

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
DOMENIUL/DISCIPLINA: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Etapa NAȚIONALĂ 2024

Profilul: Servicii

Clasa: a XII-a

Barem de corectare și notare

- ◆ **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**

Subiectul. I.

TOTAL: 20 puncte

I.1. 10 puncte

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| d | b | c | a | b | d | a | d | d | c |

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. (10x1p=10 puncte)

I.2. 6 puncte

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| a | b | c | d | e | f |
| A | F | A | F | A | A |

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. (6x1p=6puncte)

I.3. 4 puncte

a. – 4; b. – 5; c. – 1; d. – 2.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. (4x1p=4puncte)

Subiectul. II.

TOTAL: 30 puncte

II.1. 24 puncte

a. 6 puncte

- menținerea independenței și autonomiei financiare;
- nu se creează obligații suplimentare (dobânzi, garanții);
- asigură păstrarea capacității întreprinderii de a contracta credite;
- constituie un mijloc sigur de acoperire a necesităților financiare.

Pentru oricare 3 avantaje precizate corect, se acordă câte 2 puncte. (3x2p=6puncte)

b. 6 puncte

- exprimă valorile individuale ale caracteristicilor produsului;
- este avizată de către o comisie de specialiști;
- are rol de etalon (de referință).

Pentru fiecare caracteristică precizată corect, se acordă câte 2 puncte. (3x2p=6puncte)

c. 6 puncte

Cele mai utilizate plante aromate în condimentarea diferitelor preparate sunt: **pătrunjelul, leușteanul, mărarul, busuiocul, coriandrul, salvia, cimbrul, rozmarinul, țarhonul, menta, feniculul, măghiranul, oregano, dafinul.**

Pentru oricare 6 plante aromate enumerate corect, se acordă câte 1 punct. (6x1p=6puncte)

d. 6 puncte



Măsurile de reducere a solicitărilor fizice, pentru angajații din hoteluri și restaurante:

- deprinderea unor tehnici de lucru care să asigure: economia mișcărilor; respectarea succesiunii logice a mișcărilor; dozarea efortului;
- programarea unor pauze care să asigure un raport optim efort – pauză;
- utilizarea corectă a utilajelor și a echipamentelor;
- deprinderea tehnicilor de ridicare, coborâre, tragere a obiectelor grele.

Pentru oricare 3 măsuri de reducere a solicitărilor fizice precizate corect, se acordă câte 2 puncte. (3x2p=6puncte)

II.2. 6 puncte

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------------|-------------------|--------------|------------|----------|---------|
| conformitate | caracteristicilor | acționarilor | cumpărarea | vegetală | băuturi |

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. (6x1p=6puncte)

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

a. 1 punct

Fruitele sunt alimente de origine vegetală, cu un conținut bogat în glucide, săruri minerale, vitamine și acizi organici, care au digestibilitate ușoară.

Pentru răspuns corect se acordă 1 punct. (1x1p=1 punct)

b. 9 puncte

- Bulbifere:
 - ceapă
 - arpagic
 - ceaclama
 - de apă
 - praz
 - usturoi
- Fructoase:
 - roșii
 - vinete
 - ardei
 - castraveți
 - dovlecei
 - pepeni
- Rădăcinoase:
 - morcov
 - pătrunjel
 - păstârnac
 - țelină
 - sfeclă roșie
 - ridichi

Pentru oricare 3 exemple enumerate corect, pentru fiecare grupă, se acordă câte 1 punct. (3x3p=9 puncte)

c. 10 puncte

| | |
|--|---|
| Aspect | Tuberculi întregi, uniformi, cu suprafață netedă, cu forme diferite, în funcție de soi: rotunzi, ovali, alungiți, neîncolțiți |
| Culoare | Corespunzătoare soiului |
| Miros | Specific |
| Gust | Nu se apreciază gustul în stare crudă |
| Conținut în substanțe nutritive | Amidon (12-27%), Vitaminele B, C, PP și provitamina A (numai în cei cu miez galben), având o valoare nutritivă mai mare decât a rădăcinoaselor. |

Pentru fiecare descriere corectă se acordă câte 2 puncte. (5x2p=10 puncte)

(Se acordă punctaj maxim pentru oricare prezentare corectă a fiecărei caracteristici.)

d. 10 puncte

| | |
|-----------------------------|---|
| Forma | Variază în funcție de specie, soi, grad de maturitate, fiind: ovală, rotund-neregulată, oval-alungită, oval-piriformă, oval-turtită, cilindro-conică, tronconică. |
| Consistența | Poate fi compactă, crocantă, fină. |
| Gustul | Este caracteristic pentru fiecare specie și soi, fiind determinat de compoziția chimică; poate fi: dulce, dulce-acrișor, acru, iute, plăcut. |
| Aroma | Există ca atare sau se formează după recoltare; poate fi: bine pronunțată, fină, specifică. |
| Starea de proapețime | Se apreciază după "aspectul viu" și gradul de turgescență. |

Pentru fiecare descriere corectă a celor 5 condiții de calitate se acordă câte **2 puncte**.
(5x2p=10 puncte)

(Se acordă punctaj maxim pentru oricare descriere corectă a fiecărei condiții de calitate.)

e. 5 puncte

- deshidratarea (uscarea sau concentrarea sucului de roșii);
- sterilizarea;
- congelarea;
- murarea;
- marinarea.

Pentru fiecare metodă corect enumerată se acordă câte **1 punct**. (5x1p=5 puncte)

f. 5 puncte

- **Pulpele de fructe** – sunt semifabricate de fructe conservate temporar cu ajutorul conservanților chimici (ca bioxidul de sulf). Sunt utilizate pentru fabricarea unor produse ca: marmeladă, gem, sirop.
- **Fructele uscate** – se obțin prin uscare naturală sau artificială. Se pot usca: piersicile, caisele, prunele, merele, strugurii.
- **Fructele congelate** – se obțin prin congelarea fructelor la care se folosește zahăr tos sau sirop, pentru protecția fructelor împotriva fenomenelor de oxidare, menținându-le culoarea plăcută și aroma.
- **Dulceața de fructe** – este produsul rezultat din fructe întregi sau din bucăți fierte în sirop de zahăr, cu adaos de acizi alimentari și arome. Sortimentul de dulceață de fructe include: vișine, cireșe, caise, căpșune, afine, portocale, gutui, nuci verzi.
- **Gemul** – este un produs gelificat, care se fabrică din fructe bogate în pectină.
- **Marmelada** – se obține prin fierberea fructelor proaspete sau conservate cu zahăr, acizi alimentari și pectină. Sortimentul de marmeladă cuprinde: marmeladă din portocale, caise, corcodușe sau amestec.
- **Jeleul** – se obține prin fierberea sucurilor de fructe bogate în pectină, cu zahăr și adaos de acizi alimentari. Sortiment: din căpșune, caise, coarne, gutui, portocale.
- **Siropul de fructe** – este siropul pregătit din suc natural de fructe aromate și zahăr, cu sau fără încălzire (uneori se adaugă glucoză și acizi alimentari). Sortimentul include: sirop din vișine, zmeură, căpșune, mere, afine, lămâi, portocale.
- **Compoturile** – se pregătesc din fructe proaspete, sănătoase, de mărime uniformă. Fructele și siropul de zahăr sunt sterilizate în recipiente de sticlă sau de tablă. Sortimentul de compot cuprinde: compot din caise, cireșe, vișine.

Pentru oricare 5 produse industrializate descrise corect, se acordă câte **1 punct**.
(5x1p=5 puncte)

(Se acordă punctaj maxim pentru oricare 5 produse descrise corect.)

