fierbe 30 minute, la ultimul clocot se adauga orezul ales, spalat si fiert separat. Verdeata si smantana se adauga in farfurie la servire. In loc de orez supa de mazare poate fi servita cu crutoane de paine prajita la cuptor, intr-o tava uscata.