

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
9 iulie 2015

Probă scrisă
Controlul și expertiza produselor alimentare

Varianta 2

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

SUBIECTUL I **(30 de puncte)**

1. Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la operațiile de încălzire și răcire în industria alimentară: **16 puncte**
- precizați două scopuri (obiective) ale utilizării operațiilor de încălzire și răcire;
 - enumerați trei factori care influențează încălzirea și răcirea;
 - prezentați două exemple de utilizare a schimbătorului de căldură cu plăci;
 - indicați doi agenți termici utilizați în industria alimentară.
2. Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la operația de distilare - rectificare: **14 puncte**
- enumerați doi factori care influențează operația de distilare - rectificare.
 - explicați obiectivul operației de distilare - rectificare;
 - prezentați principiul realizării distilării simple discontinue.

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

1. Problematizarea este o metodă de predare activ-participativă, centrată pe elev. Prezentați această metodă după următorul plan de idei: **24 de puncte**
- menționați etapele problematizării;
 - precizați două avantaje ale acestei metode;
 - precizați un dezavantaj al acestei metode;
 - exemplificați utilizarea metodei în vederea formării/dezvoltării unei competențe specifice, în cadrul unei secvențe corespunzătoare unui modul de pregătire profesională, cu respectarea corectitudinii științifice a informației de specialitate. Menționați și elemente ale proiectării didactice: modulul, conținutul, activitatea de învățare, un mijloc de învățământ utilizat.
2. Referitor la itemii subiectivi : **6 puncte**
- precizați două caracteristici ale itemilor subiectivi;
 - menționați două dezavantaje ale itemilor subiectivi.

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

Procesul de învățământ – analiză conceptuală și abordări interacționale între învățare - predare - evaluare.