



LICEUL TEHNOLOGIC „BRAD SEGAL” TULCEA

STRADA BABADAG NR. 146

TEL: 0240-531130, 531131, 532982, FAX: 0240-531131

www.liceulbradsegal.ro

e-mail: colbradsegaltl@gmail.com

PROCEDURA de ADMITERE A ELEVILOR ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PROFESIONAL DE STAT de 3 ani pentru ANUL ȘCOLAR 2025 – 2026 modificată conform Ordinului ME 7426 / 18.11.2024

I. Procedura de preselecție

Nu se organizează sesiune de preselecție deoarece nu există o solicitare a operatorilor economici parteneri.

II. Procedura de admitere

1. În cazul în care numărul de candidați **este mai mare** decât numărul locurilor oferite de Liceul Tehnologic "Brad Segal", se va susține o **probă suplimentară de admitere la disciplinele Limba și literatura română și Matematică, studiate în clasa a VIII-a.**

2. **Programa** pentru examen este: extras din **Programa de limba și literatura română** și **Programa pentru disciplina matematică – anexe la O.M.E. nr. 4730/18.08.2022**, în vigoare pentru Evaluarea Națională pentru absolvenții clasei a VIII-a.

Limba și literatura română

Competențe profesionale și conținuturi asociate:

- Redactarea textului scris de diverse tipuri
- Redactarea unui rezumat sau a unui text, simplu sau complex, având în vedere etapele procesului de scriere și structurile specifice, pentru a comunica idei și informații sau pentru a relata experiențe trăite sau imaginate.

- Utilizarea corectă, adecvată și eficientă a limbii în procesul comunicării orale și scrise
- Aplicarea achizițiilor lingvistice pentru înțelegerea și producerea unor texte diverse
- Aplicarea conștientă a regulilor și a convențiilor ortografice și ortoepice pentru o comunicare corectă

Matematică

Competențe profesionale și conținuturi asociate:

- Efectuarea de calcule cu numere naturale folosind operațiile aritmetice și proprietățile acestora
- Operații cu numere naturale: adunarea, scăderea, înmulțirea, împărțirea cu rest zero când împărțitorul are o cifră.

- Adunarea și scăderea fracțiilor zecimale care au două zecimale nenule.
- Înmulțirea fracțiilor zecimale care au două zecimale nenule cu un număr natural din mulțimea {2,3,4,5,6,7,8,9,10}. Înmulțirea cu 10, 100, 1000.

- Analizarea unor probleme practice cu referire la unități de măsură și la interpretarea rezultatelor.

- Unități de măsură pentru masă și volum. Transformări.

- Unități monetare. Transformări.

3. Modul de organizare și desfășurare a probei suplimentare de admitere (PSA)

Anunțul privind eventualitatea susținerii probei suplimentare de admitere, va fi publicat la avizierul Liceului Tehnologic "Brad Segal" Tulcea, până la ora 14,00, la data de **16 iulie 2025**.

a) **Proba suplimentară de admitere** se va desfășura sub formă de **examen scris**, cu durata de 1 oră, în **perioada menționată** în calendarul admiterii în învățământul profesional cu durata de 3 ani la Liceului Tehnologic "Brad Segal" Tulcea (**17 iulie 2025**).

b) Afișarea rezultatelor la proba suplimentară de admitere - la avizierul școlii (**18 iulie 2025, ora 9,00**).

c) Depunerea contestațiilor și rezolvarea contestațiilor. **Contestațiile** se vor depune, la secretariatul școlii în data de **18 iulie 2025**, în termen de 2 de ore de la afișarea rezultatelor inițiale - până la ora 11,00.

Afișarea rezultatelor finale **18 iulie 2025 - ora 12,00**

d) Calcularea de către Comisia de admitere a mediilor finale de admitere .

- Pentru stabilirea **ordinii** pe lista candidaților admiși se calculează **media de admitere** în învățământul profesional MAIP.

