

OLIMPIADA NAȚIONALĂ ARIA CURRICULARĂ „TEHNOLOGII ”

24 aprilie 2025

**Probă scrisă
EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE**

Clasa: a V-a

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă zece puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de trei 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. Produsul folosit în panificație, patiserie și cofetărie, având și rol de conservant este:
 - a) uleiul;
 - b) orezul;
 - c) zahărul;
 - d) făina.
2. Efectul favorabil al temperaturii asupra plantelor cultivate se poate realiza prin :
 - a) perdele de fum;
 - b) distribuirea uniformă a semințelor pe suprafața terenului;
 - c) combaterea buruienilor;
 - d) orientarea rândurilor de la nord la sud.
3. Îngrășămintele chimice sunt înlocuite cu cele naturale în agricultura:
 - a) tradițională;
 - b) ecologică;
 - c) intensivă;
 - d) familială.
4. Valoarea care se referă la modul de prezentare al unui produs alimentar, la forma, culoarea și grafica folosită este:
 - a) calorică;
 - b) nutritivă;
 - c) estetică;
 - d) energetică.
5. Calitatea serviciilor din alimentație ale unei cofetării este data de:
 - a) stilul de viață al consumatorului;
 - b) valoarea organoleptică a produselor;
 - c) valoarea nutritivă și energetică a produselor;
 - d) ambianța locului.
6. Scopul degustării produselor alimentare înainte de cumpărare este o metodă aplicată pentru:
 - a) sprijinirea producătorii locali;
 - b) aprecierea valorii energetice;
 - c) creșterea vânzărilor;
 - d) stabilirea prețului.
7. Artă de a găti se numește:
 - a) gastronomie;
 - b) gastrotehnie;
 - c) prelucrare termică;
 - d) conservare.

8. Necesarul caloric aproximativ pentru cină este de:
- 35%;
 - 20%;
 - 40%;
 - 10%.
9. În abatoare, tranșarea și porționarea materiei prime este realizată de:
- bucătar;
 - măcelar;
 - tehnician;
 - somelier.
10. Stratul de sol obținut în urma aratului se numește:
- solă;
 - strat;
 - parcelă;
 - brazdă.

B. Transcrieți pe foaia de concurs, cifra corespunzătoare fiecărui enunț și scrieți în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat, sau litera F, dacă apreciați că enunțul este fals. (5 puncte)

- Pasteurizarea presupune încălzirea alimentelor peste limita de fierbere, timp de 25-50 minute.
- Piramida alimentației este reprezentarea grafică care evidențiază echilibrul consumului de substanțe nutritive zilnice.
- Perușii se hrănesc cu frunze de pătrunjel și salată verde, gălbenuș de ou fiert tare și fructe.
- Transportul produselor alimentare lactate se face în mașini speciale, izolate fonic.
- Temperatura optimă aproximativă în bucătărie este 18°C.

C. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre cifrele din coloana A în care sunt notate speciile de animale și literele din coloana B corespunzătoare raselor. (5 puncte)

A	B
1. Bovine	a. Uriașul Belgian
2. Suine	b. Marele Alb
3. Ovine	c. Plymouth
4. Cabaline	d. Huțul
5. Păsări	e. Brună de Maramureș
	f. Țigaie

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

A. Scrieți pe foaia de concurs cifrele corespunzătoare de pe spațiile punctate și notați în dreptul fiecărei cifre cuvântul care completează enunțul, astfel încât acesta să fie corect din punct de vedere științific. (10 puncte)

- Recoltarea este operația prin care se strâng de pe teren produsele(1)..... și(2).....obținute prin cultivarea plantelor.
- Vasele și ustensilele din bucătărie sunt folosite la(3)..... și la ... (4)..... alimentelor.
- Conservarea alimentelor constă în(5).....alimentelor pe o perioadă cât mai.....(6)..... de timp.
- Rasele de(7)..... sunt: Țigaia, Țurcană, Merinos.
- Pentru produsele ecologice, sigla(8).....este numită și siglă comunitară.
- Meniul reprezintă totalitatea felurilor de(9).....care se servesc într-o anumită ordine, la o(10).....sau pe parcursul unei zile.

