

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
30 iulie 2013**

**Probă scrisă
Industrie alimentară(profesori)**

VARIANTA 2

- 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. osztály részére készült alapképzés curriculumjából: **Mikrobiológia és higiénia az élelmiszeriparban** című modulnak a része.

Cunoștințe	Deprinderi	Criteriile de evaluare
<i>Rezultatul învățării 1: Identifică grupele de microorganisme</i>		
<i>Bacterii, drojdii, mucegaiuri: clasificare Morfologia microorganismelor: formă, dimensiuni Fiziologia microorganismelor: nutriția, înmulțirea</i>	<i>Examinarea microscopică a bacteriilor drojdiilor și mucegaiurilor</i>	<i>Clasificarea microorganismelor Prezentarea morfologiei microorganismelor Prezentarea fiziologiei microorganismelor</i>

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

- A fent megadott részletnek megfelelően, mutassanak be két olyan tanítási tevékenységet melyek által a tanulóknál jártasságot alakítsanak/ fejlesszenek ki, szem előtt tartva a következőket:
- a kiválasztott két tanítási tevékenység szervezési módjának a leírása;
 - nevezzenek meg egy didaktikai/ oktatási módszert minden tanítási tevékenységhez
 - indokolják a megnevezett didaktikai módszerek mindenkének kiválasztásának az okát;
 - példázza a fent megadott részletre/ felsorolásra kiválasztott és készségek kialakítására/ fejlesztésére használt oktatási módszereket, tiszteletben tartva a szakmai információk tudományos helyességét.
 - a fent megadott részletnek megfelelően nevezze meg két tanítási eszköz beillesztésének módját a tanítási- tanulási- kiértékelési folyamatba;
 - A kommunikációs és információs technológia használata fontosságának kiemelését egy hatékony oktatási közeg létrehozásában;
 - támasszon alá egy nézőpontot ami a curriculumban előirt módszertani ajánlások fontosságára vonatkozik.

II. TÊTEL

(45 pont)

Az alábbi részlet az **Élelmiszeripari termékek tápértéke** című modulnak a része. Ez a modul az élelmiszer ipar szakmai technikai felkészítésének része és a XI. Élelmiszer elemző technikus osztály részére készült.

Unitatea de competențe	Competența	Conținuturi
13. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	13.1 Descrie principiile alimentare— glucide, lipide, protide și rolul lor în obținerea produselor alimentare	Structurile chimice ale glucidelor, lipidelor și protidelor (formule chimice, casete video, folii retroproiector, filme didactice) Proprietățile fizico-chimice ale glucidelor, lipidelor și protidelor (mostre de produse alimentare, analize de laborator). Importanța glucidelor, lipidelor și protidelor în procesele tehnologice de obținere a produselor alimentare (mostre de materii prime și produse alimentare, filme didactice, casete video)
	13.3 Precizează rolul principiilor alimentare în metabolism	Metabolismul și laturile acestuia - anabolism - catabolism Transformările suferite de alimente în organismul uman (metabolismul digestiv, intermediar și bazal) Rolul principiilor alimentare în organism (energetic, plastic și catalitic)

(Curriculum pentru clasa a XI-a, calificarea Tehnician analize produse alimentare,

Anexa nr. 2 la OMEdC nr. 3172/2006)

1. Dolgozzanak ki öt itemet (három különböző fajta objektív itemet, egy félobjektív és egy szubjektív/ kifejtő jellegű itemet) mint részét egy tesztnek és melyekkel kiértékelheti a a fent megadott részletre vonatkozólag a készségeket/ kompetenciákat.

Nevezék meg minden itemre a kiértékelt kompetenciákat.

Megjegyzés: pontozzák az itemek megtervezésének helyességét, a várt válasz részletes kidolgozását, a szakmai információk tudományos helyességét. **35 pont**

2. Nevezzenek meg egy-egy használati előnyt az 1 pontban kidolgozott itemfajták mindenike esetében. **5 pont**

3. Mutassanak be egy kiegészítő/alternatív kiértékelő módszert a fenti készségek esetére , bemutatva a módszer sajátosságát. **5 pont**