

**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.

SUBIECTUL I

(45 de puncte)

Următoarea secvență face parte din curriculumul pentru clasa a IX-a, domeniul pregătirii de bază - Industrie alimentară, modulul *Operații și utilaje în industria alimentară*.

Unitatea de competențe/ rezultatul învățării	Conținutul formării (cunoștințe)	Deprinderi	Criteriile de evaluare
Efectuează operații care asigură conservarea prin reducerea umidității	(1) Operații care asigură conservarea prin reducerea umidității (2) Scopurile operației de concentrare (3) Mecanismul operației de uscare (4) Construcția aparatelor/ instalațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității (instalațiile de concentrare cu simplu efect și cu efect multiplu, uscătorul în strat fluidizat) (5) Modul de funcționare a instalațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității	Recunoașterea aparatului/ instalației în funcție de caracteristicile operației unitare termice	• Clasificarea operațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității (concentrare prin vaporizare, uscare) • Prezentarea scopurilor operației de concentrare și uscare • Explicarea mecanismului operației de uscare • Identificarea reperelor aparatelor/instalațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității • Explicarea modului de funcționare a aparatelor/instalațiilor care asigură conservarea prin reducerea umidității

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

Prezentați demersul educațional desfășurat în vederea formării/ dezvoltării unității de competențe / rezultatului învățării precizat în secvența dată, corespunzător conținutului formării (1) sau/ și (2) sau/ și (3) sau/ și (4) sau/ și (5), **numai pentru conservarea prin uscare**, având în vedere următoarele:

- precizarea a două metode didactice, justificând totodată și alegerea acestora din perspectiva formării/ dezvoltării rezultatului precizat al învățării;
- exemplificarea modului de formare/ dezvoltare a rezultatului dat al învățării prin utilizarea metodelor didactice pe care le-ați ales;
- menționarea formelor de organizare ale activității didactice în cadrul metodelor didactice pe care le-ați ales și justificarea modului în care formele de organizare menționate pot favoriza formarea rezultatului învățării precizat;

- menționarea a două mijloace de învățământ pe care să le utilizați în demersul educațional corespunzător secvenței date;
- argumentarea alegerii celor două mijloace de învățământ, din punctul de vedere al utilității acestora în formarea/ dezvoltarea rezultatului precizat al învățării;
- evidențierea importanței mediului de instruire în procesul educațional la modulul *Operații și utilaje în industria alimentară*;
- explicarea importanței *sugestiilor metodologice*, prevăzute în curriculum școlar, pentru demersul educațional la modulul *Operații și utilaje în industria alimentară*.

Notă: În cazul conținuturilor (4) și (5), care cuprind mai multe aparate/ utilaje/ instalații, în cadrul demersului educațional este suficientă referirea doar la unul dintre aparatele/ utilajele/ instalațiile enumerate.

SUBIECTUL al II-lea

(45 de puncte)

Următoarea secvență face parte din curriculumul pentru clasa a IX-a, domeniul pregătirii de bază - Industrie alimentară, modulul *Microbiologia și igiena în industria alimentară*.

Unitatea de competențe/ rezultatul învățării	Conținutul formării (cunoștințe)	Deprinderi	Criteriile de evaluare
Identifică rolul microorganismelor în industria alimentară	(1) Microorganisme utile folosite în industria alimentară (2) Microorganisme de alterare în industria alimentară	Observarea microscopică a microorganismelor utile și de alterare	• Descrierea microorganismelor utile în obținerea unor produse alimentare: bacterii (lactice, acetice), drojdii (de bere), mucegaiuri („nobile”) • Prezentarea microorganismelor de alterare (bacterii, drojdii, mucegaiuri)

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

a) Elaborați un test de evaluare a rezultatului învățării precizat, alcătuit din cinci itemi, care să cuprindă:

- un item de tip *pereche*,
- un item de tip *alegere multiplă*,
- un item de tip *întrebare structurată*,
- un item cu *răspuns scurt sau de completare*,
- un item de tip *eseu structurat sau rezolvare de problemă*,

folosind cunoștințele (1) și (2) din secvența dată.

Notă: Se punctează corectitudinea proiectării itemilor, elaborarea detaliată a răspunsului așteptat (rezolvarea itemului) și a baremului de corectare și notare, corectitudinea științifică a informațiilor de specialitate.

35 puncte

b) Prezentați demersul de evaluare a competenței date, utilizând o metodă complementară/ alternativă de evaluare, având în vedere următoarele aspecte:

- numirea metodei complementare/ alternative de evaluare pe care o alegeți;
- descrierea specificului metodei utilizate;
- proiectarea modului de evaluare în funcție de metoda aleasă.

10 puncte