

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
12 iulie 2023**

**Probă scrisă
INDUSTRIE ALIMENTARĂ
PROFESORI**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă zece puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la zece a punctajului total acordat pentru lucrare.

SUBIECTUL I (30 de puncte)

I.1. (10 puncte)

- a. scrierea structurii chimice a lactozei folosind formulele ciclice ale monoglucidelor componente; **2 puncte**
- b. câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **două proprietăți fizice** ale lactozei;
2x1punct = 2 puncte
- c. - scrierea structurii liniare a glucozei; **2 puncte**
- scrierea structurii liniare a galactozei; **2 puncte**
- d. explicarea proprietății reducătoare a lactozei. **2 puncte**

I.2. (14 puncte)

- a. definirea drojdiilor; **2 puncte**
- b. precizarea dimensiunilor drojdiilor; **2 puncte**
- c. câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **patru elemente de structură** ale drojdiilor;
4x1punct = 4 puncte
- d. prezentarea unui element structural al drojdiilor menționat la punctul c;
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet. **3 puncte**
- e. prezentarea modului de multiplicare/reproducere al drojdiilor;
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet. **3 puncte**

I.3. (6 puncte)

- prezentarea schemei tehnologice a operației; **1 punct**
- identificarea datelor problemei; **1 punct**
- scrierea formulei generale de calcul; **2 puncte**
- calcularea cantității de saramură. **2 puncte**

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

II.1. (10 puncte)

- a. câte **1 punct** pentru denumirea fiecăruia dintre cele **trei repere** cerute; **3x1punct = 3 puncte**
- b. descrierea modului de funcționare al instalației de distilare;
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet. **2 puncte**
- c. definirea operației de distilare; **1 punct**
- d. câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **patru scopuri** ale operației de condensare.
4x1 punct = 4 puncte

II.2. (20 de puncte)

- a. denumirea utilajului; **2 puncte**
- b. câte **1 punct** pentru denumirea fiecăruia dintre cele **cinci repere** cerute; $5 \times 1 \text{ punct} = \mathbf{5 \text{ puncte}}$
- c. descrierea modului de funcționare a utilajului din figură; **3 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **patru factori** care influențează sedimentarea;
 $4 \times 1 \text{ punct} = \mathbf{4 \text{ puncte}}$
- e. prezentarea, la alegere, a unui factor menționat la punctul d. **3 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. câte **1 punct** pentru precizarea oricăror altor **trei utilaje** folosite la separarea amestecurilor eterogene; $3 \times 1 \text{ punct} = \mathbf{3 \text{ puncte}}$

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

a. (8 puncte)

Câte **1 punct** pentru enumerarea fiecăruia dintre cele **opt evenimente** ale lecției mixte.
 $8 \times 1 \text{ punct} = \mathbf{8 \text{ puncte}}$

b. (4 puncte)

Câte **2 puncte** pentru menționarea oricăror **două avantaje** ale utilizării lecției mixte.
 $2 \times 2 \text{ puncte} = \mathbf{4 \text{ puncte}}$

c. (18 puncte)

Punctajul pentru proiectarea lecției mixte de formare a rezultatelor învățării din **secvența dată** se distribuie astfel:

- formularea obiectivelor lecției; **3 puncte**
- selectarea conținuturilor învățării; **2 puncte**
- câte **3 puncte** pentru prezentarea oricăror **două** activități de învățare utilizate pe parcursul lecției; $2 \times 3 \text{ puncte} = \mathbf{6 \text{ puncte}}$
- menționarea resurselor didactice utilizate pe parcursul lecției; **3 puncte**
- precizarea metodelor de evaluare utilizate; **3 puncte**
- corectitudinea din punct de vedere științific a informațiilor de specialitate. **1 punct**