

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: I /02.2014
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Revizia: 3/09.05.2017
Pagina: 1 / 9		

ANEXA 1

PROGRAMA
pentru proba suplimentară de admitere

DISCIPLINA PENTRU PROBA SUPLIMENTARA DE ADMITERE:
EDUCAȚIE TEHNOLOGICĂ

1. Tematica probei suplimentare de admitere pentru calificarea profesionala
BUCATAR/COFETAR PATISER

CLASA a- V-a: MODULUL II PRODUSE ALIMENTARE DE
ORIGINE MINERALĂ, VEGETALĂ ȘI ANIMALĂ

- Originea alimentelor:
- Alimente de origine minerală: apă, sare.
- Alimente de origine vegetală: în stare proaspătă (fructe, legume) și prelucrate (zahăr, ulei, cereale).
- *Cultivarea plantelor de câmp/grădină (semănat, plantat, lucrări de îngrijire, recoltare și valorificare); factori de mediu; securitate și sănătate în muncă.
- Alimente de origine animală: carne, lapte, ouă. *Creșterea animalelor domestice (hrănire și îngrijire; valorificarea produselor); factori de mediu; securitate și sănătate în muncă.
- Criterii de selecție a produselor alimentare: caracteristici organoleptice; informații de pe etichete, ambalaje, prospecte etc.; valoare nutritivă și energetică.
- Alcătuirea meniurilor: Criterii de întocmire. Relația dintre alimentația corectă și condițiile geografice, climatice, starea de sănătate, vârstă, anotimp, activități desfășurate, profesii etc.
- *Meniuri pentru diferite ocazii /anotimpuri /situații deosebite.
- Tehnologii de preparare a hranei: Bucătăria: vase; ustensile; dispozitive; aparate; factori de confort.
- Aranjarea mesei.
- Prepararea la rece. *Prepararea la cald.
- Conservarea alimentelor.
- Respectarea normelor de igienă în activitățile din bucătărie.
- Tehnologii tradiționale și moderne de preparare a alimentelor. Bucătăria românească.
- Evaluarea calității produselor alimentare
- Protecția consumatorului. *Valorificarea produselor alimentare.
- Relația: om – produse alimentare – mediu.

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: 1/02.2014
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Revizia: 3/09.05.2017

**DISCIPLINA PENTRU PROBA SUPLIMENTARA DE ADMITERE:
ANATOMIE**

**1. Tematica probei suplimentare de admitere pentru calificarea profesionala
COAFURĂ-FRIZERIE-MANICHIURĂ-PEDICHIURĂ**

CLASA a- VII –a: ANATOMIE

- De la celulă la organism
- Sistemul nervos: alcătuire, funcții și igienă (neuronul: alcătuire generală, proprietăți; componentele sistemului nervos: măduva spinării – structură și funcții, encefalul – structură și funcții).
- Principalele organe de simț (alcătuire, funcții)
- Principalele glande endocrine; funcțiile și disfuncțiile lor (hipofiză, tiroidă, suprarenale, timus, glande mixte).
- Mediul intern: sânge, lichid interstițial, limfă.
- Sistemul excretor și excreția: - Alcătuirea generală a sistemului excretor - Fiziologia sistemului excretor
- Elemente generale de igienă

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: I /02.2014
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Revizia: 3/09.05.2017
Pagina: 3 / 9		

ANEXA 2

MODELE SUBIECTE

Proba suplimentara de admitere la scoala profesionala, sesiunea 2017 Calificarea: Bucatar/Cofetar patiser

Varianta 1.

- I. A. *Incercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect:*
1. Aliment de origine minerala este:
 - a. apa
 - b. laptele
 - c. uleiul
 - d. sucurile
 2. Fructe nucifere sunt:
 - a. alunele
 - b. smochinele
 - c. prunele
 - d. gutuile
 3. Cea mai importanta sursa de calciu si fosfor este:
 - a. carnea de porc
 - b. pestele
 - c. laptele
 - d. oul
 4. Au efect de stimulare a poftei de mancare, datorita prepararii cu diferite mirodenii:
 - a. mezelurile
 - b. iaurtul
 - c. branzeturile
 - d. icrele
 5. Cu ajutorul simturilor se stabilesc:
 - a. caracteristicile organoleptice
 - b. conditiile igienice
 - c. forma produselor
 - d. valoarea nutritiva
 6. Meniul reprezinta:
 - a. totalitatea vitaminelor din alimente
 - b. totalitatea felurilor de mancare servite la o masa
 - c. un ansamblu de substante minerale
 7. Meniul pentru masa de pranz trebuie sa contina:

