

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
20 iulie 2022

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. Prezentarea compoziției chimice a untului, grăsime utilizată la prepararea unor tipuri de aluaturi nedospite. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea rolului afănătorilor chimici, materii auxiliare folosite în tehnicile de obținere a unor aluaturi nedospite. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Caracterizarea aluatului fraged. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două transformări** care au loc în procesul de **omogenizare** a alimentelor. **2 x1 punct= 2 puncte**
- Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două transformări** care au loc în procesul de **coacere**. **2x1 punct= 2 puncte**
- Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricărei transformări** care are loc în timpul **repausului la rece**. **1x1 punct= 1 punct**
- Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricărei transformări** care are loc în procesul de **prelucrare**. **1x1 punct= 1 punct**
- e. - Descrierea operației de turare a aluatului foietaj. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Descrierea operației de coacere a aluatului foietaj. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Prezentarea tehnicii de obținere a Pateurilor cu brânză. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. - Caracterizarea aspectului exterior al plăcintelor pe bază de foietaj. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Caracterizarea aspectului interior al plăcintelor pe bază de foietaj. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

2.(30 de puncte)

- a. Caracterizarea valorii nutritive a cărnii, materia primă principală în structura tocăturilor. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. - Prezentarea rolului tehnologic al miezului de franzelă în tocătură. **1 punct**
- Prezentarea rolului tehnologic al apei reci în tocătură. **1 punct**
- c. - Descrierea pregătirii cărnii. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

- Descrierea tocării cărnii. **2 puncte**
- 1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Descrierea preparării tocăturii. **2 puncte**
- 1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Prezentarea mașinii de tocat carne din punct de vedere constructiv. **4 puncte**
- 2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Caracterizarea tocăturilor în straturi cu legume. **4 puncte**
- 2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror patru transformări** care au loc la obținerea tocăturilor prăjite și fripte. **4x2 puncte= 8 puncte**
- Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet (**4x1 punct= 4 puncte**).
- g. Descrierea servirii la platou a tocăturilor cu sos. **4 puncte**
- 2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (21 de puncte)

a.	Detalierea conținutului activităților de recapitulare (planul de recapitulare)	3 puncte
b.	- Menționarea metodelor de învățământ necesare desfășurării lecției	1 punct
	- Menționarea mijloacelor de învățământ necesare desfășurării lecției	1 punct
	- Menționarea formelor de organizare a activității necesare desfășurării lecției	1 punct
c.	- Descrierea oricărei metode de învățământ, dintre cele menționate la punctul b	2 puncte
	- Justificarea relevanței utilizării metodei de învățământ în raport cu dobândirea 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, strategia didactică și metoda/metodele de evaluare	4x 2 puncte=8 puncte
e.	- Precizarea oricărui avantaj al utilizării uneia dintre metodele de evaluare menționate la punctul d	1 punct
	- Precizarea oricărei limite a utilizării metodei de evaluare menționate la punctul d , pentru care s-a precizat un avantaj	1 punct
Notă.	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	1 punct

II.2. (9 puncte)

- a. Câte **1 punct** pentru menționarea oricăror trei funcții fundamentale ale evaluării **3x1 punct=3 puncte**
- b. Descrierea oricărei funcții a evaluării, dintre cele menționate la punctul **a** **2 puncte**
- c. Se acordă **4 puncte** pentru prezentarea importanței, pentru elevi, a autoevaluării, care se distribuie astfel:
 - caracteristicile metodei **2 puncte**
 - câte **1 punct** pentru oricare două modalități de abordare și promovare a autoevaluării **2x1 punct=2 puncte**