

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT

18 iulie 2013

Probă scrisă

Industrie alimentară (maiștri instructori)

VARIANTA 3

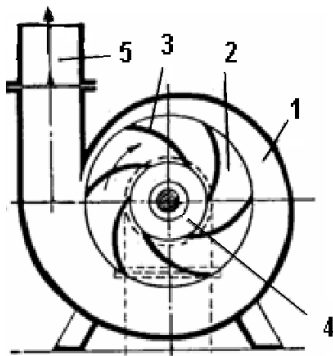
- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de 4 ore.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1. În schița de mai jos este reprezentată pompa centrifugă.

10 puncte



- a. Denumiți reperele 4 și 5, poziționate pe desen.
- b. Prezentați trei avantaje ale pompei centrifuge.
- c. Precizați cum se asigură circulația continuă a lichidului la pompa centrifugă.

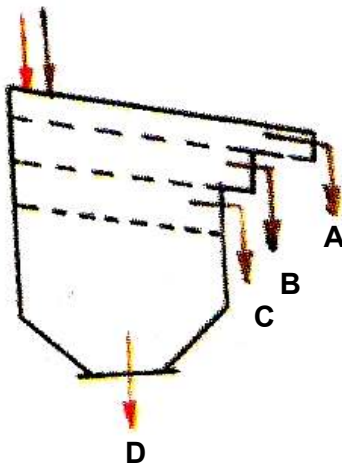
2. Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la operația de pasteurizare – sterilizare:

- a. precizați cauzele care conduc la apariția presiunii interioare în recipiente în timpul operației de sterilizare;
- b. indicați agenții de încălzire utilizați în instalațiile cu acțiune indirectă (pasteurizarea și sterilizarea produselor în vrac).

10 puncte

3. Schița de mai jos reprezintă schema cernerii prin metoda refuzurilor. Scrieți pe foaia de examen informațiile corecte:

10 puncte



- a. Identificați cernutul/cernuturile, respectiv refuzul/refuzurile care se obțin în urma cernerii prin această metodă, corespunzătoare literelor de pe schemă.
- b. Precizați cum sunt dispuse sitele și cum variază mărimea ochiurilor acestora.
- c. Denumiți utilajul în care sitele sunt dispuse ca în schemă.
- d. Indicați alte două metode de cernere decât cea prezentată în schița alăturată.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

1. Alegeți una dintre metodele de instruire centrate pe elev cunoscute și prezentați:

10 puncte

- a. două caracteristici ale metodei alese;
- b. o activitate de învățare pentru care considerați adecvată utilizarea metodei alese;
- c. două argumente pentru utilizarea metodei alese în activitatea de învățare prezentată.

2. Proiectați, pe baza secvenței de programă prezentată, **o lecție de formare și dezvoltare a deprinderilor**, după următoarea structură:
- formularea obiectivelor operaționale ale lecției;
 - selectarea și prezentarea conținutului;
 - menționarea resurselor necesare lecției;
 - prezentarea strategiei didactice;
 - alegerea instrumentelor și a probei de evaluare.
- 20 de puncte**

| Cunoștințe | Deprinderi | Criterii de evaluare |
|--|---|--|
| Rezultatul învățării 1: Utilizează termeni specifici unui proces tehnologic | | |
| <i>Termeni specifici unui proces tehnologic. Operații unitare-clasificare.</i> | <i>Utilizarea termenilor specifici unui proces tehnologic Identificarea tipului de operații</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Explicarea termenilor specifici unui proces tehnologic (materii prime, subproduse, deșeuri, operație, proces tehnologic, schemă de fabricație)</i>• <i>Clasificarea operațiilor unitare după natura transformării materiei prime; în funcție de schimbarea stării materialelor</i> |

(Curriculum pentru clasa a IX-a, Domeniul de pregătire de bază: Industrie alimentară, Anexa 2 la OMECI nr. 4857 din 31.08.2009)

SUBIECTUL al III-lea **(30 de puncte)**

Finalitățile educației: clasificare, ideal, scop, obiective, proceduri de operaționalizare.