

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

(30 de puncte)

1. (10 puncte)

- a. Caracterizarea meselor pentru servit **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea veselei din sticlă (cristal-semicristal) **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea normelor igienico-sanitare specifice igienizării vaselor și veselei **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (10 puncte)

- a. Prezentarea compoziției chimice a legumelor **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Caracterizarea legumelor bulboase **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea verificării stării de sănătate și a prospețimii legumelor. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

3. (10 puncte)

- a. Caracterizarea aluatului opărit **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Prezentarea tehnologiei de obținere a aluatului opărit **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea tehnologiei de obținere a oricărui produs de patiserie din aluat opărit. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- Caracterizarea cărnii de vânat **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Prezentarea modalităților de realizare a operației de marinare; **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet.
- Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului "Iepure cu ciuperci"; **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Prezentarea indicilor de calitate ai preparatelor din carne de vânat; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Precizarea posibilelor defecte ale preparatelor din vânat **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. (24 de puncte)

a.	Menționarea oricărei metode didactice interactive, care poate fi utilizată în cadrul activității propuse	1 punct
	Câte 2 puncte pentru precizarea oricăror două caracteristici ale metodei didactice menționate	2x2p=4 puncte
b.	8 puncte pentru prezentarea unui exemplu de utilizare a metodei didactice interactive, distribuite astfel:	
	- argumentarea utilizării metodei	2 puncte
	- menționarea formei/formelor de organizare a activității	1 punct
	- precizarea sarcinilor de lucru date elevilor	2 puncte
	- precizarea activităților desfășurate de către elevi	1 punct
	- precizarea activităților desfășurate de către profesor	2 puncte
c.	Câte 1 punct pentru menționarea oricăror două mijloace de învățământ care pot fi integrate în procesul de predare-învățare din cadrul activității didactice propuse	2x1p=2 puncte
	Câte 1 punct pentru precizarea secvenței didactice în care este utilizat fiecare dintre cele două mijloace de învățământ menționate.	2x1p= 2 puncte
	Câte 1 punct pentru argumentarea utilizării fiecărui mijloc de învățământ în secvența respectivă	2x1p= 2 puncte
d.	Precizarea oricărei metode complementare de evaluare, care poate fi utilizată pentru evaluarea rezultatelor învățării	1 punct
	Menționarea oricărui avantaj al utilizării metodei complementare de evaluare precizate	2 puncte
	Menționarea oricărei limite a utilizării metodei complementare de evaluare	2 puncte

III.2. Prezentarea caracteristicilor evaluării sumative (cumulative)

6 puncte

3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.