MAIP ia în calcul în proporție de 70% media de admitere (MA) și în proporție de 30% nota obținută la proba suplimentară de admitere (PSA) stabilită de LTBS:

$$MAIP = \frac{70 \cdot \left(\frac{20 \cdot ABS + 80 \cdot EN}{100} \right) + 30 \cdot PSA}{100}, \text{ unde:}$$

- MAIP = media de admitere în învățământul profesional;
- ABS = media generală de absolvire a claselor a V-a – a VIII-a
- EN = media generală obținută la evaluarea națională susținută de absolvenții clasei a VIII-a
- PSA = nota la proba suplimentară de admitere stabilită de unitatea de învățământ .

Media de admitere în învățământul profesional, MAIP, se calculează cu două zecimale, fără rotunjire.

- Pentru **candidații care nu au susținut Evaluarea Națională** sau, după caz, examenul de capacitate/testele naționale/tezele cu subiect unic și pentru absolvenții din promoțiile de până în anul 2009 inclusiv, calculul **MAIP** se face considerând că media generală obținută la evaluarea națională susținută de absolvenții clasei a VIII-a este 1: $EN = 1$

e) Departajarea candidaților cu medii de admitere egale, se face folosind, în ordine, următoarele situații:

- a) media generală obținută la Evaluarea Națională din clasa a VIII-a;
- b) media generală de absolvire a claselor a V-a – a VIII-a.

În cazul în care la o calificare profesională, pe ultimul loc există candidați, cu medii de admitere, precum și mediile menționate la aliniatul a) și b) egale, atunci toți acești candidați sunt declarați admiși la opțiunea solicitată.

4. Finalizarea listei candidaților declarați admiși și a celor respinși la admiterea în învățământul profesional, indiferent dacă au desfășurat sau nu proba de preselecție/admitere - **18 iulie 2025**.

5. Modele de subiecte și bareme de evaluare și notare pentru proba suplimentară de admitere în învățământul profesional cu durata de 3 ani:

Modelul 1

Domeniul/Calificarea: Industrie alimentară

- ◆ Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- ◆ Timpul efectiv de lucru este de 50 minute.

SUBIECTUL I (30 puncte)

Citește cu atenție, textul următor:

Încă din cele mai vechi timpuri, pâinea a constituit partea principală din hrana oricărei persoane. Așa cum este demonstrat prin includerea acesteia în Rugăciunea Tatălui, pâinea a reprezentat alimentul esențial de-a lungul celor mai îndepărtate timpuri ale istoriei. Pâinea este un produs gustos și hrănitor, nelipsit din rația alimentară zilnică și furnizează omului o parte importantă din substanțele care-i sunt necesare, fiind un aliment de bază preparat prin coacerea, gătitul cu abur sau prăjirea aluatului. Se prepară din aluat de grâu sau secară, orz, porumb sau ovăz de obicei, dar nu întotdeauna, în combinație cu făina de grâu, dospită cu drojdie, lăsată să crească și în final coaptă în cuptor. Alături de pâine, un loc important îl ocupă și produsele de patiserie dulci, semidulci sau sărate obținute cu preponderență din făină, ouă, zahăr, grăsimi animale sau vegetale, (cornuri, eclere, rulade, gogoși, plăcinte, cozonac etc.) care datorită aspectului, mirosului dar mai ales gustului plăcut și dulce este preferat de toate categoriile de persoane mai ales de copii și adolescenți.

Scrie, pe foaia de examen, răspunsul pentru fiecare dintre cerințele de mai jos:

1. Notează câte un sinonim potrivit pentru cuvintele: „aluat” și „mâncare”. **(10 puncte)**
2. Realizează un text de cinci rânduri pentru realizarea unui produs de patiserie la alegere în care să incluzi enunțuri, cu următoarele cuvinte: „făină”, „lapte”, „ouă”, „ciocolată”, „desert”, „drojdie”, „dulce”, „tineri”,
.
(20 puncte)

SUBIECTUL II (30 puncte)

Sunteți într-o vizită de documentare la o patiserie din localitatea dumneavoastră.

