

**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.

SUBIECTUL I

(45 de puncte)

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**.

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)*

Prezentați două activități de învățare prin care să formați/dezvoltați elevilor deprinderea din secvența dată, având în vedere:

- descrierea modului de organizare a celor două activități de învățare pentru care ați optat;
- menționarea unei metode didactice, pentru fiecare activitate de învățare;
- justificarea alegerii fiecăreia dintre metodele didactice menționate;
- exemplificarea utilizării metodelor didactice alese pentru formarea/dezvoltarea deprinderii din secvența dată, cu respectarea corectitudinii științifice a informației de specialitate;
- precizarea modalităților de integrare a două mijloace de învățământ în procesul de predare-învățare-evaluare corespunzător secvenței date;
- evidențierea importanței utilizării Tehnologiei informației și comunicării în construirea unor medii active de instruire;
- argumentarea unui punct de vedere referitor la importanța *sugestiilor metodologice* prevăzute în curriculumul școlar.

SUBIECTUL al II-lea

(45 de puncte)

Secvența următoare face parte din modulul **Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare**. Acest modul este integrat în pregătirea tehnică de specialitate din clasa a XI-a, pentru calificarea Tehnician analize produse alimentare din domeniul industrie alimentară.

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. Elaborați cinci itemi (trei itemi obiectivi de tip diferit, un item semiobiectiv și un item subiectiv), ca parte componentă a unui test prin care să evaluați competența din secvența dată. Menționați, pentru fiecare item, competența/competențelor evaluate.

Notă: se punctează corectitudinea proiectării itemilor, elaborarea detaliată a răspunsului așteptat și corectitudinea științifică a informațiilor de specialitate.

35 de puncte

2. Menționați câte un avantaj al utilizării fiecăruia dintre tipurile de itemi proiectați la punctul 1.

5 puncte

3. Prezentați utilizarea unei metode complementare/alternative de evaluare a competenței indicate, descriind specificul metodei alese.

5 puncte