

Etapa județeană/sectoarelor municipiului București
a olimpiadelor naționale școlare – 2024
PROBĂ SCRISĂ

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice
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 zece puncte din oficiu.

SUBIECTUL I (20 de puncte)

- A. 10 puncte
1b, 2d, 3d, 4c, 5d, 6c, 7a, 8d, 9a, 10c. 10x1p=10 puncte
- B. 5 puncte
1F, 2A, 3F, 4A, 5F 5x1p=5 puncte
- C. 5 puncte
1c, 2e, 3f, 4a, 5b 5x1p=5 puncte

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

- A. 10 puncte
1- panificație 2- degresat, 3- lumină, 4- apă, 5 – veterinar.
Câte **2 puncte** pentru notarea în dreptul fiecărei cifre a cuvântului care completează enunțul.
5x2p=10 puncte
- B. 20 de puncte
- a) 4 puncte
Prezentarea valorii energetice a alimentelor 4 puncte
valoarea energetică – este dată de cantitatea de energie, exprimată în kilocalorii (kcal), pe care o degajă în organism substanțele nutritive existente și consumate din produs/este data de substanțele care prin ardere în organism eliberează o cantitate de energie.
Se acceptă oricare variantă corectă din punct de vedere științific.
Câte **2 puncte** pentru prezentare incompletă, dar corectă.
- b) 4 puncte
Câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **patru** tipuri de înființare a culturilor prin lucrarea de plantare: prin bulbi, tuberculi, butași, răsad, rizom sau puiet 4x1p=4 puncte
- c) 4 puncte
Câte **1 punct** pentru enumerarea oricăror **patru** activități de îngrijire corporală a animalelor domestice/de companie: 4x1p=4 puncte
periat, țesălat, tuns, potcovit, spălat, tăierea unghiilor, pieptănat, vaccinare, deparazitare etc.
- d) 4 puncte
Câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **patru** factori de confort care asigură o atmosferă plăcută, comodă și igienică în bucătărie: 4x1p=4 puncte
microclimat, compoziția aerului, umiditatea, temperatura, iluminare, elemente de finisaj, așezarea mobilierului, ergonomia spațiului, ventilație, rețele de utilități etc.
- e) 4 puncte
Câte **1 punct** pentru precizarea oricăror **două** senzații gustative care pot identifica calitatea produselor alimentare neambalate (acru, dulce, amar, sărat). 2x1p=2 puncte
Câte **1 punct** pentru precizarea oricăror **două** senzații tactile (pipăit) care pot identifica calitatea produselor alimentare neambalate (tare, moale, aspru, uleios, neted, fraged, făinos). 2x1p=2 puncte

SUBIECTUL al III-lea

(40 de puncte)

A. 20 de puncte

a. 4 puncte

Definirea zootehniei

4 puncte

Zootehnia este ramura agriculturii care se ocupă cu creșterea și îngrijirea animalelor domestice.

Se acceptă oricare variantă corectă din punct de vedere științific.

Câte 2 puncte pentru prezentarea incompletă, dar corectă.

b. 5 puncte

Câte 1 punct pentru precizarea oricăror **cinci** factorii de mediu naturali care influențează creșterea animalelor domestice ;

5x1p=5 puncte

Calitatea aerului, temperatura, umiditatea, lumina, precipitațiile, curenți de aer, radiații solare etc.

c. 9 puncte

Câte 1 punct pentru denumirea oricăror **trei** animale domestice de la care se poate obține lapte de consum

3x1p=3 puncte

Vacă, bivoliță, oaie, capră.

Câte 1 punct pentru enumerarea oricăror **șase** produse lactate

6x1p=6 puncte

smântâna, untul, iaurtul, laptele bătut, chefirul, sana, brânzeturile/caș, cașcaval etc.

d. 2 puncte

Câte 1 punct pentru menționarea oricăror **două** animale domestice de la care se pot obține ouă;

2x1p=2 puncte

Găină, rată, găscă, curcă etc.

B. 20 de puncte

a. 15 puncte

câte 3 puncte pentru calculul, pe foaia de concurs, a valorii nutritive a fiecăruia dintre cele cinci alimente din tabel:

5x3p=15 puncte

valoare nutritivă **zmeura**: $1,2\text{g (proteine)}+0,8\text{g(lipide)}+12\text{g(glucide)}=14\text{g}$ pentru 100 g

3 puncte

$14\text{g} : 2 = 7\text{g}$ pentru 50 g fruct

valoare nutritivă **struguri**: $0,7\text{g (proteine)}+0,3\text{g(lipide)}+17\text{g(glucide)}=18\text{g}$ pentru 100 g

3 puncte

$18\text{g} : 2 = 9\text{g}$ pentru 50 g fruct

valoare nutritivă **pere**: $1\text{g (proteine)}+1\text{g(lipide)}+16\text{g(glucide)}=18\text{g}$ pentru 100 g

3 puncte

$18\text{g} : 2 = 9\text{g}$ pentru 50 g fruct

valoare nutritivă **iaurt**: $4,6\text{g (proteine)}+10\text{g(lipide)}+3,4\text{g(glucide)}=18\text{g}$ pentru 100 g

3 puncte

valoare nutritivă **miere**: 100 g (miere) conțin 80 g (glucide)

3 puncte

10g (miere) conțin 8 g (glucide)

$0\text{g (proteine)}+0\text{g(lipide)}+8\text{g(glucide)}=8\text{g}$ pentru 10 g miere

b. 3 puncte

Total valoare nutritivă iaurt cu fructe:

7g (valoare nutritivă zmeură)+**9g** (valoare nutritivă struguri)+ **9g** (valoare nutritivă pere) +**18g** (valoare nutritivă iaurt)+ **8g** (valoare nutritivă miere) =**51 g** (valoare nutritivă iaurt cu fructe)

Precizarea unității de măsură – g – în algoritmul de calcul

2 puncte

Câte 1 punct pentru fiecare rezultat corect al valorii nutritive pentru zmeură, struguri, pere, iaurt, miere și al valorii nutritive totale, fără realizarea calculului pe foaia de concurs. (6x1p=6 puncte)

Se punctează orice metodă folosită pentru efectuarea calculului și obținerea rezultatului corect al fiecărui aliment.