

**Etapa județeană/sectoarelor municipiului București
a olimpiadelor naționale școlare – 2026**

PROBĂ SCRISĂ

Disciplina: Educație tehnologică și aplicații practice

Clasa: a V-a

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă zece puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de trei ore.

SUBIECTUL I

20 de puncte

A. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect. (10 puncte)

1. Uleiurile vegetale se extrag din fructele de:

- a) floarea soarelui;
- b) rapiță;
- c) măsline;
- d) porumb.

2. Lucrările agricole aplicate plantelor decorative sunt realizate de:

- a) apicultor;
- b) horticultor;
- c) veterinar;
- d) zootehnist.

3. Ouăle provenite de la găini crescute în spații mici sunt inscripționate cu cifra:

- a) 1;
- b) 2;
- c) 3;
- d) 4.

4. Oamenii pot ușura pătrunderea luminii solare la plantele cultivate prin:

- a) distrugerea buruienilor;
- b) tasare solului;
- c) mușuroit;
- d) afânare.

5. Cartoful este o legumă care face parte din grupa:

- a) bulboase;
- b) bostănoase;
- c) rădăcinoase;
- d) tuberculifere.

6. Curățarea animalelor domestice prin țeșalare se aplică:

- a) cabalinelor și bovinelor;
- b) câinilor și pisicilor;
- c) rațelor și găștelor;
- d) ovinelor și caprinelor.

7. Fructele care au semințe mici, răspândite în pulpă, se numesc:

- a) bace;
- b) samburoase;
- c) semințoase;
- d) nucifere.

8. Prin utilizarea bucătăriei cu hotă se îmbunătățește confortul prin următorul factor:

- a) organizarea spațiului;
- b) temperatura;
- c) ventilația naturală;
- d) ventilație artificială.

9. Alimentul de origine minerală extras din scoarța pământului este:

- a) sarea;
- b) morcovul;
- c) ceapa;
- d) fierul.

10. Lucrarea de udare a plantelor de câmp se mai numește:

- a) fertilizare;
- b) irigare;
- c) plivit;
- d) grăpat.

B. Scrieți pe foaia de concurs pentru fiecare dintre afirmațiile de mai jos litera A, dacă apreciați că răspunsul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. (5 puncte)

- 1. Apa filtrată și dezinfectată în stații de tratare nu este potabilă.
- 2. Prășitul este lucrarea de îngrijire a culturilor prin care se distrug buruienile.
- 3. Adăparea reprezintă modul în care se administrează hrana animalelor într-o zi.
- 4. Glucidele au rol energetic, iar 1 gram de glucide furnizează organismului 9,3 kilocalorii.
- 5. Făina este materie primă de bază pentru produsele de panificație.

C. În coloana A sunt precizate DOTĂRI DIN BUCĂTĂRIE, iar în colana B OBIECTE ale acestora. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele din coloana B. (5 puncte)

A – DOTĂRI DIN BUCĂTĂRIE	B - OBIECTE
1. dispozitive	a. tigaie
2. tacâmuri	b. spumieră
3. ustensile	c. zdrobitor de usturoi
4. vase	d. furculiță
5. veselă	e. cântar
	f. bol

SUBIECTUL al II-lea

30 de puncte

A. Scrieți pe foaia de concurs cifrele corespunzătoare de pe spațiile punctate și notați în dreptul fiecărei cifre cuvântul care completează enunțul, astfel încât acesta să fie corect din punct de vedere științific. (10 puncte)

- a) Proprietățile(1)..... reprezintă însușirile produselor alimentare, stabilite cu ajutorul simțurilor.
- b) Se numește(2).... planta tânără, crescută din sămânță, care urmează a fi mutată în alt loc.
- c) Una din normele de securitate și sănătate în muncă, în domeniul creșterii animalelor este controlul ...(3).... periodic al lucrătorilor.
- d) Din semințele sau fructele plantelor ...(4).... se pot obține uleiuri.
- e) În bucătărie(5)..... poate fi natural dar și artificial, îmbunătățit cu lămpi montate în zona de lucru.