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: I /02.2014
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Revizia: 3/09.05.2017
		Pagina: 4 / 9

- a. trei feluri de mancare
 - b. doua feluri de mancare si un desert
 - c. un fel de mancare
8. Cutitul se aseaza:
- a. in stanga farfuriei
 - b. in fata farfuriei
 - c. in dreapta farfuriei
9. Este dispozitiv in dotarea bucatariei:
- a. razatoarea
 - b. tocatorul
 - c. deschizatorul pentru cutii de conserve
10. Refrigerarea reprezinta pastrarea in frigider a alimentelor la temperaturi cuprinse intre:
- a. -1 grad Celsius si 2 grade Celsius
 - b. -10 grade Celsius si -5 grade Celsius
 - c. -18 grade Celsius

B. Cititi cu atentie enunturile de mai jos. Scrieti in dreptul enuntului A daca considerati ca acesta este adevarat si F daca apreciati ca acesta este fals.

1. Laptele normal izateste ce la dus la continutul de grasimi dorit
2. Pasteurizarea este conservarea alimentelor prin incalzire la o temperature sub 100 grade Celsius, urmata de o racier brusca.
3. Laptele este bogat in fier, cupru si mangan.
4. Oul nu este un aliment complet.
5. Carnea de porc si icrele sunt bogate in vitamina B.

C. Stabiliti legatura dintre vasele din coloana A utilizate la prepararea alimentelor si preparatele corespunzatoare din coloana B

- | | |
|---|---|
| <p>A.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. cana 2. friteusa 3. tava 4. cratita inox 5. oala | <p>B.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. supa b. cacao cu lapte c. cartofi prajiti d. pateuri cu branza e. tort f. friptura cu sos |
|---|---|

II. A. Completati spatiile libere cu informatia corecta:

1.sunt oua de peste, cu continut bogat in substante proteice si vitamine.
2. Cele mai importante alimente consumate in stare proaspata sunt..... Si legumele.
3. Lipidele sunt furnizoare de..... pentru organism.

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: I /02.2014
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Revizia: 3/09.05.2017
		Pagina: 5 / 9

4. Florile se aseaza pe masa in vase.....
5. Arta prepararii alimentelor se numeste.....

B.Raspundeti la urmatoarele cerinte:

1. Numiti doua produse din carne.
2. Aratati doua caracteristici ale ambalajului.
3. Numiti trei metode de conservarea alimentelor.
4. Prezantati trei alimente preparate la cald.
5. Numiti trei aparate electrocasnice.

III. Redactati o scrisoare adresata Oficiului de Protectie a Consumatorilor referitoare la neregulile gasite privind proprietatile organoleptice ale unui produs.

In realizarea scrisorii:

- Folositi un mod de adresare corespunzator.
- Alegeti un produs.
- Precizati trei caracteristici ale produsului ales.
- Argumentati corect neregulile sesizate privind caracteristicile indicate la punctul anterior.

BAREM DE CORECTARE

I. (30p)

A. (10p)

1.a

2.a

3.c

4.a

5.a

6.b

7.b

8.c

9.c

10.a

B. (10p)

1. A

2. A

3. F

4. F

5. A

C. (10P)

1.b

2.c

3.d

4.f

5.a

II. (40P)

A. (10P) 1.icrele 2. fructele 3.energie 4. mici 5. Gastronomie

B. (30p)

1.(4p) carnati,toba,salam, cabanos

2.(4p) antipoluant, reutilizabil, consum mic de material, posibilitate de distrugere

3.(6p) uscare, sterilizare, refrigerare, congelare, sarare, afumare, murare, marinare.

4.(6p) ciorbe, supe, fripturi, deserturi

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: I /02.2014
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Revizia: 3/09.05.2017
		Pagina: 6 / 9

5.(10p) mixer, storcator fructe, aragaz, frigider, cuptor microunde.

