

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
17 iulie 2019**

**Probă scrisă
INDUSTRIE ALIMENTARĂ
(PROFESORI)**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă fracțiuni 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 împărțirea la 10 a punctajului total obținut pentru lucrare.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. (20 puncte)

- | | |
|---|----------------|
| a. Definirea corectă și completă a aminoacizilor ; | 4puncte |
| 2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet; | |
| b. Prezentarea structurii chimice a α aminoacizilor cu formula generală; | 2puncte |
| c. Scrierea corectă și completă a reacției de transaminare cu formule generale; | 6puncte |
| Precizarea importanței acestei reacții | 2puncte |
| d. Precizarea rolului funcțional al proteinelor | 4puncte |
| 2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet | |
| e. Definirea caracterului amfoter al aminoacizilor | 2puncte |
| 1 punct pentru răspuns corect dar incomplet; | |

I.2. (10 puncte)

- | | |
|--|-----------------------------|
| a. Definirea substanțelor bactericide ; | 2 puncte |
| 1 punct pentru răspuns corect dar incomplet; | |
| b. Câte 2 puncte pentru descrierea fiecăruia dintre cele trei tipuri de acțiuni ale agenților antimicrobieni; | 3x 2puncte= 6 puncte |
| 3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet; | |
| c. Prezentarea oricărei aplicații practice a substanțelor antimicrobiene selective ; | 2 puncte |
| 1 punct pentru răspuns corect dar incomplet. | |

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1 (16 puncte)

- | | |
|---|----------------------------|
| a. Câte 2 puncte pentru definirea corectă și completă a fiecăruia dintre cei patru termeni specifici procesului tehnologic; | 4x2 puncte=8 puncte |
| b. Câte 1 punct pentru indicarea oricăror două tipuri de operații tehnologice clasificate după natura fenomenului de transfer care stă la baza operației | 1 punct x2= 2puncte |
| c. Câte 1 punct pentru precizarea oricăror două exemple de operații atermice; | 1punct x2=2 puncte |

Câte **1 punct** pentru precizarea oricăror două exemple de operații mecanice;

1punct x 2=2 puncte

Câte **1 punct** pentru precizarea oricăror două exemple de operații biochimice și chimice ;

1punct x 2=2 puncte

II.2 (14puncte)

Definirea capacității de producție și a capacității de prelucrare;

8 puncte

4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet ;

Scrierea **formulei de calcul a capacității de producție**;

2 puncte

Înlocuirea datelor problemei corectă în formulă;

2 puncte

Rezolvarea calculului propriu- zis.

2 puncte

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. (25 de puncte)

a. Caracterizarea operaționalizării obiectivelor formulate, în contextul alegerii și explicitării obiectivelor educaționale;

9 puncte

4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. - câte **3 puncte** (comportamentul observabil - **1 punct**, condițiile de realizare/ demonstrare a comportamentului/ schimbării preconizate - **1 punct**, criteriul de reușită - **1 punct**) pentru elaborarea corectă din punct de vedere metodic și științific a oricăror **patru obiective** operaționale corespunzătoare unei lecții din tematica disciplinei la care susține concursul;

4x3puncte = 12 puncte

c. - câte **1 punct** pentru corelarea fiecăruia dintre cele **patru obiective** operaționale formulate la punctul **b.** cu o activitate de învățare și două resurse didactice la alegere;

4x1punct = 4 puncte

III.2. (5 puncte)

Precizarea oricăror cinci informații incluse în sugestiile metodologice din structura curriculum-ului specific pregătirii de specialitate în predarea disciplinei la care susțineți concursul. **5 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.