

**OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ „TEHNOLOGII”  
EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE**

**Proba scrisă**

**Barem de evaluare și de notare**

**11 aprilie 2022**

**Clasa: a V-a**

- **Se punctează orice formulare/modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.**
- **Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem.  
Nu se acordă fracțiuni de punct.**
- **Se acordă 10 puncte din oficiu.**

**SUBIECTUL I**

**(20 de puncte)**

**A.**

Câte **un punct** pentru fiecare răspuns corect.

1 – a, 2 - d, 3 - a, 4 - c, 5 - d, 6 - b, 7 - c, 8 - b, 9 - d, 10 - a. **(10x1 punct=10 puncte)**

**B.**

Câte **un punct** pentru fiecare răspuns corect.

1 – A, 2 – A, 3 – F, 4 – A, 5 – F. **(5x1 punct=5 puncte)**

**C.**

Câte **un punct** pentru fiecare dintre cele cinci asocieri corecte.

1 – b, 2 – a, 3 – f, 4 – e, 5 – c **(5x1 punct=5 puncte)**

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

**A. (10 puncte)**

Câte **2 puncte** pentru fiecare dintre cele cinci cuvinte completate corect.

1. – companie
2. – ecologică
3. – valabilitate
4. – naturale
5. – răsadul

**(5x2 puncte=10 puncte)**

**B. (10 puncte)**

1. Câte **2 puncte** pentru precizarea oricăror două beneficii ale ambalajelor ecologice.

**(2x2 puncte=4 puncte)**

Au impact redus asupra mediului, sunt realizate din materiale biodegradabile, nepoluante, se pot recicla, se pot reutiliza, pot fi confecționate acasă etc.

2. Câte **2 puncte** pentru menționarea oricărei norme de igienă utilizate în prepararea hranei.

**(2x2 puncte=4 puncte)**

Igienă corporală (spălarea mâinilor, tăierea unghiilor, purtarea bonetei etc), igiena echipamentului de protecție, igiena spațiului de lucru, igiena dotărilor din bucătărie, golirea zilnică a coșului de gunoi

3. Câte **2 puncte** pentru enumerarea oricăror patru elemente de informare de pe eticheta produselor alimentare.

**(2x4 puncte=8 puncte)**

Data fabricării, firma producătoare, data expirării, condiții de păstrare, gramajul etc.

4. Câte **2 puncte** pentru menționarea oricărei metode pe preparare a alimentelor la cald.

**(2x2 puncte=4 puncte)**

Fierberea în abur/în apă, prăjirea, frigerea, coacerea.

**SUBIECTUL al III-lea**

**(30 de puncte)**

**A. (20 de puncte)**

1. Calcularea necesarului energetic al prânzului prin orice metodă matematică. **2 puncte**  
Necesarul energetic al prânzului este 1250 kcal.
2. **10 puncte**  
Câte 2 puncte pentru calcularea valorii energetice pentru fiecare dintre cele 5 alimente consumate  $5 \times 2 \text{ puncte} = 10 \text{ puncte}$   
Valoarea energetică a fiecărui aliment consumat este:  
friptură= 345 Kcal, cartofi = 700 Kcal, pâine=250 Kcal, salată=40 Kcal, măr=25Kcal
3. Calcularea valorii energetice a prânzului. **4 puncte**  
Persoana adultă a consumat la prânz un total de 1360 Kcal.
4. **2 puncte**  
Calcularea diferenței dintre valoarea energetică a prânzului consumat și necesarul caloric al unui prânz.  
110 kcal
5. Precizarea a două posibilități de încadrare în valoarea energetică recomandată în problemă. **2 puncte**  
Micșorarea porțiilor, eliminarea pâinii, eliminarea unei cantități de cartofi.

**B. (10 de puncte)**

1. Enumerarea oricăror doi factori de confort din bucătărie. (2x2 puncte=4 puncte)  
Culoarea pereților, spațiu suficient și bine organizat, mobilier ergonomic, rețele (de apă, canalizare, gaz, încălzire, iluminat), factori de microclimat optimi etc.
2. Precizarea oricăror trei ustensile și oricăror trei dispozitive care intră în dotarea bucătăriei. **6 puncte**  
Câte un punct pentru precizarea oricăror 3 ustensile. (1x3puncte=3puncte)  
Ustensile: instrumente tăietoare (cuțite pentru carne, pâine, legume, pâine, satâr etc.) paletă, spumieră, ciocan pentru carne, răzătoare, tel etc.  
Câte un punct pentru precizarea oricăror 3 dispozitive. (1x3puncte=3puncte)  
Dispozitive: de curățat legume/fructe, de deschis conserve, de scos dopuri (tirbușon), pentru scos sâmburi etc.