III. (20P)

- (3p) Mod de adresare corect
- (2p) Selectarea unui produs
- (6p) Identificarea a trei caracteristi organoleptice
- (6p) Argumentarea corecta a neregulilor sesizate
- (3p) Originalitate, acuratete a limbajului

Proba suplimentara de admitere la scoala profesionala, sesiunea 2017
Calificarea: Coafor-frizer-manichiură-pedichiură

TEST DE EVALUARE

Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 90 de puncte.

Din oficiu se acordă 10 puncte.

Timpul efectiv de lucru este de ... de minute.

PARTEA I _____ **50 puncte**

1.1

În coloana A sunt enumerate *Lucrări de manichiura-pedichiura* iar în coloana B, *Ustensile, aparate și produse utilizate la realizarea acestora*. Asociați noțiunile din prima coloană cu cele corespunzătoare din coloana a doua.

A	B
1. îndepărtarea lacului vechi	a. sterilizatorul cu quartz
2. tăierea cuticulelor	b. pila
3. igienizarea instrumentarului	c. dizolvant
4 finisarea formei unghiilor	d. forfecuța
5. scurtarea și uniformizarea unghiei	e. carmin
6 dezinfectarea și esteticizarea santului cuticulelor	f. clește

1.2 Incercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Unitatea structurală și funcțională a organismului este:

- a) țesutul b) celula c) nucleul d) citoplasma

2. Țesutul este:

- a) o grupare de organe
b) o grupare de celule de forme și cu funcții diferite
c) o grupare de celule care au formă și structură asemănătoare și îndeplinesc aceeași funcție

3. Funcțiile de relație, nutriție și reproducere sunt realizate de:

- a) celulă b) organe c) sisteme de organe d) organism

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: I /02.2014
		Revizia: 3/09.05.2017
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Pagina: 7 / 9

4. Cele 3 straturi ale pielii sunt:
- epiderma, stratul cornos și tegumentul
 - epiderma, derma și hipoderma
 - epiderma, retina și hipoderma
 - Mare, mijlociu și mic
5. Sângele:
- este format numai din plasmă;
 - are gust amar;
 - este format din plasmă și globule;
 - este pompat de către plămâni
6. Anexele cornoase ale pielii sunt reprezentate de:
- lacrimi și salivă
 - oase și unghii
 - firul de păr și unghii
 - maini și picioare
7. Unghia este:
- o lamă cornoasă implantată pe fața dorsală a fiecărui deget
 - o glandă exocrină
 - o lamă osoasă implantată pe fața dorsală a fiecărui deget
 - o glandă endocrină
8. Proteina firului de păr este:
- albumina
 - colagenul
 - Keratina
 - hemoglobina
9. Sângele:
- este format numai din plasmă;
 - are gust amar;
 - este format din plasmă și globule;
 - este pompat de către plămâni
10. Scopul pedichiurii constă în:
- estetizarea unghiilor și redarea supleții picioarelor
 - hidratarea pielii picioarelor
 - masajul gambelor
 - îndepărtarea stratului cornos de pe calcaie
11. Scopul manichiurii constă în:
- îngrijirea unghiilor
 - îngrijirea pielii de la mâini
 - îngrijirea antebrățului
 - masajul gambelor
12. Produsul de secreție a glandelor sudoripare se numește:
- transpirație

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: I /02.2014
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Revizia: 3/09.05.2017
		Pagina: 8 / 9

- b) urina
- c) bila
- d) saliva

1.3 Citiți cu atenție afirmațiile numerotate cu litere de la **A** la **D**. Dacă apreciați că afirmația este adevărată, scrieți în spațiul din dreptul cifrei corespunzătoare afirmației, litera **A**. Dacă apreciați că afirmația este falsă, scrieți în spațiul din dreptul cifrei corespunzătoare afirmației, litera **F** și modificați parțial afirmația pentru ca aceasta să devină adevărată.

