

OLIMPIADA ARIA CURRICULARĂ „TEHNOLOGII ”
ETAPA NAȚIONALĂ, 27 aprilie 2024

Probă 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 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. Butașii se introduc în sol cu ajutorul lucrării de :
 - a. plantat;
 - b. semănat;
 - c. fertilizat;
 - d. irigat.
2. Cârnitul este lucrarea cu caracter special care se aplică la următoarele plante:
 - a. dovlecei;
 - b. vinete;
 - c. cartofi;
 - d. roșii.
3. Taurinele se adăpostesc în:
 - a. saivan;
 - b. padoc;
 - c. boxe;
 - d. țarc.
4. Din specia bovine face parte rasa:
 - a. Karakul;
 - b. Pinzgau de Transilvania;
 - c. Leghorn;
 - d. Landrace.
5. Pasteurizarea alimentelor este operația de conservare a alimentelor prin:
 - a. încălzirea alimentelor sub limita de fierbere;
 - b. reducerea conținutului de apă;
 - c. conservare prin sărare sau prin adăugare de zahăr;
 - d. utilizarea temperaturilor scăzute.
6. Ouăle provenite de la găini crescute în ferme ecologice, au inscripționată înaintea codului de producător, cifra:
 - a. 0;
 - b. 1;
 - c. 2;
 - d. 3.

7. Brutarul prepară produse de:
 - a. patiserie;
 - b. cofetărie;
 - c. panificație;
 - d. carmangerie.
8. Cuțitul pentru desert se așează:
 - a. cu mânerul spre stânga;
 - b. în stânga farfuriei;
 - c. cu mânerul spre dreapta;
 - d. pe farfuria suport.
9. Tehnicienii sunt absolvenți de:
 - a. învățământ liceal tehnologic sau școală postliceală;
 - b. școli profesionale;
 - c. studii superioare în domeniul agricol;
 - d. învățământ gimnazial.
10. Metoda mecanică de preparare la rece a alimentelor este:
 - a. fermentarea;
 - b. deshidratarea;
 - c. uscarea;
 - d. sfărâmarea.

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)

1. Normele de igienă în prepararea hranei se referă la păstrarea cuțitelor și a altor dispozitive cu lame în suporturi speciale sau în sertare.
2. Laptele pentru consum este un lichid omogen, de culoare albă, cu nuanțe gălbui, gustul este dulceag și mirosul puțin pronunțat.
3. O alimentație echilibrată presupune consumarea alimentelor semipreparate, de tip fast-food, cu conținut ridicat de sare și grăsimi.
4. Factorii existenți în mediul înconjurător, care acționează în timpul transportului și al depozitării, asupra produselor alimentare, sunt: temperatura, umiditatea, lumina, microorganismele, praful etc.
5. Tainul reprezintă cantitatea de nutrețuri administrată animalelor într-o zi.

C. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre cifrele din coloana A în care sunt notate grupele de obiecte necesare bucătăriei și literele din coloana B corespunzătoare obiectelor. (5 puncte)

A	B
1. Ustensile	a. tirbușon
2. Dispozitive	b. tocător
3. Veselă	c. cratiță
4. Vase	d. platou
5. Tacâmuri	e. cuțit
	f. cafetieră

SUBIECTUL al II-lea

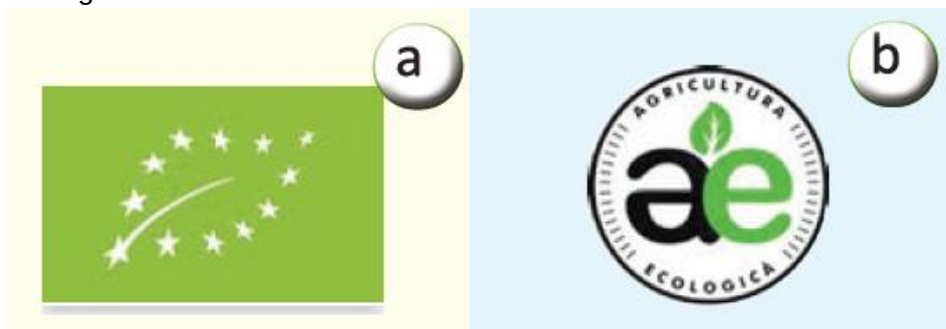
(30 de puncte)

A. 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. (10 puncte)

1. Porțiunea de lăstar, de rădăcină sau de frunză, tăiată de la planta-mamă și sădită în pământ, pentru a forma o plantă nouă se numește ...(1)... .
2. Lucrarea de îngrijire cu caracter special, ...(2)... constă în înlăturarea lăstarilor laterali ai unei plante pentru a favoriza fructificarea și grăbirea coacerii (roșii, vița-de-vie).
3. Uleiurile ...(3)... se obțin prin presarea semințelor și a fructelor cu conținut mare de grăsime ale unor plante.
4. Sterilizarea este o metodă de ...(4)... care se realizează prin fierbere, la temperaturi de peste ...(5)... °C, după ce produsul alimentar a fost ambalat în recipiente perfect închise.

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

1. Precizați două metode mecanice de preparare la rece a unui produs alimentar simplu.
2. Menționați două lucrări de îngrijire pentru specia suine.
3. Identificați simbolurile din imaginile de mai jos, folosite pentru etichetarea produselor ecologice.



4. Menționați două norme de securitate și sănătate în muncă specifice în activitatea de preparare a hranei.
5. Enumerați două activități, ocupații, meserii din domeniul cultivării plantelor.

SUBIECTUL al III-lea

(40 de puncte)

A. (30 de puncte)

Părinții Ioanei cresc în gospodărie 3 vaci și 5 oi. De la o vacă, mama Ioanei mulge în fiecare zi 20 litri de lapte, iar de la fiecare oaie câte un litru de lapte.

1. Definiți rația de hrană.
2. Calculați cantitatea de lapte de vacă mulsă într-o săptămână.
3. Calculați cantitatea de lapte de oaie mulsă într-o săptămână.
4. Oile sunt lăsate libere pe un teren împrejmuit de formă pătrată, cu latura de 10 metri. Calculați perimetrul gardului care împrejmuește terenul.

B. (10 de puncte)

În cazul animalelor domestice, pentru a asigura creșterea și dezvoltarea lor corespunzătoare, este necesar să se respecte norme care privesc igiena corporală și igiena adăposturilor animalelor.

1. Enumerați două reguli de igienă care trebuie respectate la mulsul vacilor.
2. Precizați trei produse lactate.