

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN 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 (30 de puncte)

1. (10 puncte)

- a. Câte **1 punct** pentru menționarea **fiecăreia dintre cele două** etape de pregătire a salonului înainte de sosirea clienților **2x1 punct=2 puncte**
- b. Descrierea modalității în care se realizează pregătirea vestimentară a personalului **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Precizarea modului în care se asigură cunoașterea sortimentului de preparate și băuturi **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - Prezentarea modului în care se realizează aducerea fețelor de masă **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet
- Prezentarea modului de așezarea pe mese a fețelor de masă **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (10 puncte)

- a. Caracterizarea valorii alimentare a pastelor făinoase **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea pastelor făinoase, din punct de vedere organoleptic **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea verificării calității pastelor făinoase din punct de vedere al proprietăților tehnologice culinare **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Menționarea utilizărilor culinare ale pastelor făinoase. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

3. (10 puncte)

- a. Caracterizarea preparatelor din carne de pasăre **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea cărnii de pasăre, materie primă pentru obținerea preparatelor de bază **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea prelucrării preliminare a puilor congelați **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului "Ciulama de pui cu mămăliguță". **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

- a. Prezentarea noțiunilor generale referitoare la prăjituri **6 puncte**
Punctajul va fi acordat astfel:
- **1 punct** pentru definirea prăjiturilor;

- Câte **1 punct** pentru menționarea **fiecăreia dintre cele patru roluri (funcții)** îndeplinite de către prăjituri (**4x1 punct=4 puncte**);
- **1 punct** pentru prezentarea aspectelor legate de formă și structură;
- b.** Descrierea operațiilor de asamblare a semipreparatelor din cadrul procesului tehnologic de obținere a prăjiturilor cu blat **6 puncte**
Punctajul va fi acordat astfel:
1 punct pentru descrierea trampării;
1 punct pentru precizarea rolului trampării;
1 punct pentru descrierea umplerii;
2 puncte pentru prezentarea rolului umplerii blatului;
1 punct pentru descrierea presării.
- c.** Caracterizarea etapei de finisare a prăjiturilor **6 puncte**
Punctajul va fi acordat astfel:
- **2 puncte** pentru caracterizarea acoperirii prăjiturilor
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- **2 puncte** pentru caracterizarea decorării prăjiturilor
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- **2 puncte** pentru caracterizarea elementelor folosite la decorarea prăjiturilor.
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d.** Descrierea metodelor prin care se realizează verificarea calității prăjiturilor **8 puncte**
Punctajul va fi acordat astfel:
1 punct pentru descrierea modului de determinare a masei (gramajului);
2 puncte pentru descrierea modului de examinare a aspectului exterior;
1 punct pentru descrierea modului de examinare a aspectului interior;
1 punct pentru descrierea modului de examinare a gustului;
1 punct pentru descrierea modului de examinare a aromei;
2 puncte pentru descrierea modului de determinare a părților componente.
- e.** Prezentarea, la alegere, a modului de obținere unei prăjituri cu blat colorat, barotată **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. (20 de puncte)

a.	Selectarea metodei didactice în acord cu rezultatele și conținuturile învățării vizate	1 punct
b.	Descrierea metodei didactice selectate	3 puncte
c.	Detalierea conținutului învățării necesar dobândirii rezultatelor învățării vizate	3 puncte
d.	Menționarea resurselor materiale necesare desfășurării activității didactice	2 puncte
e.	Precizarea activităților desfășurate de către profesor	2 puncte
	Precizarea sarcinilor de lucru repartizate elevilor	2 puncte
	Precizarea activităților desfășurate de către elevi	2 puncte
f.	Câte 1 punct pentru menționarea oricăror alte două metode didactice care se pot utiliza în cadrul activității	2x1 punct=2 puncte
	Câte 1 punct pentru justificarea relevanței utilizării fiecărei metode în raport cu dobândirea rezultatelor învățării vizate	2x1 punct=2 puncte
Notă	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	1 punct

III.2. Prezentarea rolului manualului școlar în desfășurarea procesului instructiv-educativ

10 puncte

- a.** Definirea manualului școlar (**1 punct**)
- b.** Câte **1 punct** pentru oricare două funcții ale manualului școlar (**2x1 punct=2 puncte**)
- c.** Concordanța cu programa școlară/curriculumul (**1 punct**)
- d.** Câte **2 puncte** pentru oricare trei criterii de elaborare și apreciere a unui manual de bună calitate (**3x2 puncte=6 puncte**)