Realizați un text argumentativ de 10-15 rânduri în care să-ți exprimi opinia cu privire la modul în care se respectă măsurile de igienă și protecție a muncii în sala de preparare a aluatului pentru plăcinta dobrogeană urmărind:

- ✓ Echipamentul de lucru al lucrătorilor;
- ✓ Igiena vaselor și utilajelor folosite;
- ✓ Curățenia sălii de preparare a aluatului (paviment, pereți, tavan etc)

(30 puncte)

SUBIECTUL III

Pentru fabricarea cornulețelor cu rahat(80 bucăți) se folosesc următoarele ingrediente:

Pentru aluat: - 600 g făină;
 - 300 g unt;
 - 150 ml borș;
 - 4 plicuri de zahăr vanilat (8g/plic);
 - 25 g drojdie proaspătă;
 - 3 lingurițe de zeamă de lămâie (aprox 20 ml);
 - 3 g sare;

Pentru umputură: - 300 g rahat;
 - 100 g zahăr pudră

- a) Calculați cantitatea de aluat care se obține. **(10 puncte)**
- b) Determinați necesarul de făină pentru 100 buc cornulețe. **(10 puncte)**

- c) Calculați necesarul de cutii folosite pentru ambalarea celor 80 cornulețe dacă în fiecare cutie se introduc 10 bucăți. (5 puncte)
- d) Determinați suma de bani încasată la vânzarea cornulețelor fabricate dacă fiecare cutie cu cornulețe costă 3 lei. (5 puncte)

BAREM DE CORECTARE ȘI NOTARE

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem.
- Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la 10 a punctajului total acordat pentru lucrare.

Subiectul I: (30 de puncte)

1. Se acordă câte 5 puncte pentru notarea fiecărui sinonim potrivit (de exemplu: mâncare = hrană; aluat = cocă, maia). $2 \times 5 = 10p$
2. Se acordă câte 2 puncte pentru încadrarea corectă a fiecărui cuvânt în text, pentru coerența ideilor 2 p și pentru respectarea limitei de spațiu 2 p. Pentru rezolvarea parțială a cerinței se acordă câte jumătate din punctajele menționate. $2 \times 8 + 2p + 2p = 20$ puncte.

Subiectul II (30 puncte)

Se acordă câte 8 puncte pentru prezentarea fiecărui component de igienă (24 de puncte).

Adecvarea conținutului la cerință (claritatea și coerența ideilor, echilibru între componentele compunerii 3 puncte/conținut parțial adecvat 2 puncte).

Respectarea limitelor de spațiu indicate 3 puncte.

Subiectul III

a) aluat : făină=600g+300g unt +150 ml borș + 8g zahăr vanilat+25g drojdie+20g zeamă de lamâie+3g sare = 1106g ; 10p

b) 80 buc cornulețe600g făină
100 buc cornulețe.....x 10 p
 $x = (100 \times 600) / 80 = 750$ g făină

c) $80 : 10 = 8$ cutii 5p

d) $8 \times 3 = 24$ lei 5p

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 60 minute

Modelul 2

Domeniul/Calificarea: Industrie alimentară

- ◆ Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- ◆ Timpul efectiv de lucru este de 50 minute.

SUBIECTUL I (30 puncte)

Citește cu atenție, textul următor:

Carnea constituie o sursă alimentară de bază în hrana omului. Datorită compoziției chimice echilibrate (proteine, grăsimi, substanțe minerale și vitamine) cu valoare biologică ridicată, a digestibilității sale, carnea reprezintă un aliment indispensabil pentru dezvoltarea armonioasă a omului.

Preparatele din carne sunt produse alimentare obținute prin prelucrarea cărnii, slăninii și subproduselor comestibile, cu adaos de substanțe auxiliare pentru gust, aromă, culoare, favorizarea legării diverselor componente între ele și pentru prelungirea duratei de conservare. Ele se obțin fie din carne și produse tocate, introduse în membrană sau forme, purtând denumirea de mezeluri, cârnați sau salamuri, fie din anumite părți anatomice și organe, netocate. Ca materii auxiliare se folosesc: - sare, piper, usturoi, cimbru, polifosfați, ardei iute, boia de ardei dulce, nucșoară, ienibahar, coriandru, chimen, azotați, zahăr, bicarbonat de sodiu etc.

