

**Olimpiada la disciplinele din aria curriculară „Tehnologii”
Faza națională – probă practică – 21. 04. 2016**

FIȘA DE APRECIERE – varianta 2 - Determinarea acidității la făină albă

Nr. crt.	Cerinte	Punctaj maxim	Numărul de identificare al elevului											
			1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	
			Punctaj acordat											
1.	Ținuta – echipament	4												
2.	Organizarea locului de muncă - alegerea sticlăriei, ustensilelor, reactivilor	4												
3	Efectuarea lucrării													
	- prelevarea probei de analizat	3												
	- cântărirea probei (echilibrarea balanței, respectarea regulilor de cântărire)	2												
	- trecerea în pahar Erlenmeyer	2												
	- măsurarea volumului de apă (50 ml, agitare)	4												
	- adăugare indicator	4												
	- verificarea biuretei	2												
	- citirea volumului inițial (notarea)	2												
	- titrarea cu NaOH 0,1n	3												
	- virajul culorii (roz pal ,1 minut)	6												
	- citirea volumului final (notarea)	3												
	Repetabilitate	3												
4.	Efectuarea curățeniei	4												
5.	Timp maxim de lucru – 25 minute	10												
	TOTAL I	60												
6	Precizarea principiului metodei	7												
7	Calculul (formula, explicitarea termenilor, efectuare) și exprimarea rezultatului	16 (4 x 4)												
8	Interpretarea rezultatului	7												
	TOTAL II	30												
	Puncte din oficiu	10												
	TOTAL PUNCTAJ	100												

PROFESOR EVALUATOR 1

2

**Olimpiada la disciplinele din aria curriculară „Tehnologii”
Faza națională – probă practică – 21. 04. 2016**

FIȘA DE APRECIERE – varianta 2 - Determinarea acidității la făină albă

Nr. crt.	Cerinte	Punctaj maxim	Numărul de identificare al elevului											
			2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	
			Punctaj acordat											
1.	Ținuta – echipament	4												
2.	Organizarea locului de muncă - alegerea sticlăriei, ustensilelor, reactivilor	4												
3	Efectuarea lucrării													
	- prelevarea probei de analizat	3												
	- cântărirea probei (echilibrarea balanței, respectarea regulilor de cântărire)	2												
	- trecerea în pahar Erlenmeyer	2												
	- măsurarea volumului de apă (50 ml, agitare)	4												
	- adăugare indicator	4												
	- verificarea biuretei	2												
	- citirea volumului inițial (notarea)	2												
	- titrarea cu NaOH 0,1n	3												
	- virajul culorii (roz pal ,1 minut)	6												
	- citirea volumului final (notarea)	3												
	Repetabilitate	3												
4.	Efectuarea curățeniei	4												
5.	Timp maxim de lucru – 25 minute	10												
	TOTAL I	60												
6	Precizarea principiului metodei	7												
7	Calculul (formula, explicarea termenilor, efectuare) și exprimarea rezultatului	16 (4 x 4)												
8	Interpretarea rezultatului	7												
	TOTAL II	30												
	Puncte din oficiu	10												
	TOTAL PUNCTAJ	100												

PROFESOR EVALUATOR 1
2

**Olimpiada la disciplinele din aria curriculară „Tehnologii”
Faza națională – probă practică – 21. 04. 2016**

FIȘA DE APRECIERE – varianta 1 - Determinarea acidității totale la vin

Nr. crt.	Cerinte	Punctaj maxim	Numărul de identificare al elevului											
			1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21	
			Punctaj acordat											
1.	Ținuta – echipament	4												
2.	Organizarea locului de muncă - alegerea sticlăriei, ustensilelor, reactivilor	4												
3	Efectuarea lucrării													
	- prelevarea probei de analizat	3												
	- măsurarea volumului de vin	4												
	- trecerea în pahar Erlenmeyer	2												
	- adaugare indicator	2												
	- pregătirea plăcii de porțelan cu indicator	4												
	- verificarea biuretei	3												
	- citirea volumului inițial (notarea)	3												
	- titrarea cu NaOH 0,1n	5												
	- virajul culorii	3												
	- identificarea sfârșitului titrării	3												
	- citirea volumului final (notarea)	3												
	Repetabilitate	4												
4.	Efectuarea curățeniei	3												
5.	Timp maxim de lucru – 25 minute	10												
	TOTAL I	60												
6	Precizarea principiului metodei	7												
7	Calculul (formulă, explicitare, efectuare) și exprimarea rezultatului	16 (4 x 4)												
8	Interpretarea rezultatului	7												
	TOTAL II	30												
	Puncte din oficiu	10												
	TOTAL PUNCTAJ	100												

