CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂŢILE DE ÎNVĂŢĂMÂNT PREUNIVERSITAR

12 iulie 2017

Probă scrisă
INDUSTRIE ALIMENTARĂ (Profesori)
BAREM DE EVALUARE ŞI DE NOTARE

Varianta 3

- **Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerinţelor.**
- **Nu se acordă fracţiuni de punct. Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem.**
- **Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărţirea la 10 a punctajului total obținut pentru lucrare.**

SUBIECTUL I (30 de puncte)

I.1. (8 puncte)
a. Menționarea modului de circulaţie a soluţiei faţă de agentul termic; **1 punct**
b. Precizarea condiţiei de funcţionare a acestei instalaţii; **1 punct**
c. Câte **1 punct** pentru fiecare material denumit corect; 4x1punct= **4 puncte**
d. Câte **1 punct** pentru fiecare dintre cele două avantaje prezentate. 2x1punct= **2 puncte**

I.2. (22 de puncte)
- prezentarea schemei tehnologice pentru operaţia de amestecare; **2 puncte**
- identificarea datelor problemei; **3 puncte**
  menţionarea unităţii de măsură; **1 punct**
- scrierea ecuaţiilor de bilanţ parţial şi total; **4 puncte**
- înlocuirea corectă a datelor în ecuaţii (**2 puncte** bilanţ total, **4 puncte** bilanţ parţial); **6 puncte**
- calcularea cantităţii de apă (rezultat final); **3 puncte**
- calcularea cantităţii de sirop concentrat (rezultat final). **3 puncte**

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

II.1 (20 de puncte)
a. Câte **1 punct** pentru identificare fiecăreia dintre cele **patru etape** din viaţa unei culturi bacteriene notate de la 1 la 4; 4x1punct= **4 puncte**
b.Câte **3 puncte** pentru descrierea fiecăreia dintre cele **patru etape** identificate la punctul **a**; 4x3puncte=**12 puncte**
6 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
c. Prezentarea procesului de sporogeneză; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet
d. Definirea germinaţiei sporilor. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet

II.2 (10puncte)
a. Clasificarea lipidelor după constituţia lor chimică; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
b. câte **1 punct** pentru precizarea oricăror **două proprietăţi** fizice ale lipidelor; 2x1punct= **2 puncte**
c. câte **3 puncte** pentru definirea oricăror **doi indici** chimici care caracterizează lipidele . 2x3puncte= **6puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

a. Caracterizarea timpului instrucțional cu referire la folosirea eficientă a acestuia; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. Prezentarea rolului relației profesor-elev în crearea unui climat educațional favorabil; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

c. Descrierea discuției ca formă de instruire frontală (care implică întreaga clasă); **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet

d. Caracterizarea învățării în perechi ca formă de instruire pe grupe. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

e. Exemplificarea învățarii în perechi, ca formă de instruire pe grupe, pentru o temă de specialitate din domeniul pentru care susțineți concursul. **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.