

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

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)

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

10x1 punct=10 puncte

B. (5 puncte)

1-F; 2-A; 3-F; 4-F; 5-A.

5x1 punct=5 puncte

C. (5 puncte)

1-c; 2-d; 3-b; 4-a; 5-f.

5x1 punct=5 puncte

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

A. (10 puncte)

- a) 1-organoleptice;
- b) 2-răsad;
- c) 3-medical;
- d) 4-oleaginoase;
- e) 5-iluminatul.

Se acordă 2 puncte pentru scrierea în dreptul fiecărei cifre a cuvântului care completează enunțul.

10x2 puncte=10 puncte

B. (20 de puncte)

1. (4 puncte)

- verifică și asigură menținerea stării de sănătate a animalelor, administrează medicamente, recoltează probe pentru analize de laborator, controlează sanitar-veterinar alimentele, calculează rațiile de hrană, ajută medicul veterinar în campaniile de vaccinare etc.

Se acordă 2 puncte pentru precizarea oricăror două activități ale tehnicianului veterinar, într-o fermă de animale.

2x2 puncte=4 puncte

2. (6 puncte)

Exemplu:

Câinele: pieptănat, tundere periodică, deparazitare etc.

Pisica: periat, deparazitare, tăierea unghiilor etc.

Se acordă 1 punct pentru precizarea oricăror două animale de companie.

2x1 punct=2 puncte

Se acordă 2 puncte pentru menționarea oricăror două norme de igienă corporală a animalelor de companie precizate anterior.

2x2 puncte=4 puncte

3. (2 puncte)

Transport în mijloace auto frigorifice/cisterne speciale/ containere, în lăzi/bidoane/ recipiente etc.

Depozitarea în: camere frigorifice, frigidere, vitrine frigorifice (la 0–5 °C), congelatoare (–18 °C) etc.

Se acordă **1 punct** pentru menționarea oricăror **două** măsuri de protecție a produselor alimentare de origine animală, care trebuie luate în timpul transportului și depozitării.

2x1 punct=2 puncte

4. (3 puncte)

mixerul, storcătorul de legume și fructe, aparatul de tăiat legume, robotul de bucătărie, mașina de tocat carne, râșnița etc.

Se acordă **1 punct** pentru enumerarea oricăror **trei** aparate de prelucrare mecanică, folosite în tehnologia de preparare a hranei.

3x1 punct=3 puncte

5. (5 puncte)

Minerale: sodiu, potasiu, fier, magneziu, fosfor etc.