PROFESOR EVALUATOR 1
2

**Olimpiada la disciplinele din aria curriculară „Tehnologii”
Faza națională – probă practică – 21. 04. 2016**

FIȘA DE APRECIERE – varianta 1 - Determinarea acidității totale la vin

Nr. crt.	Cerinte	Punctaj maxim	Numărul de identificare al elevului											
			2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	
			Punctaj acordat											
1.	Ținuta – echipament	4												
2.	Organizarea locului de muncă - alegerea sticlăriei, ustensilelor, reactivilor	4												
3	Efectuarea lucrării													
	- prelevarea probei de analizat	3												
	- măsurarea volumului de vin	4												
	- trecerea în pahar Erlenmeyer	2												
	- adaugare indicator	2												
	- pregătirea plăcii de porțelan cu indicator	4												
	- verificarea biuretei	3												
	- citirea volumului inițial (notarea)	3												
	- titrarea cu NaOH 0,1n	5												
	- virajul culorii	3												
	- identificarea sfârșitului titrării	3												
	- citirea volumului final (notarea)	3												
	Repetabilitate	4												
4.	Efectuarea curățeniei	3												
5.	Timp maxim de lucru – 25 minute	10												
	TOTAL I	60												
6	Precizarea principiului metodei	7												
7	Calculul (formulă, explicitare, efectuare) și exprimarea rezultatului	16 (4 x 4)												
8	Interpretarea rezultatului	7												
	TOTAL II	30												
	Puncte din oficiu	10												
	TOTAL PUNCTAJ	100												

PROFESOR EVALUATOR 1
2

**Olimpiada la disciplinele din aria curriculară „Tehnologii”
Faza națională – probă practică – 21. 04. 2016**

FIȘA DE APRECIERE – varianta 3 - Determinarea capacității de hidratare a făinii

Nr. crt.	Cerințe	Punctaj maxim	Numărul de identificare al elevului										
			1	3	5	7	9	11	13	15	17	19	21
			Punctaj acordat										
1.	Ținuta	4											
2.	Alegerea și pregătirea aparaturii, ustensilelor și sticlăriei	4											
3.	Pregătirea probei de analizat	3											
4.	Umplerea mojarului cu făină	3											
5.	Nivelarea suprafeței probei de analizat	4											
6.	Realizarea adânciturii cu pistilul	3											
7.	Măsurarea temperaturii apei	2											
8.	Măsurarea volumului de apă necesar	4											
9.	Adăugarea apei	2											
10.	Omogenizarea probei	4											
11.	Frământarea aluatului (recuperarea resturilor de pe mână și spatulă)	6											
12.	Verificarea consistenței aluatului	5											
13.	Cântărirea bilei de aluat pe sticla de ceas	6 (3+3)											
14.	Notarea rezultatului	3											
15.	Timp maxim de lucru – 25 minute	4											
16.	Efectuarea curățeniei	3											
	TOTAL I	60											
17.	Precizarea principiului metodei	7											
18.	Calculul (formula, explicitare, efectuare) și exprimarea rezultatului	16(4X4)											
19.	Interpretarea rezultatului	7											
	TOTAL II	30											
20.	Puncte din oficiu	10											
	TOTAL PUNCTAJ	100											

PROFESOR EVALUATOR 1

2

**Olimpiada la disciplinele din aria curriculară „Tehnologii”
Faza națională – probă practică – 21. 04. 2016**

FIȘA DE APRECIERE – varianta 3 - Determinarea capacității de hidratare a făinii

Nr. crt.	Cerințe	Punctaj maxim	Numărul de identificare al elevului										
			2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22
			Punctaj acordat										
1.	Ținuta	4											
2.	Alegerea și pregătirea aparaturii, ustensilelor și sticlăriei	4											
3.	Pregătirea probei de analizat	3											
4.	Umplerea mojarului cu făină	3											
5.	Nivelarea suprafeței probei de analizat	4											
6.	Realizarea adânciturii cu pistilul	3											
7.	Măsurarea temperaturii apei	2											
8.	Măsurarea volumului de apă necesar	4											
9.	Adăugarea apei	2											
10.	Omogenizarea probei	4											
11.	Frământarea aluatului (recuperarea resturilor de pe mână și spatulă)	6											
12.	Verificarea consistenței aluatului	5											
13.	Cântărirea bilei de aluat pe sticla de ceas	6 (3+3)											
14.	Notarea rezultatului	3											
15.	Timp maxim de lucru – 25 minute	4											
16.	Efectuarea curățeniei	3											
	TOTAL I	60											
17.	Precizarea principiului metodei	7											
18.	Calculul (formula, explicitare, efectuare) și exprimarea rezultatului	16(4X4)											
19.	Interpretarea rezultatului	7											
	TOTAL II	30											
20.	Puncte din oficiu	10											
	TOTAL PUNCTAJ	100											

PROFESOR EVALUATOR 1
2