

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2021

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

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 garniturilor. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **1 punct** pentru menționarea fiecăreia dintre cele patru metode de verificare a proprietăților tehnologice ale crupelor utilizate la obținerea unor garnituri. **4x1 punct= 4 puncte**
- c. Descrierea mălaiului, una dintre crupele utilizate pentru obținerea garniturilor. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
Prezentarea caracteristicilor organoleptice ale mălaiului **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - Caracterizarea legumei fasole verde. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Caracterizarea mazării. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul preparării garniturilor din legume. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea tehnologiei de obținere a garniturii Pilaf simplu. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

2.(30 de puncte)

- a. Câte **2 puncte** pentru prezentarea fiecărei categorii de factori care stau la baza stabilirii formației de lucru. **2x2 puncte=4 puncte**
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet. **(2x1 punct=2 puncte)**
- b. - Descrierea atitudinii față de consumatori. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Descrierea memoriei lucrătorului. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Descrierea ținutei corporale. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Caracterizarea restaurantului cu linie de autoservire. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - Descrierea fețelor de masă. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Descrierea șervetelor de masă. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

- e. Câte **1 punct** pentru precizarea oricăror două reguli de întocmire a listei de meniuri.
2x1 punct=2 puncte
- f. Câte **2 puncte** pentru menționarea oricăror patru considerente care stau la baza întocmirii meniului.
4x2 puncte= 8 puncte
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet (**4x1 punct=4 puncte**)

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (23 de puncte)

a.	Detalierea conținutului învățării necesar dobândirii rezultatelor învățării vizate	3 puncte
b.	- Precizarea metodelor de învățământ utilizate în cadrul lecției	2 puncte
	- Justificarea relevanței utilizării metodelor de învățământ în raport cu dobândirea rezultatelor învățării	1 punct
	- Precizarea mijloacelor de învățământ utilizate în cadrul lecției	1 punct
	- Justificarea relevanței utilizării mijloacelor de învățământ în raport cu dobândirea rezultatelor învățării	1 punct
	- Precizarea formelor de organizare a activității utilizate în cadrul lecției	1 punct
	- Justificarea relevanței utilizării formelor de organizare a activității în raport cu dobândirea rezultatelor învățării	1 punct
c.	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, strategia didactică și metoda/metodele de evaluare.	4x 2 puncte= 8 puncte
d.	Elaborarea fișei de evaluare a activității elevilor, cu precizarea criteriilor de evaluare și a punctajului acordat pentru fiecare criteriu. Notă 1. Se punctează elaborarea fișei de evaluare numai în condițiile în care criteriile de evaluare formulate sunt corelate cu activitatea elevilor menționată în desfășurarea lecției.	4 puncte
Notă 2.	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	1 punct

II.2. Descrierea laboratorului școlar – mediu de instruire

7 puncte

Cele **7 puncte** se distribuie astfel:

- definiția laboratorului (**2 puncte**)
- formele de organizare a activității didactice în laboratorul școlar (**1 punct**)
- dotarea laboratorului școlar (**2 puncte**)
- câte **1 punct** pentru oricare două avantaje ale desfășurării activităților didactice în laboratorul școlar (**2x1 punct=2 puncte**)