

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

**11 iulie 2018**

**Probă scrisă  
INDUSTRIE ALIMENTARĂ (Profesori)**

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

**Varianta 3**

- 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.