

**OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"**  
**Etapa națională**  
**23 aprilie 2019**  
**Proba scrisă**

**Educație tehnologică și aplicații practice**  
**Clasa: a V-a**

**Barem de corectare și notare**

**SUBIECTUL I** **(20 de puncte)**

---

**A.** **10 puncte**

Se acordă câte un punct pentru fiecare răspuns corect.

**1-c; 2-b; 3-c; 4-d; 5-b; 6-a; 7-d; 8-a; 9-d; 10-b.**

**B.** **10 puncte**

Se acordă câte 2 puncte pentru fiecare asociere corectă.

**1-f; 2-e; 3-b; 4-c; 5-a.**

**SUBIECTUL al II-lea** **(30 de puncte)**

---

**A. (10 puncte)**

1. Se acordă câte un punct pentru oricare patru factori de vegetație care influențează cultura plantelor, precizați corect: lumina, apa, aer, temperatura, sol, substanțe nutritive.

**4 x 1 punct = 4 puncte**

2. Se acordă câte un punct pentru oricare două ocupații specifice domeniului creșterii animalelor, precizate corect.

**2 x 1 punct = 2 puncte**

3. Se acordă câte **2 puncte** pentru oricare două norme de securitate și sănătate în muncă, respectate în procesul tehnologic de cultivare a plantelor, notate corect.

**2 x 2 puncte = 4 puncte**

**B. (4 puncte)**

Se acordă câte **2 puncte** pentru fiecare dintre cele două răspunsuri corecte.

1- dietetice; 2- degresat/semidegresat;

**2 x 2 puncte = 4 puncte**

**C. (16 puncte)**

1. Se acordă câte **2 puncte** pentru fiecare definiție corect precizată.

**2 x 2 puncte = 4 puncte**

Valoarea nutritivă este dată de cantitatea de substanțe nutritive (glucide, proteine, lipide, minerale, vitamine), exprimată pentru 100 g produs.

Valoarea energetică este dată de cantitatea de energie exprimată în kcalorii pe care substanțele nutritive o produc în organism.

2. Se acordă câte **2 puncte** pentru oricare trei specii de animale domestice de la care se consumă laptele; vacă, capră, oaie, bivoliță.  
**3 x 2 puncte =6 puncte**
3. Se acordă câte 2 puncte pentru oricare două alimente obținute prin metode de preparare biochimice: pâine, iaurturi, brânzeturi, oțet, vin, etc.  
**2 x 2 punct =4 puncte**
4. Se acordă câte un punct pentru oricare două consecințe ale consumului exagerat de dulciuri, pentru organismul uman: diabet, obezitate, carii dentare, etc.  
**2 x 1 punct =2 puncte**

### **SUBIECTUL al III-lea**

**(40 de puncte)**

1. Definirea meniului. **2 puncte**  
Meniul este totalitatea felurilor de mâncare care se servesc într-o anumită ordine, la o masă sau pe parcursul unei zile.
2. Câte **2 puncte** pentru enumerarea fiecăruia din cele **patru criterii** de întocmire a meniului.  
-asigurarea necesarului fiziologic/de substanțe nutritive;  
-asocierea corectă a alimentelor în structura meniului;  
-ordonarea corectă a preparatelor în meniu;  
-varietatea și sezonalitatea/evitarea monotoniei;  
**4 x 2 puncte =8 puncte**
3. Întocmirea unui meniu pentru o masă de prânz obișnuită, în condițiile cerute.  
- câte 2 puncte pentru fiecare preparat alimentar corect menționat: preparat lichid ( ciorbă/supă.....etc.), felul de bază (preparat din carne cu garnitură), desert.  
**3 x 2 puncte =6 puncte**  
- **2 puncte** pentru ordonarea corectă a preparatelor în meniu.  
**8 puncte**
4. Câte **2 puncte** pentru precizarea oricăror două alimente/ingrediente necesare obținerii fiecăruia dintre cele trei preparate alimentare din meniu.  
**3 x 2 puncte =6 puncte**  
Câte **un punct** pentru precizarea unui singur ingredient de bază pentru un preparat alimentar.
5. Câte 1 punct pentru fiecare element din veselă, tacâmuri, pahare necesar pentru servirea mesei (3 farfurii, coș/farfurie pentru pâine, lingură, furculiță, cuțit, linguriță/furculiță pentru desert, pahar pentru apă, șervețel)  
**10 x 1 punct =10 puncte**  
Poziționarea corectă a elementelor pe schiță. **2 puncte**  
- **1 punct** pentru așezarea corectă a unui număr de minim 5 elemente.  
Denumirea corectă a celor 10 elemente executate și numerotate pe schiță. **2 puncte**  
1 punct pentru numerotarea și denumirea corectă a minim 5 elemente.  
Acuratețea schiței **2 puncte**