EXAMENUL NAŢIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂŢĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

BAREM DE EVALUARE ȘI 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 brânzeturilor, cu referire la materia primă din care se obțin; tehnologia de obținere; compoziția în substanțe nutritive; valoarea biologică, digestibilitate **4 puncte**
2 puncte *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre caracteristicile brânzeturilor.*

b. Câte **1 punct** pentru prezentarea **fiecăreia dintre cele patru** condițiile de calitate (aspect; culoare; consistență; miros și gust) **4x1 punct=4 puncte**

c. Descrierea tehnologiei de obținere a produsului ” Brânzoaice moldovenești” (”Poale în brâu”) **4 puncte**

1 punct pentru prezentarea obținerii compoziției din brânză, pentru umplere;
1 punct pentru descrierea modelării aluatului dospit;
1 punct pentru prezentarea umplerii aluatului modelat și formarea produsului;
1 punct pentru prezentarea așezării în tavă, coacerii și finisarii produsului.

d. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror șase condiții** pentru asigurarea calității aluatului dospit folosit la obținerea produsului ”Brânzoaice moldovenești” **6x1 punct=6 puncte**

e. Descrierea tehnologiei de obținere a ”Sufleului de cașcaval” **4 puncte**
1 punct pentru prezentarea verificării calității materiilor prime necesare obținerii sufleului;
1 punct pentru descrierea operațiilor pregătitoare;
1 punct pentru prezentarea tehnicii de combinarea a ingredientelor pentru sufleul de cașcaval;
1 punct pentru prezentarea modului de verificare a calității produsului finit, montarea și servirea acestuia.

f. Caracterizarea vitrinei frigorifice, cu referire la destinația acesteia; aspectele constructive; rolul elementelor constructive în prezentarea și conservarea produselor. **4 puncte**
2 puncte *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre caracteristicile vitrinei frigorifice.*

g. Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror două** norme de protecția muncii specifice utilizării agregatelor frigorifice. **2x2 puncte=4 puncte**

2. (30 de puncte)

a. Caracterizarea dejunului, cu referire la importanța sa în structura meselor zilnice; a momentului în care se servește; proporția din valoarea nutritivă necesară zilnic unei persoane; variante de servire; diversitatea ofertei de preparate pentru dejun; structurarea meniului pentru dejun. **2 puncte**
1 punct *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre caracteristicile dejunului.*

b. Câte **2 puncte** pentru prezentarea fiecăruia dintre **cele două** tipuri de meniu, clasificate după momentul în care se servesc **2x2 puncte=4 puncte**

c. Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror patru** categorii de preparate recomandate și servite în prima etapă a meniului de dejun. **4x1 punct=4 puncte**

d. Descrierea modului de aranjare a mesei pentru dejun, cu meniu semicomplet. **6 puncte**

1 punct pentru precizarea grupelor de preparate și a băuturilor dintr-un meniu semicomplet pentru masa de dejun;

2 puncte pentru descrierea modului de așezare a farfuriilor în structura mise-en-place-ului;

1 punct pentru prezentarea modului de așezare a tacâmurilor;

1 punct pentru prezentarea așezării paharelor;

1 punct pentru prezentarea așezării altor obiecte de inventar și decor.

e. Descrierea tehnologiei de obținere a oricărui preparat de bază din legume și carne de porc, care poate fi servit în cadrul mesei de dejun. **6 puncte**

1 punct pentru precizarea ingredientelor necesare pentru preparatul ales;

2 puncte pentru descrierea operațiilor pregătitoare;

1 punct pentru prezentarea modului de efectuare a operațiilor termice;

1 punct pentru descrierea formării preparatului;

1 punct pentru prezentarea modalității de finalizare, prezentare și servire a preparatului.

f. Prezentarea servirii înghețatei, cu precizarea obiectelor de inventar necesare servirii, a activităților efectuate de către personalul de servire la preluarea de la secție; transportul și servirea la masa clienților. **4 puncte**

***2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre servirea înghețatei.*

g. Descrierea debarasării farfuriilor, varianta cu două farfurii, prezentându-se modalitatea în care sunt fixate farfuriile de către chelner, pe palma mâinii drepte; modul de gestionare a resturilor alimentare din farfuriile debarasate; așezarea acestora și a tacâmurilor debarasate concomitent cu farfuriile. **4 puncte**

***2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre debarasarea farfuriilor, varianta cu două farfurii.*

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

II.1. (24 de puncte)

a.	- Menționarea temei/subiectului proiectului - Precizarea formei/formelor de organizare a activităților necesare desfășurării proiectului	**2 puncte** **1 punct**
b.	Câte **1 punct** pentru enumerarea **oricăror cinci** elemente de structură ale proiectului	**5x1 punct=5 puncte**
c.	**8 puncte** pentru detalierea **celor două etape** ale realizării proiectului. Punctajul se acordă numai dacă elementele precizate, pentru fiecare etapă (*etapa de cercetare propriu-zisă și etapa de realizare a materialelor)* sunt corelate și se distribuie astfel:	
	- câte **2 puncte** pentru activitatea elevilor	**2x2 puncte=4 puncte**
	- câte **1 punct** pentru resursele materiale necesare	**2x1 punct=2 puncte**
	- câte **1 punct** pentru activitatea/rolul profesorului	**2x1 punct=2 puncte**
d.	- Câte **2 puncte** pentru formularea **oricăror două** criterii de evaluare ce vizează calitatea proiectului - Câte **2 puncte** pentru formularea **oricăror două** criterii de evaluare ce vizează calitatea activității elevului	**2x2 puncte=4 puncte** **2x2 puncte=4 puncte**

II.2. (6 puncte)

a. Câte **2 puncte** pentru descrierea fiecăruia dintre **cele două** efecte perturbatoare (*efectul de ordine și efectul de halo*) **2x2 puncte=4 puncte**

b. Prezentarea oricărei modalități prin care se poate elimina subiectivismul în evaluare **2 puncte**