

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

Profilul: Servicii

Clasa: a XII-a

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

Subiectul. I.

TOTAL: 20 puncte

I.1. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect. 10 puncte

1. Etichetarea nutrițională include informații referitoare la:
 - a. denumirea produsului;
 - b. denumirea importatorului;
 - c. marca produsului;
 - d. valoarea energetică.
2. Una dintre caracteristicile de calitate, de bază, ale serviciilor este:
 - a. pot fi stocate;
 - b. nu pot fi revândute;
 - c. sunt tangibile;
 - d. variabilitate redusă.
3. Din categoria măsurilor de reducere a efortului ortostatic face parte:
 - a. adoptarea conduitei corecte față de client;
 - b. evitarea trântirii ușilor;
 - c. întreținerea condiției fizice;
 - d. menținerea nivelului ventilației.
4. Puii de baltă fac parte din grupa:
 - a. batracienilor;
 - b. crustaceelor;
 - c. moluștelor;
 - d. peștilor.
5. Smântâna dulce sau frișca este inclusă în categoria:
 - a. condimentelor acide;
 - b. grăsimilor animale;
 - c. grăsimilor vegetale;
 - d. substanțelor gelifiante.



6. Salutul politicos, la intrarea în salonul de servire, face parte din comportamentul specific:
- ajutorului de bucătar;
 - bucătarului;
 - cameristei;
 - ospătarului.
7. Raportându-ne la funcțiile bilanțului, orientarea activității economice viitoare a unei entități este caracteristică a:
- funcției previzionale;
 - funcției de informare;
 - funcției de analiză a activității economico-financiară;
 - funcției de analiză a activității de personal.
8. În categoria capitalurilor proprii includem:
- credite bancare;
 - credite la alte instituții;
 - datoriile față de furnizori;
 - primele de capital.
9. Autofinanțarea, ca sursă proprie de capital, se realizează prin:
- cumpărarea de acțiuni;
 - cumpărarea de părți sociale;
 - împrumuturi pe termen lung;
 - reinvestirea unei părți din profitul net.
10. Negocierea reprezintă:
- argumentarea succesivă în vederea obținerii de profit;
 - argumentarea prin monolog din partea unui partener;
 - cel mai eficient mijloc de comunicare;
 - dorința de-a ajunge la un avantaj în defavoarea partenerului.

I.2. Transcrieți pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunț de mai jos (a, b, c, d, e, f) și notați în dreptul ei litera A, dacă enunțul este adevărat și litera F, dacă apreciați că enunțul este fals. **6 puncte**

- Dintre cele patru variabile ale mixului de marketing, produsul și promovarea sunt efectiv controlabile.
- Transportul este un factor principal care influențează calitatea produselor și a serviciilor.
- Pentru asigurarea unei ventilații corespunzătoare în spațiile de producție, gurile de admisie a aerului trebuie să nu producă curenți de aer neplăcuți.
- Iluminatul artificial nu poate fi folosit în spațiile frigorifice și în depozite.
- Rezultatul exercițiului financiar este o sursă de finanțare proprie.
- Alimentele folosite în cantități mici, care influențează numai proprietățile organoleptice, sunt materiile auxiliare.



I.3. În coloana A sunt indicate variabilele mixului de marketing, iar în coloana B particularități ale variabilelor mixului de marketing. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre literele din coloana A și cifrele corespunzătoare informațiilor din coloana B. **4 puncte**

A. Variabilele mixului de marketing	B. Particularități ale variabilelor mixului de marketing
a. Produsul b. Prețul c. Plasamentul d. Promovarea	1. Activitățile pe care firma trebuie să le desfășoare, astfel încât produsul să fie accesibil consumatorilor; 2. Acțiunile firmei, de comunicare despre produs pe piața țintă; 3. Activități de marketing în funcție de resursele firmei; 4. Oferta tangibilă a unei firme; 5. Suma de bani pe care consumatorii trebuie să o plătească pentru produs.

Subiectul. II.

TOTAL: 30 puncte

II.1. Răspundeți, pe foaia de concurs, următoarelor cerințe.

24 puncte

- Precizați 3 avantaje ale surselor de finanțare internă (capitaluri proprii).
- Prezentați cele 3 caracteristici ale calității omologate.
- Enumerați 6 plante aromate dintre cele mai utilizate în condimentarea diferitelor preparate.
- Precizați 3 măsuri de reducere a solicitărilor fizice la care sunt supuși angajații din hoteluri și restaurante.

II.2. Scrieți pe foaia de concurs cuvântul corespunzător fiecărei cifre, de la (1 – 6), astfel încât enunțul să fie corect din punct de vedere științific. **6 puncte**

Calitatea tehnică a produsului exprimă gradul de (1) a valorilor individuale ale (2) tehnice.

Aportul de capital al asociațiilor sau (3) se realizează prin (4) de acțiuni sau părți sociale.

Stimulentele sunt produse de origine (5) folosite sub formă de (6) pentru a stimula sistemul nervos, pentru a activa pulsul și a crește tensiunea arterială.

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

Realizați un eseu cu titlul „Legumele și fructele în alimentație”, după următoarea structură:

- Definiția fructelor;
- Enumerarea a 3 exemple de legume din grupele: bulbifere, rădăcinoase, fructoase;
- Prezentarea caracteristicilor cartofilor;
- Descrierea următoarelor condiții de calitate ale legumelor și fructelor proaspete: forma, consistența, gustul, aroma și starea de prospețime;
- Enumerarea a 5 metode de conservare ale legumelor, în vederea prelungirii duratei de păstrare;
- Descrierea a oricare 5 produse industrializate obținute prin conservarea fructelor.





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, tarhonul, 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.)

