

**CONCURSUL NAȚIONAL PENTRU OCUPAREA POSTURILOR/CATEDRELOR DECLARATE  
VACANTE/REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
2020**

**Probă scrisă  
INDUSTRIE ALIMENTARĂ  
PROFESORI**

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

**Model**

- 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 de puncte)**

- a. Definirea metabolismului; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet ;
- b. Descrierea hidrolizei enzimatice a protidelor în aparatul digestiv **8 puncte**  
**4 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet;
- c. Prezentarea catabolismului protidelor; **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet;
- d. Câte **2 puncte** pentru precizarea oricăror **două roluri ale protidelor** în organism .  
**2x2puncte=4 puncte**
- Câte **1 punct** pentru precizarea corectă, dar incompletă a oricăror **două roluri ale protidelor** în organism . (**2x1punct=2puncte**)

**I.2. (10 puncte)**

- a. Definirea **osmozei**; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. Prezentarea sensului de difuzie a moleculelor de apă în mediu **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet
- c. Descrierea mediului hipertonic **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet;

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

**II.1 (20 de puncte)**

- a. Câte **1 punct** pentru **denumirea fiecăruia** dintre cele **șase repere** cerute;  
**6x1punct=6 puncte**
- b. Descrierea funcționării autoclavei; **8 puncte**  
**4 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet;
- c. Definirea **sterilizării** ; **3 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet;
- d. Câte **2 puncte** pentru prezentarea oricăror **trei factori** de care depinde rezistența microorganismelor. **3x1punct=3 puncte**
- Câte **1 punct** pentru prezentarea corectă, dar incompletă a oricăror **trei factori** de care depinde rezistența microorganismelor ( **3x1punct=3 puncte**)

## II.2 (10 puncte)

a. Definirea refrigerării

2 puncte

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. Câte 2 puncte pentru descrierea oricăror **două metode** de refrigerare a produselor alimentare în stare solidă;

2x2puncte=4 puncte

Câte 1 punct pentru descrierea corectă, dar incompletă a oricăror **două metode** de refrigerare a produselor alimentare în stare solidă; (2x1punct=2 puncte)

c. Câte 2 puncte pentru precizarea oricăror **două utilizări** ale refrigerării în schimbătoare de căldură.

2x2puncte=4 puncte

## SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

a. câte 1 punct pentru menționarea oricăror **două metode** de predare-învățare pentru formarea/dezvoltarea rezultatelor învățării vizate;

2x1punct=2 puncte

b. - câte 2 puncte pentru precizarea oricărui avantaj al folosirii fiecăreia dintre cele **două metode** menționate la punctul a;

2x2puncte=4 puncte

- câte 2 puncte pentru precizarea oricărui dezavantaj al folosirii fiecăreia dintre cele **două metode** menționate la punctul a;

2x2puncte=4 puncte

c. Prezentarea modului în care utilizați una dintre metodele mai sus menționate, în contextul dat de rezultatele învățării vizate;

5 puncte

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet

d. - câte 1 punct pentru menționarea denumirii fiecăruia dintre cele **trei tipuri** de itemi obiectivi;

3x1punct=3 puncte

- câte 1 punct pentru proiectarea fiecăruia dintre cele **trei tipuri** de itemi obiectivi **pe baza secvenței date**;

3x1punct=3 puncte

- câte 2 puncte pentru baremul de evaluare și de notare pentru fiecare dintre cele **trei tipuri** de itemi obiectivi proiectați;

3x2puncte=6 puncte

- câte 1 punct pentru baremul de evaluare și de notare, **corect dar incomplet**, pentru fiecare dintre cele **trei tipuri** de itemi obiectivi proiectați; (3x1punct=3 puncte)

**Notă.** câte 1 punct pentru precizarea răspunsului corect din punct de vedere științific al informației de specialitate pentru fiecare dintre cele **trei tipuri** de itemi obiectivi proiectați.

3x1punct=3 puncte