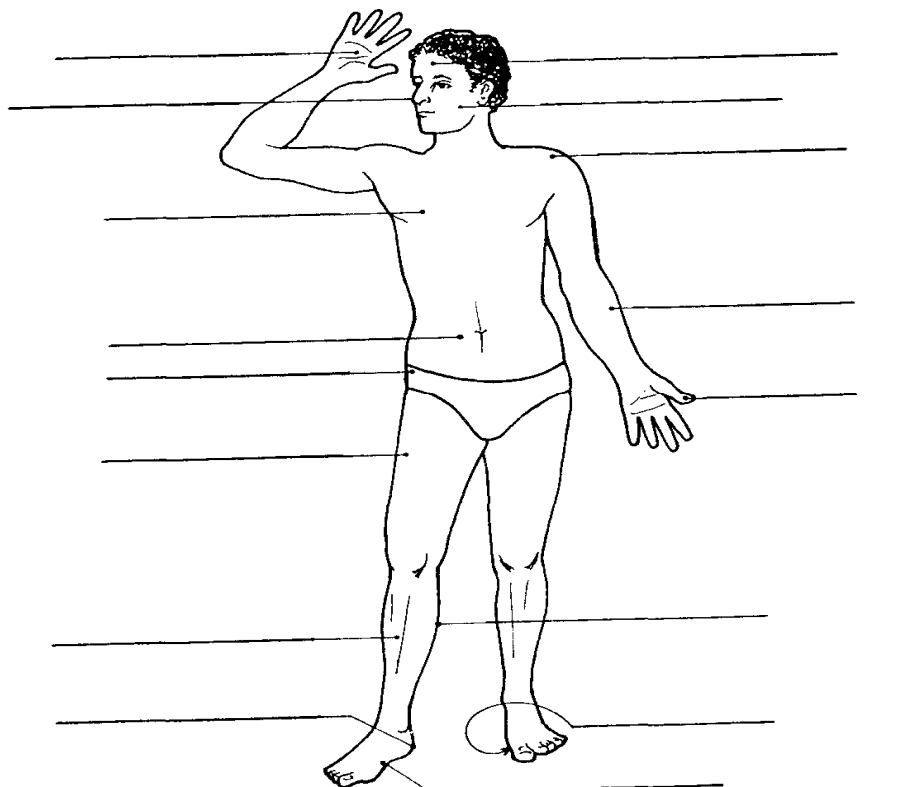
A _____ Melanina determina culoarea pielii, ochilor si a parului.

B _____ Lungimea,culoarea si grosimea firului de par variaza in fuctie de rasa, varsta, sex si regiune a corpului.

C _____ Glandele sebacee sintetizeaza saliva.

PARTEA a II-a _____

a) Completați desenul cu notiunile corespunzatoare regiunii corporale indicate



b) Pentru una din regiunile corporale (la alegere) precizati cel putin 5 norme de igiena

COLEGIUL TEHNIC „VALERIU BRANIȘTE” LUGOJ	ADMITEREA ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL CU DURATA DE 3 ANI	Cod: PO-IP-01
		Ediția: I /02.2014
	Procedură operațională COD: P.O. 24	Revizia: 3/09.05.2017
		Pagina: 9 / 9

BAREM DE EVALUARE SI DE NOTARE

- Se punctează oricare alte formulări/ modalități de rezolvare corectă a cerintelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

PARTEA I (50 de puncte)

1.1 (15p)

1c;2d;3a;4b;5f;6e;

Se acordă 15p. pentru 5 asocieri corecte;

Se acordă 12p. pentru 4 asocieri corecte;

Se acordă 9p. pentru 3 asocieri corecte;

Se acordă 6p. pentru 2 asocieri corecte;

Se acordă 3p. pentru 1 asociere corectă,

Se acordă 0p. pentru nici o asociere corectă, răspuns greșit sau lipsa acestuia.

1.2(24p)

1.b 2.c 3.a 4.a 5a

Se acordă: 2p. pentru răspuns corect; 0p. pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia.

1.3(11p): 3p pt. fiecare rasp. corect si 2 p pt. modificarea rasp. fals)

1A; 2A;3F;

PARTEA II – 30 PUNCTE

a (10 puncte) Pentru enumerarea corectă a tuturor partilor corporale indicate de desen se acordă 10 puncte.

b (20 puncte)

Pentru fiecare regulă de igiena corect precizată se acordă câte 3 puncte. Pentru răspuns greșit sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.