

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
DOMENIUL/DISCIPLINA- TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

CLASA AXII-A

Etapa județeană

BAREM DE CORECTARE ȘI NOTARE

TOATE SUBIECTELE SUNT OBLIGATORII.

SE ACORDĂ 10 PUNCTE DIN OFICIU

Subiectul I – 20 de puncte

I.1.

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

Se acordă câte **un** punct pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

10×1=10p

I.2.

1	2	3	4	5
F	F	A	A	A

Se acordă câte **un** punct pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

5×1=5p

I.3.

1	2	3	4	5
d	e	f	a	c

Se acordă câte **un** punct pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

5×1=5p

Subiectul II – 30 puncte

II.1. 5 x 5p- 25 puncte

1.Elementele capitalului propriu: aporturile de capital, primele legate de capital, rezervele,rezultatul reportat, rezultatul exercițiului financiar;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incomplet sau parțial corect,se acordă cate 2 puncte; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

2. Pastele făinoase:sunt produse obținute din: aluat nedospit,preparat din făină și apă. În funcție de sortiment și rețetă,se mai introduc în conținutul lor unele adaosuri,cum ar fi:ouă,pastă de roșii,spanac,etc;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incomplet sau parțial corect,se acordă cate 2 puncte; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

3.Prin solicitările ortostatice sunt antrenați mușchi și articulații din zonele:brațe,gambe,coapse,șold,spate,ceafă;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incomplet sau parțial corect,se acordă cate 2 puncte; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

4. Descrierea uneia din funcțiile bilanțului la alegere dintre: funcția de generalizare a informațiilor contabile, funcția de informare, funcția de analiză;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incomplet sau parțial corect,se acordă cate 2 puncte; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

5. Principalii factori care determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor sunt:cercetarea și studiul pieței,proiectarea și dezvoltarea produselor /serviciilor,resursele întreprinderii,procesele de producție/prestarea de servicii,activități ulterioare proceselor de producție.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incomplet sau parțial corect,se acordă cate 2 puncte; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

II.2. 10 x 0,5p - 5 puncte

a	b	c	d	e
Boabele cerealelor	uscate	tuberculi	resurse financiare	profiturile
f	g	h	i	j
lipidelor	solvenți	entități	scop	competitive

Se acordă 0,5 puncte pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

III. - 40 puncte

III.1. Compartimentele operaționale - 26.5 puncte

_Acestea cuprind:

Compartiment	Sectoare	Activitate
Recepție	Recepție alimente	
	Recepție băuturi	

	Recepție materiale	Recpționarea cantitativă și calitativă a alimentelor,a materiilor prime,a băuturilor și a materialelor;	
Spații de depozitare	Rădăcinoase	-Depozitarea produselor,în condiții optime de umiditate,temperatură și siguranță -Gestionarea stocurilor	
	Produse de băcănie		
	Conserve		
	Băuturi		
	Ambalaje		
	Spații frigorifice(frigidere,congelatoare)		
Spații de producție	Pentru prelucrarea primară	Legume	Sortatea,curățarea,spălare a,tranșarea materiilor prime
		Carne	
		Pește	
		ouă	
	Bucătărie	Bucătăria caldă	Realizarea preparatelor culinare calde
		Bucătăria rece(bufetul)	Pregătirea gustărilor și a salatelor
	Laborator patiserie-cofetărie	Spații de prelucrare la cald	Realizarea produselor de cofetărie și patiserie
		Spații de finisare	
Spații pentru întreținerea obiectelor de inventar	Spălător veselă	Întreținerea și depozitarea obiectelor de inventar pentru servire și producție	
	Spălător vase		
	Spălător tacâmuri		
	Spații de depozitare		
Saloane de servire	Salon-restaurant de diferite tipuri:classic,cu specific,specializat,braserie	Asigurarea servirii a preparatelor și a băuturilor	
	Salonul pentru micul dejun		
Bar	Spații depozitare	Gestionarea băuturilor servite la restaurant	
	Spații de producție		
Garderobă	Deservește atât restaurantul cât si barul	Păstrarea hainelor și a altor obiecte personale ale clienților	

a. COMPARTIMENT – 1,75 puncte

Se acordă 0,25 puncte pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

7 x 0,25p

b. SECTOR - 15,75 puncte

Se acordă 0,75 puncte pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

21 x 0,75 -15,75p

c. ACTIVITATE – 9 puncte

Se acordă 0,5 puncte pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

18 x 0,5 = 9p

II.2.Compartimentele funcționale – 13,5 puncte

Compartiment	Activitate
Marketing-vânzări	Realizează acțiunile de promovare
Resurse umane	Realizează politica în domeniul resurselor umane: selecția, recrutarea personalului, perfecționarea
Comercial	Desfășoară activități de aprovizionare și de gestiune a stocurilor
Financiar-contabil	Îndeplinește toate funcțiile referitoare la evidențe și controlul plăților
Securitate	Este responsabil de siguranța și securitatea clienților, vizitatorilor și angajaților hotelului
Întreținere-tehnic	Asigură funcționarea optimă, a echipamentului și a mobilierului

a. COMPARTIMENT - 4,5 puncte

Se acordă 0,75 puncte pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

$$6 \times 0,75p = 4,5 \text{ puncte}$$

b. ACTIVITATE - 9 puncte

Se acordă 1,5 puncte pentru fiecare răspuns corect. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0(zero) puncte.

$$6 \times 1,75p = 9 \text{ puncte}$$