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

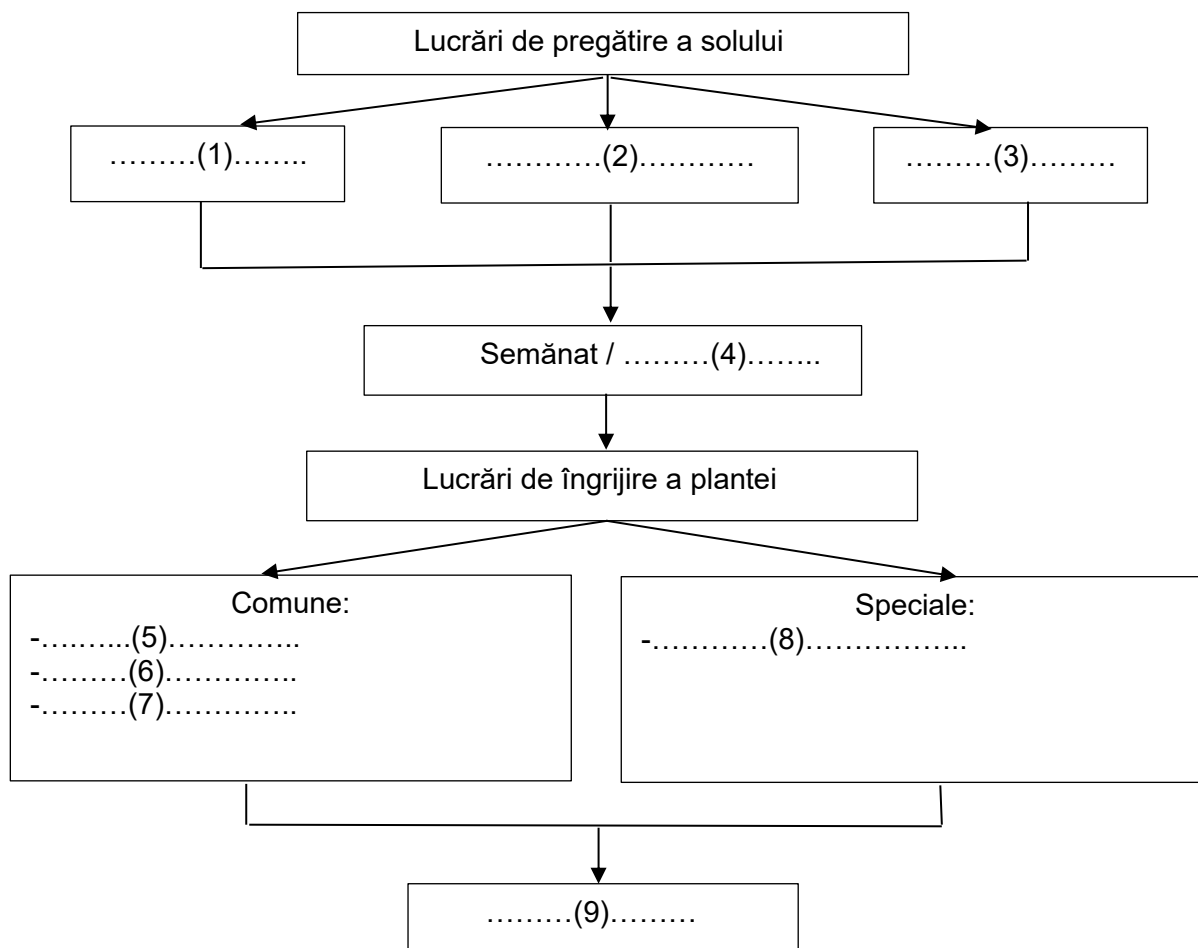
1. Precizați două activități ale tehnicianului veterinar într-o fermă de animale.
2. Precizați două animale de companie, menționând, pentru fiecare dintre acestea, câte două norme de igienă corporală.
3. Menționați două măsuri de protecție a produselor alimentare de origine animală, care trebuie luate în timpul transportului și depozitării.
4. Enumerați trei aparate de prelucrare mecanică, folosite în tehnologia de preparare a hranei.
5. Precizați cinci minerale pe care le găsim în alimente, cu rol important în desfășurarea proceselor vitale.

SUBIECTUL al III-lea

40 de puncte

Cultivarea plantelor este o activitate de bază din cadrul agriculturii și presupune parcurgerea succesivă a mai multor lucrări.

- A. Copiază pe foaia de concurs schema următoare și prezintă procesul tehnologic de cultivare a roșiilor, prin înlocuirea spațiilor punctate numerotate cu denumirea unei lucrări agricole corespunzătoare: (20 de puncte)**



- B. Precizați patru măsuri de securitate și sănătate în muncă care trebuie respectate la executarea manuală a lucrărilor de cultivare prezentate mai sus. (8 puncte)**

- C. Menționați două unelte/ mașini/ utilaje folosite la lucrările de pregătire a solului. (4 puncte)**

- D. Precizați două măsuri de protecție a legumelor în timpul transportului și depozitării acestora. (4 puncte)**

- E. Menționați două meserii/profesii ale lucrătorilor în domeniul cultivării legumelor. (4 puncte)**