Scrie, pe foaia de examen, răspunsul pentru fiecare dintre cerințele de mai jos:

1. Precizează minim 2 ingrediente folosite pentru a da gust produselor din carne. **(10 puncte)**
2. Realizează un text de cinci rânduri pentru realizarea unui produs din carne de porc în care să incluzi enunțuri, cu următoarele cuvinte: „mici”, „slănină”, „carne”, „tocare”, „sare”, „piper”, „formare”, „amestecare”. **(20 puncte)**

SUBIECTUL II (30 puncte)

Imaginați-vă că sunteți managerul unei microfabrici care comercializează preparate din carne. Pentru exercitarea cu succes a acestei profesii trebuie să fiți bine informat despre caracteristicile de calitate ale materiei prime(carnea) provenită de la diferite specii de animale, materiile auxiliare folosite, desfășurarea procesului tehnologic în parametri corespunzători și în condiții de igienă perfectă pentru produselor fabricate. Numai astfel veți satisface cerințele clienților și veți obține profit din activitatea voastră.

Realizați un text argumentativ de 10-15 rânduri prin care să vă convingeți clienții că preparatele de la firma dumneavoastră sunt de cea mai bună calitate în comparație cu ale altor firme, mai naturale și la un preț atractiv. **(30p)**

SUBIECTUL III (30 puncte)

Sunteți responsabilul secției de preparate din carne și aveți următoarea comandă de onorat pentru beneficiarii produselor voastre: cârnați proaspeți de porc 50 kg, cabanos de 2 ori mai mult decât cârnați și crenwurști cu 40 kg mai puțin decât suma celor 2 produse (cârnați și cabanos).

- a) Calculați cantitatea de produse din fiecare sortiment; (15p)
- b) Aflați necesarul de carne pentru fabricarea cârnaților de porc cunoscându-se că pentru 1 kg de cârnați este necesar 0,960 kg carne de porc . (5p)
- c) Calculați suma încasată prin vanzarea preparatelor fabricate cunoscând următoarele prețuri: 1 kg cabanos=20 lei; 1kg carnați de porc=18 lei; 1kg crenwurști=20 lei (10p)

BAREM DE CORECTARE ȘI NOTARE

- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la 10 a punctajului total acordat pentru lucrare.

Subiectul I: (30 de puncte)

- Se acordă câte 5 puncte pentru notarea fiecărui cuvânt corect $2 \times 5 = 10p$
- Se acordă câte 2 puncte pentru încadrarea corectă a fiecărui cuvânt în text, pentru coerența ideilor 2 p și pentru respectarea limitei de spațiu 2 p. Pentru rezolvarea parțială a cerinței se acordă câte jumătate din punctajele menționate. $2 \times 8 + 2p + 2p = 20$ puncte.

Subiectul II (30 puncte)

Se acordă câte 8 puncte pentru prezentarea fiecărui component de igienă 24 de puncte.

Adecvarea conținutului la cerință (claritatea și coerența ideilor, echilibru între componentele compunerii 3 puncte/conținut parțial adecvat 2 puncte).

Respectarea limitelor de spațiu indicate 3 puncte.

Subiectul III (30 puncte)

- a) cabanoși; $50 \times 2 = 100$ kg; crenwurști; $50 + 100 - 40 = 110$ kg
- b) 1kg carnați.....0,965kg carne de porc;
50 kg canați.....x $x = 50 \times 0,960 : 1 = 48$ kg
- d) Suma încasată prin vanzare: cârnați : $50 \times 18 = 900$ lei
cabanoșilor : $100 \times 20 = 2000$ lei
crenwurștilor : $110 \times 20 = 2200$ lei
Total=5100 lei