

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
21 iulie 2026**

**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 punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă zece puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la zece a punctajului total acordat pentru lucrare.

SUBIECTUL I (30 de puncte)

I.1. (15 puncte)

- a. precizarea denumirii utilajului; **1 punct**
- b. câte **1 punct** pentru precizarea denumirii fiecăruia dintre cele **cinci repere** cerute;
5x1punct=5 puncte
- c. câte **2 puncte** pentru prezentarea fiecăruia dintre cei **doi factori** care influențează operația de amestecare;
2x2puncte=4 puncte
- d. câte **1 punct** menționarea oricărui **două denumiri specifice** ale amestecării în funcție de caracteristicile materialelor;
2x1punct=2 puncte
- e. câte **1 punct** pentru precizarea oricărui altor **trei utilaje** folosite pentru amestecarea materialelor în industria alimentară.
3x1punct=3 puncte

I.2. (15 puncte)

- a. explicația cerută; **2 puncte**
- b. câte **2 puncte** pentru prezentarea oricărui **trei mărimi fizice** ale fluidelor;
3x2puncte=6 puncte
- c. prezentarea diferenței dintre cele două regimuri de curgere ale fluidelor; **2 puncte**
- d.
- clasificarea pompelor pentru transportul fluidelor după tipul fluidului transportat; **1 punct**
 - clasificarea pompelor pentru transportul fluidelor după mișcarea elementului principal. **1 punct**
- e. precizarea domeniului de utilizare al pompei gaz-lift (Mammut); **1 punct**
- f. menționarea oricărui dezavantaj al pompelor centrifuge. **2 puncte**

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

- a. câte **2 puncte** pentru definirea fiecăreia dintre cele **cinci operații** date; **5x2puncte = 10 puncte**
- b. clasificarea pasteurizării în funcție de durata procesului de pasteurizare; **1 punct**
- c. enunțarea principiului de funcționare al pasteurizatorului tunel; **1 punct**
- d. câte **1 punct** pentru enumerarea oricărui **patru factori** care influențează viteza de pătrundere a căldurii în recipientul supus sterilizării;
4x1punct= 4 puncte
- e. câte **2 puncte** pentru prezentarea fiecăruia dintre cele **patru scopuri** ale operației de condensare;
4x2puncte = 8 puncte
- f. câte **1 punct** pentru enumerarea oricărui **trei utilaje** pentru condensare. **3x1punct = 3 puncte**
câte **1 punct** pentru enumerarea oricărui **trei condiții** pe care trebuie să le îndeplinească condensatoarele. **3x1punct = 3 puncte**

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

a. (2 puncte)

precizarea metodei didactice bazată pe acțiune reală;

2 puncte

b. (9 puncte)

câte **3 puncte** pentru menționarea oricăror **trei aspecte definitorii** ale metodei didactice precizate la subpunctul a;

3x3 puncte = **9 puncte**

c. (7 puncte)

- selectarea conținutului științific utilizat în cadrul activității didactice proiectate;

1 punct

- prezentarea, în aproximativ o pagină, a conținutului științific selectat;

5 puncte

2 puncte pentru prezentare corectă, dar incompletă.

- corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată în rezolvarea punctului c.

1 punct

d. (6 puncte)

- precizarea mijloacelor de învățământ;

2 puncte

- precizarea formelor de organizare a activității didactice;

2 puncte

- precizarea formelor de evaluare.

2 puncte

e. (6 puncte)

exemplificarea adecvată a modului de formare/dezvoltare a rezultatelor învățării/competenței date, utilizând metoda de învățare aleasă și conținutul științific selectat.

6 puncte

2 puncte pentru exemplificarea unui demers didactic, dar care nu conduce la formarea/dezvoltarea rezultatelor învățării/competenței date sau nu utilizează metoda de învățare aleasă/conținutul științific selectat.