

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
19 iulie 2023

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
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

(60 de puncte)

1. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea fripturilor cu referire și la locul pe care acestea îl ocupă în structura meniurilor. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **1 punct** pentru **fiecare grupă** de fripturi, cu exemplul eferent. **5x1 punct= 5 puncte**
- c. Câte **1 punct** pentru descrierea **fiecărei caracteristici** (aspect, culoare și consistență) a fripturilor la grătar. **3x1 punct= 3 puncte**
- d. Descrierea procesului tehnologic de obținere al fripturilor la frigare. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Caracterizarea rotisorului din punct de vedere constructiv. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
Caracterizarea rotisorului din punct de vedere funcțional **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea servirii la gheridon a fripturilor. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (30 de puncte)

- a. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror patru tipuri de preparate**, cu câte un exemplu aferent, din a II-a etapă a meniului pentru dejun. **4x1 punct= 4 puncte**
- b. Descrierea tehnologiei de obținere a prăjiturii Amandină. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea mise-en-place-ului pentru masa de dejun semicomplet. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Caracterizarea meselor pentru servit. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Câte **1 punct** pentru enumerarea **oricăror patru tipuri de veselă metalică** menționând utilizarea fiecărui tip. **4x1 punct= 4 puncte**
- f. Descrierea sistemului de servire indirect. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Prezentarea debarasării mesei după servirea dejunului. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea**(30 de puncte)****II.1. (23 de puncte)**

a.	Stabilirea lucrării practice în acord cu conținuturile învățării precizate în secvența din curriculum	1 punct
b.	Detalierea conținutului învățării corespunzător lucrării practice stabilite	3 puncte
c.	- Precizarea mijloacelor de învățământ utilizate în cadrul lecției	2 puncte
	- Justificarea relevanței utilizării mijloacelor de învățământ, în raport cu evaluarea rezultatelor învățării	2 puncte
d.	Câte 2 puncte pentru prezentarea desfășurării lecției, în care, pentru fiecare dintre cele patru momente ale lecției, se menționează următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor și strategia didactică.	4x 2 puncte=8 puncte
e.	- Formularea cerințelor/sarcinilor de lucru pentru elevi	1 punct
	- Formularea criteriilor de evaluare a lucrării practice	3 puncte
	- Repartizarea punctajului pe criteriile de evaluare	1 punct
	- Justificarea repartizării punctajului	1 punct
Notă.	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	1 punct

II.2. Se acordă **7 puncte** pentru prezentarea importanței utilizării metodei demonstrației, ca metodă de instruire practică. Punctajul se distribuie astfel:

- Scopul metodei **1 punct**
- Câte **2 puncte** pentru oricare două forme ale metodei **2x2 puncte=4 puncte**
- Câte **1 punct** pentru oricare două cerințe privind organizarea activității la clasă atunci când se folosește metoda demonstrației **2x1 punct=2 puncte**