

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

**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 micului dejun. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Clasificarea preparatelor pentru mic dejun din ouă **7 puncte**
Punctajul se acordă astfel:
- Câte **1 punct** pentru **fiecare categorie** de preparate pentru mic dejun din ouă. (**2x1 punct=2 puncte**)
- Câte **1 punct** pentru **fiecare tip de preparat** obținut prin fierbere. (**2x1 punct = 2 puncte**)
- Câte **1 punct** pentru **fiecare tip de preparat** obținut prin prăjire. (**3x1 punct=3 puncte**)
- c. Caracterizarea omletelor **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - Prezentarea variantei de obținere a omletelor cu amestecarea ouălor cu toate componentele înainte de tratamentul termic. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Prezentarea variantei de obținere a omletelor în care ouăle și componentele sunt tratate termic separat și se assemblează în farfurie. **3 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. - Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două** posibile defecte care pot apărea la obținerea omletelor **2x1 punct=2 puncte**
- Câte **1 punct** pentru menționarea cauzelor care pot produce fiecare posibil defect prezentat. **2x1 punct=2 puncte**
- f. Câte **1 punct** pentru menționarea fiecăruia dintre cele două feluri de meniu pentru mic dejun, în funcție de numărul și structura preparatelor și băuturilor componente. **2x1 punct=2 puncte**
- g. Descrierea realizării mise-en-place-ului pentru masa de mic dejun. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- h. Prezentarea aducerii și servirii ceaiului la micul dejun. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea zahărului. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror trei** dintre rolurile (funcțiile) zahărului ca materie primă de patiserie-cofetărie. **3x2 puncte= 6 puncte**
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet. (**3x1 punct=3 puncte**)
- c. Descrierea tehnicii de obținere a elementelor de decor din pastiaj. **4 puncte**

- 2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror patru** avantaje ale elementelor de decor din ciocolată. **4x1 punct= 4 puncte**
- Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două** dezavantaje (inconveniente) ale elementelor de decor din ciocolată. **2x1 punct= 2 puncte**
- e. Caracterizarea căzanelului de cofetărie. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea mașinii de tablat fondat. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
Prezentarea modului de funcționare a mașinii de tablat fondat. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror două** norme de sănătatea și securitatea în muncă la mașina de tablat fondant. **2x2 puncte=4 puncte**
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet. **(2x1 punct=2 puncte)**

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (19 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
Notă	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	1 punct

II.2. – Câte 2 puncte pentru menționarea oricăror trei cerințe în organizarea atelierului școlar.

3x2 puncte=6 puncte

– Câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două avantaje ale desfășurării activităților didactice în atelier. **2x1 punct=2 puncte**

II.3. Câte 1 punct pentru menționarea oricăror trei funcții didactice ale mijloacelor de învățământ.

3x1 punct=3 puncte