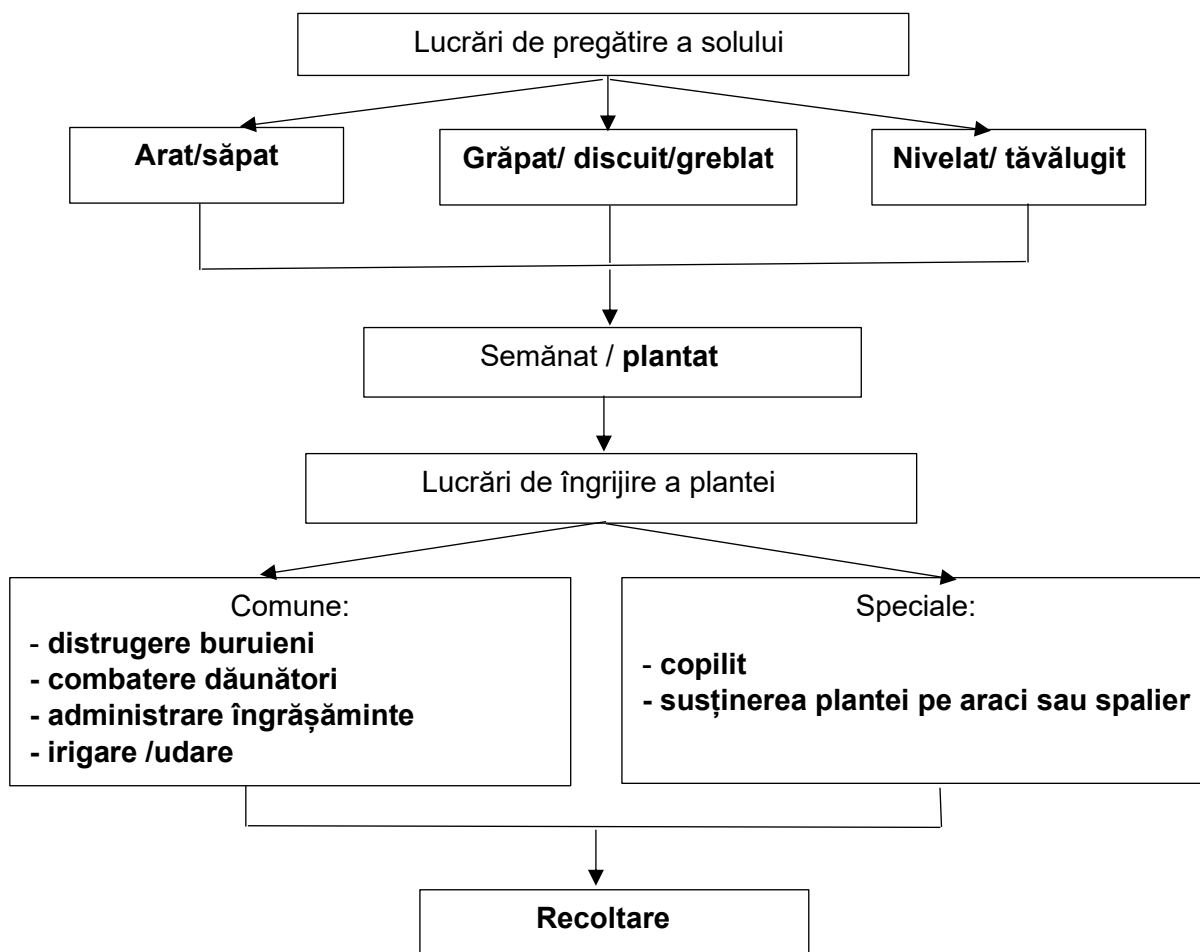
Se acordă **1 punct** pentru precizarea oricăror **cinci** minerale pe care le găsim în alimente, cu rol important în desfășurarea proceselor vitale.

5x1 punct=5 puncte

SUBIECTUL al III-lea

(40 de puncte)

A. (20 de puncte)



Se acordă **2 puncte** pentru copierea pe foaia de concurs a schemei.

2 puncte

Se acordă **2 puncte** pentru înlocuirea fiecăruia dintre cele **nouă** spații punctate cu denumirea oricărei lucrări agricole corespunzătoare.

9x2 puncte=18 puncte

B. (8 puncte)

- înainte de începerea lucrului se va verifica starea uneltelor;
- nu se vor folosi unelte care prezintă crăpături, fisuri, care au lemnul cozilor crăpat sau cele la care cozile nu sunt bine fixate în partea metalică a uneltei;
- unelte folosite la lucrările de săpat, de plantat, de prășit, de greblat vor fi manevrate cu atenție, pentru a evita autoaccidentarea sau lovirea altor persoane din apropiere;
- personalul va purta echipament de protecție, atunci când se lucrează cu substanțe chimice (îngrășăminte, erbicide etc.);
- după aplicarea tratamentelor de combatere a bolilor și a dăunătorilor, lucrătorul se va spăla pe mâini și pe față cu apă și săpun etc.

*Se acordă **2 puncte** pentru precizarea oricăror **patru** măsuri de securitate și sănătate în muncă care trebuie respectate la executarea manuală a lucrărilor de cultivare.*

4x2 puncte=8 puncte

C. (4 puncte)

cazma, plug, grapă cu colți/ discuri, greblă; nivelator/ tăvălug etc.

*Se acordă **2 puncte** pentru menționarea oricăror două unelte/ mașini/ utilaje folosite la lucrările de pregătire a solului.*

2x2 puncte=4 puncte

D. (4 puncte)

- transportul se realizează cu mijloace dotate cu sisteme de răcire și de ventilare a aerului;
- ambalarea se face în cutii sau lăzi;
- depozitarea se face în încăperi răcoroase și întunecoase, cu umiditate mare etc.

*Se acordă **2 puncte** pentru precizarea oricăror două măsuri de protecție care se iau în timpul transportului și depozitării legumelor.*

2x2 puncte=4 puncte

E. (4 puncte)

mecanic agricol, horticultor, tehnician în agricultură, tehnician horticultor, inginer agronom etc.

*Se acordă **2 puncte** pentru menționarea oricăror două meserii/profesorii ale lucrătorilor în domeniul cultivării legumelor.*

2x2 puncte=4 puncte