

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

**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 făinii, materie primă de bază la obținerea foilor de plăcintă **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea tehnologiei de preparare a foii de plăcintă românească **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul preparării și prelucrării foii de plăcintă românească **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Caracterizarea foii de plăcintă grecească **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Prezentarea modului de obținere a produsului "Baclava cu nuci" **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea mașinii universale (robotul) din punct de vedere constructiv și funcțional **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Pentru prezentarea **oricăror două** norme de protecția muncii specifice utilizării mașinii universale (robotului), se acordă câte **2 puncte**. **2x2p=4 puncte**

**2. (30 de puncte)**

- a. Pentru prezentarea **oricăror patru** caracteristici ale preparatelor de bază din pește, se acordă câte **1 punct**. **4x1p=4 puncte**
- b. Caracterizarea peștelui, materie primă principală la obținerea preparatelor de bază din pește **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea prelucrării termice a peștelui în procesul de obținere a preparatelor de bază din pește **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Prezentarea tehnologiei de obținere a unui preparat din categoria Pește umplut **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Descrierea realizării mise-en-place-ului de întâmpinare pentru dejun cu meniu semicomplet **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea servirii la farfurie a preparatelor de bază din pește **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

**II.1. (25 de puncte)**

<b>a.</b>	Stabilirea lucrării de instruire practică în acord cu conținuturile învățării precizate în secvența din curriculum	<b>3 puncte</b>
<b>b.</b>	Câte <b>2 puncte</b> pentru menționarea oricăror două metode didactice specifice instruirii practice, care pot fi utilizate în cadrul lucrării de instruire practică pentru dobândirea rezultatelor învățării din secvența dată	<b>2x2p=4 puncte</b>
<b>c.</b>	Câte <b>2 puncte</b> pentru precizarea oricăror două caracteristici specifice uneia dintre cele două metode de învățământ menționate	<b>2x2p=4 puncte</b>
<b>d.</b>	- Câte <b>2 puncte</b> pentru menționarea oricăror două mijloace de învățământ care pot fi valorificate pentru dobândirea rezultatelor învățării	<b>2x2p=4 puncte</b>
	- Câte <b>1 punct</b> pentru precizarea secvenței didactice în care este utilizat fiecare dintre cele două mijloace de învățământ menționate	<b>2x1p=2 puncte</b>
<b>e.</b>	Proiectarea instrumentului de evaluare prin probă practică (formularea cerințelor, întocmirea baremului și a fișei de observare) utilizat pentru evaluarea rezultatelor învățării	<b>6 puncte</b>
	Corectitudinea științifică a informației și a limbajului de specialitate	<b>2 puncte</b>

**II.2.** Argumentare convingătoare a punctului de vedere formulat  
Argumentare neconvingătoare, superficială

**5 puncte**  
**2 puncte**