

PROBĂ SCRISĂ
INDUSTRIE ALIMENTARĂ
Maiștri instructori- calificați
Varianta 2

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

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1. Răspundeți la următoarele cerințe cuprinse în tematica de specialitate “Operații și utilaje în industria alimentară”:

- a. Definiți următorii termeni specifici unui proces tehnologic: materii prime, bilant de materiale, subproduse, operație, schema de fabricație;
- b. Indicați oricare două tipuri de operații tehnologice clasificate după natura fenomenului de transfer care stă la baza operației;
- c. Precizați două exemple de operații atermice, două exemple de operații mecanice și două exemple de operații biochimice și chimice.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

1. Alcătuiți un eseu cu denumirea „Mărunțirea în industria alimentară” după următoarea structură :

- a. Definirea operației de mărunțire.
- b. Tipuri de mărunțire .
- c. Factorii referitori la materialul inițial supus mărunțirii.

SUBIECTUL III

(30 puncte)

1. Problematizarea, studiul de caz, și demonstrația didactică sunt metode de învățământ utilizate foarte des în cadrul lecțiilor de specialitate, pentru dobândirea diferitelor rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini). Pornind de la o secvență din curriculum, proiectați o activitate didactică, în care să utilizați una dintre metodele didactice enumerate mai sus, având în vedere următoarele cerințe:

- a. Selectarea metodei didactice în acord cu rezultatele și conținuturile învățării vizate;
- b. Descrierea metodei didactice selectate;
- c. Detalierea conținutului învățării necesar dobândirii rezultatelor învățării vizate;
- d. Menționarea resurselor materiale necesare desfășurării activității didactice;
- e. Precizarea activităților desfășurate de către profesor, a sarcinilor de lucru repartizate elevilor, precum și a activităților desfășurate de către aceștia;
- f. Menționarea, pe lângă metoda didactică selectată la punctul a, și a altor două metode didactice, care se pot utiliza în cadrul activității, justificând, pentru fiecare, relevanța utilizării lor, în raport cu dobândirea rezultatelor învățării vizate.