

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

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

- ◆ **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**
- ◆ **Timpul efectiv de lucru este de 3 ore.**

SUBIECTUL I **(20 de puncte)**

A.Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect, pentru enunțurile numerotate de la 1 la 10. 10 puncte

1. Ruperea lăstarilor neproductivi de pe tulpina plantelor de tomate se face prin lucrarea de:

- a) cârnit;
- b) plivit;
- c) copilit;
- d) mușuroit.

2. În fermele de creștere a porcilor pentru producția de grăsime, se cresc porci din rasa:

- a) Bazna;
- b) Mangalița;
- c) Landrace;
- d) Marele Alb.

3. Leguma rădăcinoasă bogată în vitamine este:

- a) cartoful;
- b) ceapa;
- c) ridichea;
- d) prazul.

4. Fructul cu pulpa succulentă și semințele mici, răspândite în pulpă, face parte din categoria fructelor:

- a) semițoase;
- b) sâmburoase;
- c) nucifere;
- d) bace.

5. Reprezintă sursa principală de proteină, în alimentația omului:

- a) sarea de Himalaya;
- b) carnea;
- c) fructele;
- d) cerealele.

6. Valoarea energetică a unui produs alimentar se exprimă în:

- a) kcal/100 g produs;
- b) grame;
- c) kilograme;
- d) cal/ 1kg produs.

7. La baza piramidei alimentației sănătoase se găsesc:

- a) pâine, ouă, cereale;
- b) legume, fructe;
- c) carne, lapte, paste;
- d) pâine, cereale, paste.

8. Conservarea unor alimente prin expunere la temperaturi mai mari de 100°C , în recipiente închise, se face prin:

- a) sterilizare;
- b) pasteurizare;
- c) dezhidratare;
- d) refrigerare.

9. La aranjarea unei mese festive, cuțitul și furculița se așează:

- a) amândouă în partea dreaptă a farfuriei;
- b) amândouă în partea stângă a farfuriei;
- c) cuțitul în stânga și furculița în dreapta farfuriei;
- d) cuțitul în dreapta și furculița în stânga farfuriei;

10. Preia comenzile și servește clienții cu produsele alimentare și băuturile comandate, în unitățile de alimentație publică:

- a) bucătarul;
- b) chelnerul;
- c) patiserul;
- d) barmanul.

B. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre cifrele din coloana A în care sunt notate substanțele nutritive din alimente și literele corespunzătoare descrierii acestora, din coloana B. **10 puncte**

A	B
1. glucide	a) intră în componența oaselor, mușchilor, sângelui
2. proteine	b) se găsesc mai ales în untură și uleiuri
3. lipide	c) nu produc energie, se găsesc în fructe și legume
4. vitamine	d) produc îmbolnăvirea organismului
5. minerale	e) participă la formarea de noi celule
	f) asigură o parte din necesarul de energie al organismului

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

A. Răspundeți pe foaia de concurs la următoarele cerințe: **10 puncte**

- 1. Precizați patru factori de vegetație care influențează cultura plantelor.
- 2. Menționați două ocupații specifice domeniului creșterii animalelor.
- 3. Notați două norme de securitate și sănătate în muncă, pe care le respectați în procesul tehnologic de cultivare a plantelor.

B. Scrieți pe foaia de concurs cifrele notate pe spațiile punctate și treceți în dreptul fiecărei cifre cuvântul care completează enunțul, astfel încât acesta să fie corect din punct de vedere științific. **4 puncte**

- 1. Meniurile ...1... sunt concepute pentru persoane care suferă de anumite afecțiuni sau pentru reglarea greutății.
- 2. Prin separarea grăsimii din lapte se obține lapte ...2.... și smântâna.

C. Pentru satisfacerea nevoii de substanțe nutritive, oamenii consumă o varietate de alimente. 16 puncte

1. Definiți valoarea nutritivă și valoarea energetică a alimentelor.
2. Enumerați trei specii de animale domestice de la care se consumă laptele.
3. Precizați două alimente obținute prin metode de preparare biochimice.
4. Prezentați două efecte negative ale consumului exagerat de dulciuri, pentru organismul uman.

SUBIECTUL al III-lea (40 de puncte)

Se dau următoarele alimente: cartofi, ceapă, carne de pui, mere, făină de grâu, lapte, zahăr, carne tocată de porc, ouă, ardei, orez, sare, ulei, roșii, apă plată.

1. Definiți meniul.
2. Enumerați patru criterii pe care le respectați la întocmirea meniului.
3. Întocmiți un meniu pentru o masă de prânz obișnuită, care să cuprindă două feluri de mâncare și un desert, folosind din alimentele enumerate.
4. Precizați câte două alimente/ingrediente (din cele enumerate în enunț), necesare obținerii fiecărui preparat alimentar din meniu.
5. Executați schița mesei aranjate pentru o persoană care servește preparatele din meniul întocmit la punctul 3. Numerotați pe schița realizată anterior toate elementele desenate și denumiți-le pe foaia de concurs.