

Etapă județeană/sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare - 2019

Probă scrisă

Profilul: Resurse naturale și protecția mediului

Domeniul/Calificarea: Industrie alimentară/Tehnician în industria alimentară

Clasa: a XII-a

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

- **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 10 puncte din oficiu.**

SUBIECTUL I

(20 puncte)

I.1. (10x1p=10p)

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p.

I.2. (6x1p=6p)

a - F, b - A, c - F, d - A, e - A, f - A.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p.

I.3. (4x1p=4p)

1 - e; 2 - b; 3 - c; 4 - a.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p.

SUBIECTUL al II-lea

(30 puncte)

II.1. (5x2p=10p)

1 – informare; 2 – ofertant; 3 – superior; 4 - sirop de zahăr; 5 - tratare.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2p.

II.2. (5x2p=10p)

1 – diagnosticul calității; 2 - analiza previzională; 3 - stabilirea obiectivelor referitoare la calitate; 4 - determinarea resurselor necesare pentru realizarea obiectivelor; 5 - stabilirea acțiunilor optime de întreprins prin planul calității.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2p; pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă câte 1p.

II.3. (10 p)

a. (2p)

Extractorul cu bandă tip De Smet

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2p; pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 1p.

b. (2p)

Extracția uleiului

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2p.

c. (3x2p=6p)

2 – dozator pentru măcinătură; 12 – ecluză de descărcare; 17 – pompă pentru transport miscelă

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2p; pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă câte 1p.

SUBIECTUL al III-lea

(40 puncte)

III. 1. (20p)

a. (4p)

Șrotul reprezintă carnea de vită, de porc sau oaie tăiată în bucăți de 200-300 g, malaxată cu amestec de sărare și maturată la +4°C, timp de 3-4 zile

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4p; pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 2p.

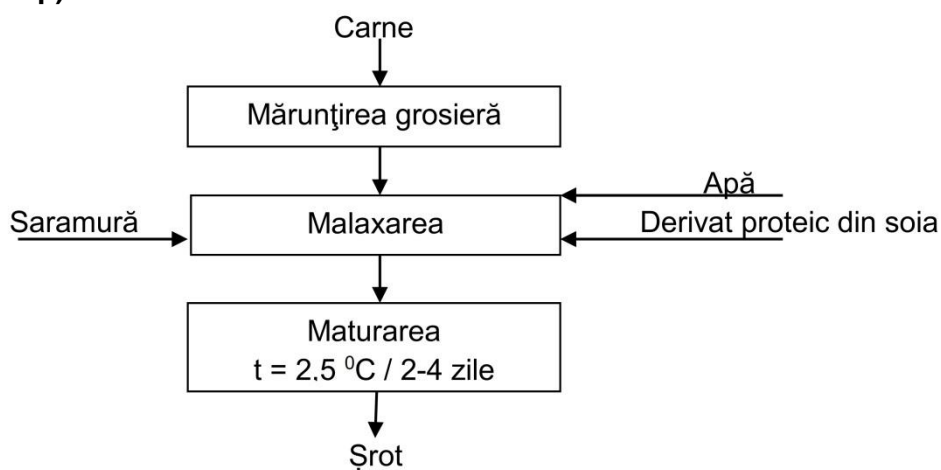
b. (4 x1p=4p)

Carne vită cal. I, carne vită integrală, carne vită cal. II, carne porc lucru provenită din dezosarea capului de porc, carne porc pulpă, spată, carne de oaie, carne cap bovină.

Se iau în considerare oricare patru răspunsuri corecte și complete.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 1p.

c. (8x1p=8p)



Pentru fiecare termen completat corect se acordă câte 1p.

d. (2x2p=4p)

- șrot destinat fabricării bratului
- șrot destinat rețetei preparatelor din carne

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2p; pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă câte 1p.

III.2 (20p)

a. (2p)

- metoda picnometrică

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2p.

b. (4p)

$$d = \frac{m_3 - m_1}{m_2 - m_1}, [\text{g/cm}^3]$$

Pentru formulă scrisă corect și complet se acordă 4p.

c. (6p)

$$d = \frac{28,1 - 25,2}{28,3 - 25,2} = 0,935 \text{ g/cm}^3$$

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6p; pentru răspuns corect, dar incomplet 3p.

d. (4p)

Produsul analizat se încadrează în valorile prevăzute în STAS.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4p.

e. (2x2p=4p)

- metoda areometrică
- determinarea densității cu balanța Mohr-Westphal

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2p.