B. Răspundeți pe foaia de concurs la următoarele cerințe: (20 de puncte)

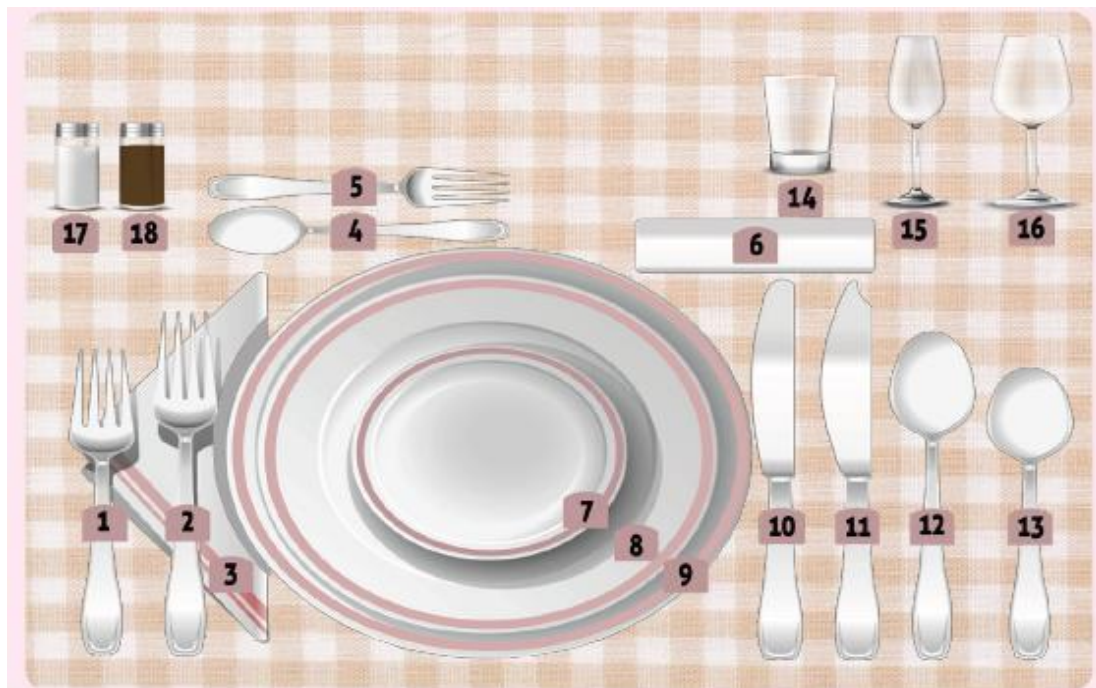
- Numiți două produse care se obțin din porumb;
- Enumerați două caracteristici ale apei potabile;
- Precizați două drepturi ale consumatorilor din țara noastră;
- Menționați două substanțe nutritive;
- Enumerați două materiale folosite pentru realizarea ambalajelor destinate produselor alimentare;

SUBIECTUL al III-lea

(40 de puncte)

A. Imaginea de mai jos arată aranjarea unei mese.

(22 de puncte)



a) Scrieți pe foaia de concurs denumirea obiectului corespunzător fiecărui număr din imaginea de mai sus. **18x1 punct = 18 puncte**

b) Enumerați patru elemente de decor care să completeze aspectul plăcut al mesei.

4x1 punct = 4 puncte

B.

(18 puncte)

a) Realizați cu ajutorul instrumentelor de desen pe foaia de concurs aritmogriful de mai jos.

1x2 puncte = 2 puncte

b) Completați liniile orizontale numerotate de la 1 la 6 cu denumirea corectă a legumei corespunzătoare cerințelor de mai jos, astfel încât pe verticala A-B, să apară cuvântul **LEGUME**

6x2 puncte = 12 puncte

1. legumă rădăcinoasă
2. legumă bulboasă
3. legumă vărzoasă
4. legumă aromatică
5. legumă păstăioasă
6. legumă bostănoasă

				A				
1				L				
2				E				
3				G				
4				U				
5				M				
6				E				
				B				

c) Precizați ce legumă din aritmogrif conține sodiu.

1x1 punct = 1 punct

d) Unele plante preferă lumină mai puternică, altele lumină mai puțin intensă. Precizați trei moduri de a asigura lumina necesară dezvoltării plantelor:

3x1 punct = 3 puncte