

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT

18 iulie 2013

Probă scrisă

Tehnologia prelucrării produselor agricole

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)

- Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la tratamentul termic al laptelui:
 - explicați efectele negative ale tratamentelor termice asupra componentelor laptelui;
 - precizați factorii care influențează viteza de distrugere a microorganismelor, la tratamentele termice ale laptelui. **12 puncte**
- Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la fabricarea mustului de bere:
 - explicați scopul fiecărei etape de fabricare a malțului;
 - explicați modul în care se obține mustul de bere;
 - precizați cauza scăderii pH-ului în timpul obținerii mustului de bere;
 - prezentați consecințele fierberii mustului de malț cu hamei. **18 puncte**

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

- Experimentul aplicativ** este o metodă de învățare prin explorarea directă a realității.
 - Prezentați această metodă, având în vedere:
 - două cerințe metodice privind desfășurarea experimentului;
 - etapele de parcurs pentru desfășurarea experimentului.
 - Elaborați un exemplu de aplicare a acestei metode pentru o activitate de învățare din secvența de programă de mai jos.
 - Menționați elementele proiectării didactice: modulul, clasa, activitatea de învățare, resursele didactice utilizate.
 - Prezentați scenariul didactic pentru activitatea de învățare menționată. **15 puncte**

Unitatea de competențe	Competențe	Conținuturi
17. Tehnologii specifice în industria alimentară fermentativă	17.2 Organizează secvențe de procese tehnologice în industria fermentativă	Scheme tehnologice generale de fabricație: <ul style="list-style-type: none">- scheme tehnologice: de obținere a vinului, berii, alcoolului rafinat- evaluarea permanentă a stadiului de execuție a sarcinilor de lucru.

(Curriculum - calificarea Tehnician în industria alimentară, Anexa 2 la OMEdC nr. 3172/2006)

- Proiectați o **fișă de evaluare prin observare curentă și sistematică a comportamentului și a activității** elevilor privitoare la următoarele comportamente:
 - atitudinea față de sarcina de lucru;
 - capacitatea de a colabora cu ceilalți colegi, de a asculta și de a lua decizii;
 - capacitatea de a „citi” și interpreta un proces tehnologic dintr-o schemă dată. **15 puncte**

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

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