

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Etapa națională – Buzău 2026
Proba scrisă

Profilul: Servicii
Clasa: a XII-a

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

Subiectul. I.

TOTAL: 20 puncte

I.1. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:

10puncte

1. Mierea polifloră provine din:
 - a) nectarul unei singure specii de flori: de tei, de salcâm, floarea-soarelui etc.;
 - b) prelucrarea sucurilor dulci ale părților unor plante: frasin, arțar, plop;
 - c) nectarul mai multor specii de flori ale pomilor fructiferi, flori de câmp, de păduri etc.;
 - d) se obține pe cale industrială din soluție de zaharoză cu adaos de acizi organici și arome.
2. Pentru asigurarea confortului termic, temperatura ambientală iarna trebuie să fie de:
 - a) 28° C;
 - b) 24° C;
 - c) 25° C;
 - d) 20° C.
3. Praful de copt aparține grupei de afânători:
 - a) biologici;
 - b) chimici;
 - c) biochimici;
 - d) fizici.
4. Din categoria crupelor laminate fac parte:
 - a) arpacașul;
 - b) fulgii de ovăz;
 - c) pufarinul;
 - d) pufuleții.
5. Pelicula subțire care acoperă suprafața cojii oului este:
 - a) albușul;
 - b) cochilia;
 - c) cuticula;
 - d) membrană cochiliferă.
6. După mediul de viață/proveniență, mreana este un pește:
 - a) de apă dulce;
 - b) de apă sărată;
 - c) migrator;
 - d) oceanic.

7. Informațiile de analiză financiară construite pe baza indicatorilor economico-financiar corespund funcției:
a) de informare;
b) de analiză;
c) de sinteză;
d) previzionale.
8. Fisticul face parte din categoria fructelor:
a) fructe ale arbuștilor și semiarbuștilor fructiferi;
b) nucifere;
c) sâmburoase;
d) semînțoase.
9. Depozitarea și păstrarea produselor reprezintă:
a) factori principali ai calității produselor;
b) factori principali ai calității serviciilor;
c) factori secundari ai calității produselor;
d) factori secundari ai calității serviciilor.
10. Utilizarea corectă a utilajelor și a echipamentelor reprezintă:
a) reducerea efortului fizic;
b) reducerea efortului ortostatic;
c) reducerea efortului neuropsihic;
d) reducerea efortului termic.

I.2. Transcrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare fiecărui enunț de mai jos (a, b, c, d, e, f) și notați în dreptul ei litera A, dacă enunțul este adevărat și litera F, dacă apreciați că enunțul este fals.

6 puncte

- a. Sarea este un condiment vegetal.
b. Negocierea este inseparabilă de comunicarea interumană.
c. Calitatea omologată exprimă valorile individuale ale caracteristicilor produsului.
d. Aspectul fizic și vestimentația personalului nu influențează calitatea serviciilor.
e. Gurile de admisie a aerului proaspăt în secțiile de producție trebuie amplasate astfel încât să producă ceață.
f. Sursele (capitalurile) proprii sunt utilizate pentru finanțarea proprie a bunurilor economice.

I.3. În coloana A este indicată structura capitalurilor proprii, iar în coloana B modul de constituire ca sursă de finanțare a întreprinderii. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre literele din coloana A și cifrele corespunzătoare informațiilor din coloana B.

4 puncte

A. Structura capitalurilor proprii	B. Mod de constituire ca sursă de finanțare a întreprinderii
a. Capital individual sau social	1. Reprezintă plusuri create în urma reevaluării activelor imobilizate.
b. Prime de capital	2. Rezervele se constituie din profit sau din alte surse capitalizate.
c. Rezerve din reevaluare	3. Are caracter avansabil.
d. Rezerve	4. Se constituie din profitul brut.
	5. Sunt determinate de operațiile de creștere a capitalului.

Subiectul. II.

TOTAL: 30 puncte

II.1. Scrieți pe foaia de concurs cuvântul corespunzător fiecărei cifre de la 1-10, astfel încât enunțurile să fie corecte din punct de vedere științific.

10 puncte

- a. Carnea constituie o sursă alimentară de bază în hrana omului, deoarece are valoare(1)..... ridicată:(2)..... complete, grăsimi, substanțe minerale și vitamine,(3)..... superioară și calități dietetico-culinare apreciabile.
- b. Informațiile prezentate în bilanțul contabil servesc atât factorilor de decizie din(4)....., cât și altor persoane fizice și juridice:(5)....., clienți, salariați, organe fiscale, instituții bancare, furnizori,(6)..... diverși, etc.
- c. Poziția de lucru(7)..... pe care o presupune desfășurarea activității diferitelor categorii de personal are ca efect repartizarea întregii greutate a corpului pe o suprafață mică și antrenarea unui număr mic de(8)..... și articulații din regiunile brațe,(9)....., coapsă, șold, spate, ceafă, adică o serie de solicitări(10).....

II.2. Răspundeți, pe foaia de concurs, următoarelor cerințe.

20 puncte

- a. Enumerați 6 variabile pentru instrumentul (factor) mixului de marketing "PRODUS", identificate de Ph. Kotler
- b. Definiți calitatea prescrisă a produselor.
- c. Prezentați caracteristicile de calitate pentru fasolea verde, menționând: aspectul, culoarea, mirosul, gustul, conținutul în substanțe nutritive și utilizările culinare ale acesteia.

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

Realizați un eseu cu titlul „Grăsimile alimentare”, după următoarea structură:

- a. Definirea grăsimilor alimentare;
- b. Importanța grăsimilor în alimentație;
- c. Precizarea a două metode de obținere a grăsimilor vegetale lichide;
- d. Menționarea a patru utilizări culinare ale grăsimilor vegetale lichide;
- e. Identificarea a două tipuri de margarină în funcție de cantitatea de grăsime conținută;
- f. Prezentarea etapelor de obținere a untului;
- g. Descrierea următoarelor condiții de calitate ale unturii de porc: aspect, culoare, miros și gust, sortiment;