EXAMENUL NAŢIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂŢĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
iulie 2022

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

BAREM DE EVALUARE ŞI DE NOTARE

Model

- **Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerinţelor.**
- **Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracţiuni de punct.**
- **Se acordă zece puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărţirea 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)***