

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE  
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR**

**21 iulie 2014**

**Probă 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)**

1. Referitor la componentele curriculumului școlar:

**5 puncte**

- precizați două funcții ale manualului școlar;
  - argumentați importanța utilizării auxiliarelor curriculare în procesul de predare/învățare/evaluare.
2. Următoarea secvență face parte din curriculumul pentru clasa a XI-a, calificarea Tehnician analize produse alimentare, modulul *Determinarea valorii nutritive a produselor*. **30 de puncte**

Unități de competențe	Competențe individuale	Conținuturi tematice
13. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	13.1 Descrie principiile alimentare—glucide, lipide și rolul lor în obținerea produselor alimentare	Proprietățile fizico-chimice ale glucidelor, lipidelor. Importanța glucidelor, lipidelor în procesele tehnologice de obținere a produselor alimentare.

(Curriculum pentru clasa a XI-a, calificarea Tehnician analize produse alimentare, Anexa 2 la OMECI nr. 3172/2006)

Pentru secvența dată răspundeți următoarelor cerințe:

- exemplificați modul prin care utilizarea metodei didactice *învățare prin descoperire* poate contribui la formarea/dezvoltarea competenței individuale.
  - precizați o caracteristică a relației profesor-elev în contextul activității didactice specifice acestei metode didactice.
  - menționați trei mijloace de învățământ folosite la formarea/dezvoltarea competenței individuale.
  - precizați pentru fiecare mijloc de învățământ menționat:
    - o etapă a lecției în care poate fi folosit;
    - o modalitate de valorificare/integrare în cadrul lecției.
  - prezentați o modalitate de lucru pe grupe prin care să formați/dezvoltați competența dată precizând: numărul de grupe, două activități practice de învățare predominante și modul de distribuire a sarcinilor de lucru.
3. Următoarea secvență face parte din curriculumul pentru clasa a XII-a, calificarea Tehnician în industria alimentară, modulul *Procese tehnologice în industria alimentară*. **10 puncte**

Unități de competențe	Competențe individuale	Conținuturi tematice
13. Procese tehnologice în industria alimentară	13.1 Organizează desfășurarea operațiilor tehnologice	Operații și utilaje din industria alimentară: Operații unitare: refrigerarea, congelarea, uscarea. Utilaje

(Curriculum pentru clasa a XII-a, calificarea Tehnician în industria alimentară, Anexa nr. 2 la OMEdC nr. 3172/2006)

În situația ipotetică, în care ați elabora un opțional pornind de la unitatea de competență, competența individuală și conținuturile tematice, proiectați o secvență pentru un *opțional de extindere* propus la clasa a XII-a, având în vedere:

- elaborarea unei competențe specifice noi (după modelul celei din secvența dată și corelată cu aceasta);
- menționarea a două conținuturi prin care să fie formată competența specifică nouă;
- precizarea a două recomandări specifice *Sugestiilor metodologice*.

**Notă:** Se punctează și corectitudinea informației de specialitate utilizate în exemplificare și în proiectare.

**SUBIECTUL al II-lea**

**(45 de puncte)**

1. Evaluarea rezultatelor școlare este un proces complex, o activitate desfășurată în timp, ce vizează aspecte complexe, menite să eficientizeze procesul de învățământ. **20 de puncte**

- menționați două funcții generale ale evaluării;
- precizați o caracteristică a fiecărei funcții menționate;
- indicați două calități ale unui instrument de evaluare;
- argumentați un punct de vedere personal referitor la faptul că:  
„Profesorul combină în activitatea didactică *proba orală*, ca metodă tradițională de evaluare, cu *proiectul*, ca metodă complementară de evaluare.”

2. Următoarea secvență face parte din curriculumul pentru clasa a IX-a, domeniul de pregătire de bază: Industrie alimentară, modulul *Microbiologia și igiena în industria alimentară*. **25 de puncte**

Cunoștințe	Deprinderi	Criteriile de evaluare
Rezultatul învățării 15. Descrie modurile de transfer de căldură		
Noțiunea de căldură Moduri prin care se realizează transferul de căldură Agenți termici utilizați în industria alimentară	Identificarea modurilor de transfer de căldură. Identificarea agenților termici.	• Prezentarea modurilor de transfer de căldură: conducție, convecție radiație, mixt • Identificarea modurilor de transfer de căldură în diferite utilaje • Clasificarea agenților termici (de încălzire și răcire, agenți frigorifici) • Descrierea agenților termici

(Curriculum pentru clasa a IX-a, Domeniul de pregătire: Industrie alimentară, Anexa 2 la OMECI nr. 4857/2009)

- Proiectați trei itemi cu alegere multiplă prin care să evaluați deprinderile din secvența dată.
- Menționați un avantaj și un dezavantaj al utilizării acestui tip de item.

**Notă:** Se punctează și corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată în proiectarea itemilor și în cadrul detalierii răspunsului așteptat.