

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

21 iulie 2014

Probă scrisă

Industrie alimentară

Profesori

Varianta 3

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

I TÊTEL

(45 punct)

1. Az iskolai kerettanterv| curriculum tartalmával kapcsolatban:

5 punct

- a. szögezzék le az iskolai tankönyvnek két szerepét;
- b. bizonyítsák be a kerettanterv kiegészítő eszközeinek fontosságát a tanítási, tanulási, tudásszintfelmérési folyamatban.

2. A következő részlet a XI. osztályos kerettanterv része, az Élelmiszer ipari termékeket elemző technikus szakon, a *Termékek tápértékének meghatározása* nevű modulból. **30 punct**

Unități de competențe	Competențe individuale	Conținuturi tematice
13. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare	13.1 Descrie principiile alimentare—glucide, lipide și rolul lor în obținerea produselor alimentare	Proprietățile fizico-chimice ale glucidelor, lipidelor. Importanța glucidelor, lipidelor în procesele tehnologice de obținere a produselor alimentare

(Curriculum pentru clasa a XI-a, calificarea Tehnician analize produse alimentare, Anexa 2 la OMECI nr. 3172/2006)

Az adott részletre vonatkozólag válaszoljanak a következő követelményekre:

- a. példázzák milyen módon járulhat hozzá a készségek kialakulásához, fejlődéséhez a felfedezés általi tanulás használata, mint didaktikai módszer.
- b. rögzítsenek le egy tanár- diák kapcsolatra vonatkozó jellemzőt, ami jellegzetes didaktikai tevékenység erre a didaktikai módszerre.
- c. nevezzenek meg három tanítási eszközt, amit a készségek kialakítására, fejlesztésére használnak
- d. pontosítsák az említett tanítási eszközök mindenikére vonatkozólag:
 - a leckének egy szakaszt ahol ezt lehet használni
 - a lecke keretén belül való hasznosítási lehetőséget|módozatot.
- e. mutassanak be egy csoportos munkamódot, amin keresztül alakítsák ki, fejlesszék a megadott készségeket, pontosítva: a csoportok számát, két kiemelkedő fontosságú gyakorlati tanulási tevékenységet és a munkafeladatok leosztásának módját

3. A következő részlet a XII. Élelmiszer ipari technikus szak kerettantervének része, az Élelmiszer ipari technológiai folyamatok nevű modul. **10 punct**

Unități de competențe	Competențe individuale	Conținuturi tematice
13. Procese tehnologice în industria alimentară	13.1 Organizează desfășurarea operațiilor tehnologice	Operații și utilaje din industria alimentară: Operații unitare: refrigerarea, congelarea, uscarea. Utilaje

(Curriculum pentru clasa a XII-a, calificarea Tehnician în industria alimentară, Anexa nr. 2 la OMEC nr. 3172/2006)

Egy feltételezett helyzetben, mely szerint ki kellene dolgozni egy válsztható|opciós tantárgyat a kompetencia egységtől, egyéni kompetenciáktól és tematikus tartalmaktól kiindulva, tervezzenek egy oktatási részt, egy kiterjesztéses, válsztható tantárgyra vonatkozólag a XII. osztálynak javasolva, figyelembe véve:

- egy új, sajátos kompetencia kidolgozása(a megadott részlet mintájára| mintája szerint és összhangban azzal)
- soroljon fel két tartalmat mely által az új, sajátos kompetencia elérhető;

- adjoacă două saiaos ajănlăst a *Módszertani javaslatok* fejezetbe

Megjegyzés: Pontozzák a példákban és a tervezetben alkalmazott szakmai információk helyességét.

II-TÉTEL

(45 pont)

1. Az iskolai tudás szintfelmérés egy összetett folyamat, amilyen időben lebonyolított tevékenység és ami összetett tényezőket tart szem előtt, amelyek célja hatékonyabbá tenni a tanítási folyamatot.

20 pont

- sorolják fel a felmérésnek két általános szerepét| funkcióját
- pontosítsák az említett szerepek mindenkének egy tulajdonságát
- adják meg egy felmérési eszköz két tulajdonságát
- indokoljon meg egy saját véleményét a következő tényre vonatkozólag:
„A tanár összehangolja a didaktikai tevékenysége során a szóbeli felmérést mint hagyományos felmérési módszert a *tervkészítéssel* mint kiegészítő felmérési móddal.”

2. A következő részlet a IX. –es kerettanterv, alap képzési területének része: Élelmiszer iparból a *Mikrobiológia és higiénia az élelmiszer iparban* nevű modulból.

25 pont

Cunoștințe	Deprinderi	Criteriile de evaluare
<i>Rezultatul învățării 15. Descrie modulele de transfer de căldură</i>		
Noțiunea de căldură Moduri prin care se realizează transferul de căldură Agenți termici utilizați în industria alimentară	Identificarea modulelor de transfer de căldură Identificarea agenților termici	• Prezentarea modulelor de transfer de căldură: conducție, convecție radiație, mixt • Identificarea modulelor de transfer de căldură în diferite utilaje • Clasificarea agenților termici (de încălzire și răcire, agenți frigorifici) • Descrierea agenților termici

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

4857/2009)

- Dolgozzanak ki három, több választásos kérdésfajtát| itemet, melyek által mérjék fel a készségeket az adott tanulási részletre vonatkozóan.
- Nevezzék meg egy előnyét s egy hátrányát az ilyen fajta kérdéstípusnak| itemnek.

Megjegyzés: Pontozzák a használt szakmai információ tudományos helyességét a kérdésfajták| itemek megtervezésénél és a várt válaszok részletes kidolgozásánál.