

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**14 iulie 2021**

**Probă scrisă**  
**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**  
**MAIȘTRI INSTRUCTORI**

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

**Varianta 3**

- 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 micului dejun. **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Clasificarea preparatelor pentru mic dejun din ouă **7 puncte**  
Punctajul se acordă astfel:  
- Câte **1 punct** pentru **fiecare categorie** de preparate pentru mic dejun din ouă. **(2x1 punct=2 puncte)**  
- Câte **1 punct** pentru **fiecare tip de preparat** obținut prin fierbere. **(2x1 punct = 2 puncte)**  
- Câte **1 punct** pentru **fiecare tip de preparat** obținut prin prăjire. **(3x1 punct=3 puncte)**
- c. Caracterizarea omletelor **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - Prezentarea variantei de obținere a omletelor cu amestecarea ouălor cu toate componentele înainte de tratamentul termic. **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.  
- Prezentarea variantei de obținere a omletelor în care ouăle și componentele sunt tratate termic separat și se assemblează în farfurie. **3 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. - Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două** posibile defecte care pot apărea la obținerea omletelor **2x1 punct=2 puncte**  
- Câte **1 punct** pentru menționarea cauzelor care pot produce fiecare posibil defect prezentat. **2x1 punct=2 puncte**
- f. Câte **1 punct** pentru menționarea fiecăruia dintre cele două feluri de meniu pentru mic dejun, în funcție de numărul și structura preparatelor și băuturilor componente. **2x1 punct=2 puncte**
- g. Descrierea realizării mise-en-place-ului pentru masa de mic dejun. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- h. Prezentarea aducerii și servirii ceaiului la micul dejun. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**2.(30 de puncte)**

- a. Caracterizarea zahărului. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror trei** dintre rolurile (funcțiile) zahărului ca materie primă de patiserie-cofetărie. **3x2 puncte= 6 puncte**  
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet. **(3x1 punct=3 puncte)**
- c. Descrierea tehnicii de obținere a elementelor de decor din pastiaj. **4 puncte**

- 2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror patru** avantaje ale elementelor de decor din ciocolată. **4x1 punct= 4 puncte**  
- Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două** dezavantaje (inconveniente) ale elementelor de decor din ciocolată. **2x1 punct= 2 puncte**
- e. Caracterizarea căzanelului de cofetărie. **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea mașinii de tablă fondat. **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.  
Prezentarea modului de funcționare a mașinii de tablă fondat. **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror două** norme de sănătatea și securitatea în muncă la mașina de tablă fondant. **2x2 puncte=4 puncte**  
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet. (**2x1 punct=2 puncte**)

## SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

### II.1. (19 puncte)

<b>a.</b>	Detalierea conținutului învățării necesar dobândirii rezultatelor învățării vizate	<b>3 puncte</b>
<b>b.</b>	- Precizarea metodelor de învățământ utilizate în cadrul lecției	<b>2 puncte</b>
	- Justificarea relevanței utilizării metodelor de învățământ în raport cu dobândirea rezultatelor învățării	<b>1 punct</b>
	- Precizarea mijloacelor de învățământ utilizate în cadrul lecției	<b>1 punct</b>
	- Justificarea relevanței utilizării mijloacelor de învățământ în raport cu dobândirea rezultatelor învățării	<b>1 punct</b>
	- Precizarea formelor de organizare a activității utilizate în cadrul lecției	<b>1 punct</b>
	- Justificarea relevanței utilizării formelor de organizare a activității în raport cu dobândirea rezultatelor învățării	<b>1 punct</b>
<b>c.</b>	Câte <b>2 puncte</b> pentru prezentarea desfășurării lecției, în care, pentru fiecare dintre cele patru momente ale lecției, se menționează următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda/metodele de evaluare.	<b>4x 2 puncte= 8 puncte</b>
<b>Notă</b>	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	<b>1 punct</b>

**II.2. – Câte 2 puncte** pentru menționarea oricăror trei cerințe în organizarea atelierului școlar.

**3x2 puncte=6 puncte**

– Câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două avantaje ale desfășurării activităților didactice în atelier. **2x1 punct=2 puncte**

**II.3. Câte 1 punct** pentru menționarea oricăror trei funcții didactice ale mijloacelor de învățământ.

**3x1 punct=3 puncte**