

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**20 iulie 2022**

**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 fripturilor cu referire și la locul pe care acestea îl ocupă în structura meniurilor. **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **1 punct** pentru **fiecare grupă** de fripturi, cu exemplul eferent. **5x1 punct= 5 puncte**
- c. Câte **1 punct** pentru descrierea **fiecărei caracteristici** (aspect, culoare și consistență) a fripturilor la grătar. **3x1 punct= 3 puncte**
- d. Descrierea procesului tehnologic de obținere al fripturilor la frigare. **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Caracterizarea rotisorului din punct de vedere constructiv. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.  
Caracterizarea rotisorului din punct de vedere funcțional **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea servirii la gheridon a fripturilor. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**2.(30 de puncte)**

- a. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror patru tipuri de preparate**, cu câte un exemplu aferent, din a II-a etapă a meniului pentru dejun. **4x1 punct= 4 puncte**
- b. Descrierea tehnologiei de obținere a prăjiturii Amandină. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea mise-en-place-ului pentru masa de dejun semicomplet. **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Caracterizarea meselor pentru servit. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Câte **1 punct** pentru enumerarea **oricăror** patru tipuri de veselă metalică menționând utilizarea fiecărui tip. **4x1 punct= 4 puncte**
- f. Descrierea sistemului de servire indirect. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Prezentarea debarasării mesei după servirea dejunului. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**SUBIECTUL al II-lea****(30 de puncte)****II.1. (23 de puncte)**

<b>a.</b>	Stabilirea lucrării practice în acord cu conținuturile învățării precizate în secvența din curriculum	<b>1 punct</b>
<b>b.</b>	Detalierea conținutului învățării corespunzător lucrării practice stabilite	<b>3 puncte</b>
<b>c.</b>	- Precizarea mijloacelor de învățământ utilizate în cadrul lecției	<b>2 puncte</b>
	- Justificarea relevanței utilizării mijloacelor de învățământ, în raport cu evaluarea rezultatelor învățării	<b>2 puncte</b>
<b>d.</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 și strategia didactică.	<b>4x 2 puncte=8 puncte</b>
<b>e.</b>	- Formularea cerințelor/sarcinilor de lucru pentru elevi	<b>1 punct</b>
	- Formularea criteriilor de evaluare a lucrării practice	<b>3 puncte</b>
	- Repartizarea punctajului pe criteriile de evaluare	<b>1 punct</b>
	- Justificarea repartizării punctajului	<b>1 punct</b>
<b>Notă.</b>	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	<b>1 punct</b>

**II.2.** Se acordă **7 puncte** pentru prezentarea importanței utilizării metodei demonstrației, ca metodă de instruire practică. Punctajul se distribuie astfel:

- Scopul metodei **1 punct**
- Câte **2 puncte** pentru oricare două forme ale metodei **2x2 puncte=4 puncte**
- Câte **1 punct** pentru oricare două cerințe privind organizarea activității la clasă atunci când se folosește metoda demonstrației **2x1 punct=2 puncte**