

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT

20 aprilie 2017

**Probă scrisă
INDUSTRIE ALIMENTARĂ (Maiștri instructori)**

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

(60 de puncte)

I.1. (19 puncte)

- a. - câte **1 punct** pentru denumirea fiecăruia dintre cele **cinci repere** cerute; $5 \times 1p = 5$ puncte
- b. - câte **2 puncte** pentru precizarea oricărui **cinci avantaje** ale transportului pneumatic;
 $5 \times 2p = 10$ puncte
- c. - câte **1 punct** pentru menționarea oricărui **patru produse** care pot fi transportate prin sistemul de transport pneumatic. $4 \times 1p = 4$ puncte

I.2. (11 puncte)

- a. Definirea operației de sterilizare; **3 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- b. - câte **3 puncte** pentru precizarea fiecăreia dintre cele **două grupe** de factori care influențează operația de sterilizare; $2 \times 3p = 6$ puncte
- c. Menționarea domeniului de utilizare a operației de sterilizare în industria alimentară. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet

I.3. (20 puncte)

- a. - câte **2 puncte** pentru denumirea fiecăruia din **cele patru repere** cerute; $4 \times 2p = 8$ puncte
- b. Explicarea rolului sitei notate în imagine cu cifra **5**; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Precizarea rolului moarii cu ciocane; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- d. Descrierea modului de realizare a mărunțirii în utilajul din schemă; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

I.4. (10 puncte)

- a. Definirea operației de pasteurizare; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- b. - câte **1 punct** pentru menționarea oricărui **patru exemple** de agenți termici folosiți la pasteurizare; $4 \times 1p = 4$ puncte
- c. - câte **1 punct** pentru precizarea oricărui **două aplicații** ale operației de pasteurizare în industria alimentară $2 \times 1p = 2$ puncte

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (16 puncte)

- a. definirea mijloacelor de învățământ **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet.
- b. câte **2 puncte** pentru menționarea oricăror **trei funcții** specifice mijloacelor de învățământ;
3x2p = 6 puncte
- c. prezentarea modalităților de adaptare și de integrare a mijloacelor de învățământ pentru o temă din programa de specialitate la care se susține examenul. **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

II.2. (14 puncte)

- a. definirea metodei proiectului **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- b. câte **2 puncte** pentru prezentarea oricăror **trei avantaje** ale utilizării metodei proiectului;
3x2p = 6 puncte
- c. exemplificarea utilizării metodei proiectului pentru o temă din programa de specialitate la care se susține examenul. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet