

## TEST DE EVALUARE

Disciplina: **EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE**

Clasa a V – a

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul efectiv de lucru este de 50 de min.

### SUBIECTUL I

**TOTAL:20 puncte**

**A. Scrieți pe foaie/foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect (10 p)**

1. Fructe semănțoase sunt:

- a. pere
- b. struguri
- c. alune
- d. caise

2. Legume bulboase sunt:

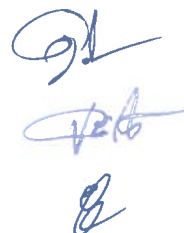
- a, salata
- b. mărarul
- c. ceapa
- d. cartoful

3. Există mai multe tipuri de zahăr:

- a. farin
- b. de cofetărie
- c. de panificație
- d. de patiserie

4. Carnea refrigerată se păstrează în frigider la temperaturi de:

- a. 2<sup>0</sup> C
- b. -2<sup>0</sup> C
- c. -3<sup>0</sup> C
- d. -5<sup>0</sup> C



5. Orezul poate fi de mai multe tipuri:

- a. cubic
- b. basmati
- c. tos
- d. candel

6. Peștele viu se poate comercializa:

- a. proaspăt
- b. congelat
- c. eviscerat
- d. conservat

7. Laptele de consum poate avea un conținut de grăsime de:

- a. 0,2 %
- b. 6 %
- c. -1 %
- d. 0,003 %

8. În funcție de mediul de viață, peștele de apă dulce, folosit în alimentație este:

- a. guvid
- b. știucă
- c. stavrid
- d. calcan

9. Oul proaspăt are coaja:

- a. curată
- b. curată și mată
- c. curată și lucioasă
- d. curată, mată și poroasă

10. Laptele se păstrează în frigider sau în dulap frigorific la temperaturi de:

- a. 0° C
- b. 2-8° C
- c. -2° C
- d. -4° C

**B. (10 p)**

**Transcrieți pe foaie/foaia de concurs cifra corespunzătoare fiecărui enunț și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că enunțul este fals:**

1. Apa este un aliment indispensabil vieții.
2. După conținutul de glucide, fructele se împart în două grupe.
3. Zahărul este obținut prin prelucrarea sfeclei roșii.
4. Primele cereale cultivate au fost secara, grâul, și orzul.

**SUBIECTUL II**

**TOTAL: 30 puncte**

**A.Scrieți pe foaie/foaia de concurs informația corectă care completează spațiile libere, astfel încât enunțurile să devină corecte din punct de vedere științific. (18 p)**

1. Proteinele sunt substanțe care contribuie la .....(a)..... și refacerea celulelor.
2. Legumele sunt o sursă importantă de .....(b)..... substanțe minerale și .....(c).....
3. Uleiurile de origine .....(d)....., folosite ca alimente se obțin din semințele sau din fructele unor plante oleaginoase, prin .....(e)..... la rece sau .....(f)....., prin prelucrare cu substanțe chimice.

**B.Asociază categoriile de plante, precizate în coloana A, cu alimentele corespunzătoare, indicate în coloana B. (12 p)**

<b>Coloana A</b>	<b>Coloana B</b>
1. alimente de origine vegetală consumate în stare proaspătă;	a. apa
2. alimente de origine vegetală consumate în stare prelucrată;	b. prune
3. alimente de origine minerală;	c. zahărul
4. alimente de origine animală	d. cârnați

9A  
13/6  
E

**SUBIECTUL III****( 20 puncte)**

Alcătuiți un eseu cu titlul: ” Fructele mele preferate”, în care să precizați:

-Rolul fructelor în alimentație

-Tipurile de fructe existente, în funcție de structură ( cu exemple pentru fiecare tip de fructe).

**SUBIECTUL IV****( 20 puncte)**

Realizați un desen în care să amenajați spațiul unei grădini publice de formă dreptunghiulară, folosind creioane colorate și instrumente geometrice.

Precizați speciile de plante, figurile geometrice și alte materiale( elemente de peisagistică), utilizate la amenajarea grădini publice.



## BIBLIOGRAFIE

1. Lichiardopol, G., Stoicescu V., Neacșu S, 2017, *Educație tehnologică și aplicații practice - Manual pentru clasa a V-a*, Editura Litera, București



## BAREM DE CORECTARE ȘI NOTARE

Disciplina: **EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ ȘI APLICAȚII PRACTICE**

Clasa a V – a

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Se vor puncta oricare alte formulări și modalități de rezolvare corectă a cerințelor, în acord cu ideile precizate în barem.

### SUBIECTUL I

**TOTAL: 20 puncte**

**A.**

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă 1 punct

**B**

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă 2,5 puncte

### SUBIECTUL II

**TOTAL: 30 puncte**

**A**

a-reînnoirea

b-vitamine

c-glucide

d-vegetală

e-presare

f-rafinare

Pentru fiecare răspuns corect se acordă 3 puncte

**B**

**1-b; 2-c; 3-a; 4-d**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă 3 puncte

### SUBIECTUL III

**TOTAL: 20 puncte**

- Pentru precizarea rolului fructelor în alimentație( creșterea poftei de mâncare, datorită coloristicii dar și a conținutului în vitamine, glucide și săruri minerale), se vor acorda 10 puncte;

- Pentru precizarea tipurilor de fructe( semințoase: mere, pere, gutui; sâmburoase: prune, cireșe, vișine, prune, caise, piersici etc.;, nucifere: nuci, migdale, fistic; bace: struguri, căpșuni, zmeură), se vor acorda 10 puncte.

**SUBIECTUL IV****TOTAL: 20 puncte**

- Pentru acuratețea desenului se acordă 5 puncte;
- Pentru precizarea speciilor de plante și a altor materiale (elemente de peisagistică) folosite la amenajarea grădinii publice se acordă 10 puncte;
- Pentru precizarea figurilor geometrice utilizate în amenajarea grădinii se vor acorda 5 puncte.

Handwritten signature and the number 8.