

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
Etapa județeană - 24.02.2018

EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ – Proba scrisă

Clasa: a V a

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

Subiectul I.

TOTAL: 20 puncte

A.Scrieți pe foaia de concurs, litera corespunzătoare răspunsului corect:

(10 puncte)

1. La produsele alimentare, cu ajutorul simțurilor, se stabilesc:

- a. caracteristicile organoleptice;
- b. condițiile igienice;
- c. forma produselor;
- d. valoarea nutritivă;

2. Din categoria fructelor semințoase fac parte:

- a. cireșele, merele, gutuile;
- b. merele, perele, gutuile;
- c. strugurii, vișinele, caisele;
- d. gutuile, prunele, merele;

3. Legumele din categoria fructoase sunt:

- a. ceapă, praz, usturoi;
- b. tomate, vinete, ardei;
- c. ridichi, vinete, ardei;
- d. varză, conopidă, ardei;

4. Sunt alimente de origine vegetală:

- a. legumele, fructele, carnea;
- b. zahăr, lapte, pâine;
- c. legumele și fructele;
- d. carnea, ulei, ouăle;

5. Din grupa cerealelor fac parte:

- a. floarea soarelui;
- b. secara;
- c. mazăre;
- d. cartof;

6. Uleiul de porumb se obține din:

- a. frunze;
- b. flori;
- c. fructe;
- d. boabe;

7. Spanacul este o legumă din grupa:
a. bulboase;
b. frunzoase;
c. fructoase;
d. păstăioase;
8. Carnea refrigerată se păstrează la:
a. congelator;
b. cămară;
c. frigider;
d. bucătărie;
9. Mălaiul se obține prin măcinarea:
a. grâului;
b. secarei;
c. porumbului;
d. orezului;
10. Limba este un organ care apreciază senzațiile:
a. vizuale;
b. auditive;
c. olfactive;
d. tactile;

B. Stabiliți legătura logică prin asocierea dintre legumele din coloana A cu părțile comestibile din coloana B

(5 puncte)

A	B
1. lobodă	a. bulbi
2. păstârnac	b. tulpină
3. ceapă	c. rădăcină
4. conopidă	d. Inflorescență
5. gogoșari	e. frunze
	f. fructe

C. Citiți cu atenție enunțurile de mai jos. Transcrieți pe foaia de concurs cifra corespunzătoare fiecărui enunț și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat și litera F, dacă îl considerați fals.

(5 puncte)

1. Alimentele de origine vegetală pot fi consumate în stare proaspătă, dar și prelucrată.
2. Uleiul se obține prin prelucrarea semințelor de floarea soarelui, soia, a germenilor de porumb și a trestiei de zahăr.
3. Horticultorul a absolvit o școală profesională.
4. În procesul de fotosinteză plantele își prepară hrana.
5. Nectarinele sunt fructe bace.

Subiectul. II.

TOTAL: 35 puncte

A. Scrieți pe foaia de concurs informația corectă care completează spațiile libere astfel încât enunțurile să devină corecte din punct de vedere științific. (10 puncte)

1. Plantele cultivate se pot dezvolta dacă sunt asigurați factorii de..... .
2. Alimentele de origine minerală necesare pentru menținerea funcțiilor vitale sunt..... și..... .
3. Grâul reprezintă cereala cea mai importantă pentru obținerea.....
4. Smochinele fac parte din grupa fructelor..... .
5. Lipidele sunt furnizoare de prin arderea lor .
6. Fotosinteza este procesul prin care plantele își prepară.....
7. Igiena corporală realizată prin țeșălat se aplică la..... .
8. Prășitul este lucrare de a plantelor.
9. Pentru a înființa o livadă de piersici, în pământ se introduc..... .

B. Citiți cu atenție enunțurile de mai jos. 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.

(10 puncte)

1. Creșterea animalelor este o ramură a agriculturii.
2. La cultura de cartof, cârnitul este lucrare specifică.
3. Proteinele sunt necesare regenerării și formării țesuturilor noi.
4. Nevoia de apă se modifică când facem efort fizic sau când avem febră.
5. Legumele conțin mai multe glucide decât fructele.
6. Sănătatea oamenilor nu este influențată de alimentație.
7. Partea comestibilă a cartofului este rădăcina.
8. O specie de animale domestice este formată din mai multe rase.
9. Vara, oile se întrețin în grajduri.
10. Zootehnistul a absolvit o școală profesională.

C. Formulați răspunsul corect pentru următoarele cerințe.

(15 puncte)

1. Precizează două utilizări ale făinii.
2. Precizează trei produse alimentare prelucrate din lapte.
3. Precizează trei legume aromatice.
4. Precizează patru legume de la care se consumă fructele.
5. Precizează trei lucrări de îngrijire comune efectuate plantelor.

Subiectul. III.

TOTAL: 35 puncte

1. Calculează valoarea nutritivă și energetică pentru 300 grame de carne de porc, știind că la 100 grame aliment sunt următoarele conținuturi: 20 g proteine, 6g lipide și 1 gram substanțe minerale.

