

**CONCURSUL PENTRU OCUPAREA POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE  
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR  
2 august 2012**

**Proba scrisă  
INDUSTRIE ALIMENTARĂ  
Profesori**

**VARIANTA 3**

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de 4 ore.

**I. TÊTEL (45 pont)**

Az alábbi részlet a IX. – élelmiszeripar szakos osztálynak érvényes oktatási program egy részlete az *Operații și utilaje în industria alimentară* modulból.

| Unitatea de competențe/<br>rezultatul<br>învățării                     | Conținutul formării<br>(cunoștințe)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Deprinderi                                                                                     | Criteriile de evaluare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efectuează operații care asigură conservarea prin reducerea umidității | (1) Operații care asigură conservarea prin reducerea umidității<br><br>(2) Scopurile operației de concentrare<br><br>(3) Mecanismul operației de uscare<br><br>(4) Construcția aparatelor/ instalațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității (instalațiile de concentrare cu simplu efect și cu efect multiplu, uscătorul în strat fluidizat)<br><br>(5) Modul de funcționare a instalațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității | Recunoașterea aparatului/ instalației în funcție de caracteristicile operației unitare termice | <ul style="list-style-type: none"><li>• Clasificarea operațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității (concentrare prin vaporizare, uscare)</li><li>• Prezentarea scopurilor operației de concentrare și uscare</li><li>• Explicarea mecanismului operației de uscare</li><li>• Identificarea reperelor aparatelor/instalațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității</li><li>• Explicarea modului de funcționare a aparatelor/instalațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității</li></ul> |

(Curriculum pentru clasa a IX-a, domeniul pregătirii de bază Industrie alimentară, Anexa nr. 2 la OMECI nr. 4857 din 31.08.2009)

Mutassák be azt a tanítási eljárást, amely a kompetencia egységek kialakítását/fejlesztését hivatott elérni az adott részlet alapján az (1) és/vagy (2) és/vagy (3) és/vagy (4) és/vagy (5) tartalomnak felel meg csak a magas hőmérsékleten történő tartósítást illetően az alábbi szempontok szerint:

- két didaktikai módszer meghatározása indokolva ezek kiválasztását a tanulás eredményének (kialakítás/fejlesztés) perspektívájából;
- a kialakítás/fejlesztés adott eredményének példázása a kiválasztott didaktikai módszerek felhasználásával;

- a didaktikai tevékenység szervezési formáinak említése a kiválasztott módszernek megfelelően és az említett szervezési formák indoklása annak érdekében, hogy hogyan fejleszti a tanulás eredményének érdekeit;
- két alkalmazott oktatási eszköz említése a fenti részletnek megfelelően;
- a két eszköz alkalmazásának alátámasztása a meghatározott tanulási eredmény kialakítás/fejlesztés függvényében;
- a tanítási környezet fontosságának kiemelése az *Operații și utilaje în industria alimentară* modul oktatásának folyamatában;
- az iskolai curriculum-ban előírt *módszertani ajánlások* fontosságának megmagyarázása az *Operații și utilaje în industria alimentară* modul tanítási eljárása során.

**Megjegyzés:** A (4) és (5) tartalom esetén, melyek több gépet/felszerelést/eszközt tartalmaznak az oktatási eljárásban elégséges ezek közül csupán egyre hivatkozni.

## II.TÉTEL

(45 pont)

Az alábbi részlet a IX. – élelmiszeripar szakos osztálynak érvényes curriculum egy részlete a *Microbiologia și igiena în industria alimentară* modulból.

| Unitatea de competențe/<br>rezultatul învățării            | Conținutul formării<br>(cunoștințe)                                                                                     | Deprinderi                                                       | Criteriile de evaluare                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identifică rolul microorganismelor în industria alimentară | (1) Microorganisme utile folosite în industria alimentară<br><br>(2) Microorganisme de alterare în industria alimentară | Observarea microscopică a microorganismelor utile și de alterare | <ul style="list-style-type: none"><li>• Descrierea microorganismelor utile în obținerea unor produse alimentare: bacterii (lactice, acetice), drojdii (de bere), mucegaiuri („nobile”)</li><li>• Prezentarea microorganismelor de alterare (bacterii, drojdii, mucegaiuri)</li></ul> |

(Curriculum pentru clasa a IX-a, domeniul pregătirii de bază Industrie alimentară, Anexa nr. 2 la OMECI nr. 4857 din 31.08.2009)

a) Állítsanak össze egy értékelő tesztet a meghatározott egyéni kompetenciák felmérésére, amely öt itemet tartalmazzon:

- Egy páros típusú item,
- Feleletválasztásos típusú item,
- Strukturált kérdés itemtípus,
- Rövid válaszos vagy kiegészítő típusú item,,
- Strukturált esszé vagy feladatmegoldás típusú item,

felhasználva az (1), (2) tartalmakat a fenti részletből.

**Megjegyzés:** Pontozzák az itemek tervezésének helyességét, az elvárt válasz kifejtését (megoldásokat) és a javító- és értékelőkulcs összeállítását, a szakmai információk helyességét.

**35 pont**

b) Mutassák be az adott kompetencia értékelési eljárását, felhasználva egy kiegészítő/alternatív értékelési módszert az alábbiak figyelembe vételével:

- a kiválasztott kiegészítő/alternatív módszer megnevezése;
- az alkalmazott módszer sajátosságainak bemutatása;
- a kiválasztott módszernek megfelelő értékelési módozat tervezése.

**10 pont**