

**OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ „TEHNOLOGII”  
Etapa națională**

**Profil: Resurse naturale și protecția mediului  
Domeniul/Calificarea: Industrie alimentară/Tehnician în industria alimentară  
Clasa: a XII-a**

**PROBA PRACTICĂ  
VARIANTA 2**

**Sarcini de lucru:**

1. Efectuați determinarea conținutului de apă din semințele de floarea soarelui folosind umidometrul **60p**
2. Întocmiți o fișă de lucru care să cuprindă: **30p**
  - principiul metodei
  - aparatura și ustensilele necesare
  - calculul și explicitarea termenilor utilizați
  - interpretarea rezultatului

◆ **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**

◆ **Timp de lucru: 30 minute**

**Președinte,  
Șef lucrări dr. ing. Aruș Vasilica Alisa**

**Comisia,**

**Numărul de concurs al elevului:.....**

## **FIȘĂ DE LUCRU**

**1. Principiul metodei:**

**2. Aparatura și ustensilele necesare:**

**3. Calculul și explicitarea termenilor utilizați:**

**4. Interpretarea rezultatului:**

Numărul de concurs al elevului:.....

**FIȘĂ DE EVALUARE**

Criteria de evaluare	Punctaj maxim	EVALUATOR 1	EVALUATOR 2	PUNCTAJ FINAL
Echipamentul de lucru	5			
Alegerea aparaturii și a ustensilelor	3			
Pregătirea probei de analizat	2			
Măsurarea temperaturii probei de analizat	5			
Montarea sistemului de cântărire	1			
Reglarea balanței pentru masa corespunzătoare probei analizate (100 g)	3			
Verificarea funcționării aparatului	4			
Alegerea semidiscului corespunzător	2			
Verificarea pâlniei și a sertărașului	2			
Suprapunerea indicatorului peste reperul „reglare”	2			
Aducerea tensiunii la „0”	2			
Cântărirea probei de analizat	4			
Alimentarea pâlniei cu proba de analizat	2			
Trecerea probei de analizat în traductorul aparatului	2			
Aducerea indicatorului la mijlocul scalei semidiscului	2			
Apăsarea butonului de măsurare și manevrarea indicatorului până când acul aparatului ajunge la 0	4			
Citirea umidității probei de analizat	5			
Efectuarea curățeniei la locul de muncă și respectarea N.P.M.	5			
Încadrarea în timpul de lucru și repetabilitate	5			
<b>TOTAL I</b>	<b>60</b>			
Precizarea principiului metodei	10			
Aparatura și ustensilele necesare	5			
Corecție, explicitarea termenilor utilizați și calcul	10			
Interpretarea rezultatului	5			
<b>TOTAL II</b>	<b>30</b>			
Puncte din oficiu	<b>10</b>			
<b>TOTAL PUNCTAJ</b>	<b>100</b>			

**PUNCTAJ FINAL**

\_\_\_\_\_  
**Semnătura candidat:**

**Evaluator,**

prof. \_\_\_\_\_  
 prof. \_\_\_\_\_

**BORDEROU DE NOTARE**  
**PROBA PRACTICĂ - Varianta 2- Determinarea conținutului de apă din semințele de floarea soarelui (umidometru)**

Criterii de evaluare	Punctaj maxim	Număr concurrent / punctaj											
Echipamentul de lucru	5												
Alegerea aparaturii și a ustensilelor	3												
Pregătirea probei de analizat	2												
Măsurarea temperaturii probei de analizat	5												
Montarea sistemului de cântărire	1												
Reglarea balanței pentru masa corespunzătoare probei analizate (100 g)	3												
Verificarea funcționării aparatului	4												
Alegerea semidiscului corespunzător	2												
Verificarea pâlniei și a sertărașului	2												
Suprapunerea indicatorului peste reperul „reglare”	2												
Aducerea tensiunii la „0”	2												
Cântărirea probei de analizat	4												
Alimentarea pâlniei cu proba de analizat	2												
Trecerea probei de analizat în traductorul aparatului	2												
Aducerea indicatorului la mijlocul scalei semidiscului	2												
Apăsarea butonului de măsurare și manevrarea indicatorului până când acul aparatului ajunge la 0	4												
Citirea umidității probei de analizat	5												
Efectuarea curățeniei la locul de muncă și respectarea N.P.M.	5												
Încadrarea în timpul de lucru și repetabilitate	5												
<b>TOTAL I</b>	<b>60</b>												
Precizarea principiului metodei	10												
Aparatura și ustensilele necesare	5												
Corecție, explicitarea termenilor utilizați și calcul	10												
Interpretarea rezultatului	5												
<b>TOTAL II</b>	<b>30</b>												
Puncte din oficiu	<b>10</b>												
<b>TOTAL PUNCTAJ</b>	<b>100</b>												

Notă: Depășirea timpului maxim de lucru se depunțtează astfel: la fiecare 3 minute depășite, se scade câte un punct din punctajul maxim.

**PROFESOR EVALUATOR:** (Numele prenumele cadrului didactic evaluator și semnătura)