

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
iulie 2022**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI**

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. Caracterizarea laptelui din punct de vedere al compoziției chimice, cu referire la apa, proteinele, lipidele, glucidele, sărurile minerale și vitaminele specifice **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care se referă la o parte dintre substanțele nutritive.

b. Descrierea produselor de smântânire **4 puncte**

Punctajul va fi acordat astfel:

1 punct pentru descrierea smântânirii;

1 punct pentru descrierea smântânii dulci (frișca);

1 punct pentru descrierea smântânii fermentate (de consum);

1 punct pentru descrierea utilizării produselor de smântânire.

c. Caracterizarea produselor lactate acide **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (10 puncte)

a. Câte **1 punct** pentru precizarea oricăror patru atribuții ce revin șefului de sală (maitre d'hotel).

4x1 punct=4 puncte

b. Caracterizarea restaurantul clasic **4 puncte**

Punctajul va fi acordat astfel:

1 punct pentru caracterizarea dotărilor specifice;

1 punct pentru caracterizarea ofertei de preparate și băuturi;

1 punct pentru caracterizarea saloanelor de servire;

1 punct pentru caracterizarea aspectelor legate de activitățile recreative.

c. Descrierea mesei gheridon (servantă) **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

3. (10 puncte)

a. Caracterizarea salatelor **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. Descrierea, la alegere, a tehnologiei specifice de obținere a unei salate coapte **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

c. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul pregătirii salatelor **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

a. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru aspecte** referitoare la rolul și importanța semipreparatelor. **4x1 punct=4 puncte**

b. Descrierea tehnologiei de obținerea a blaturilor **6 puncte**

Punctajul va fi acordat astfel:

2 puncte pentru prelucrarea primară a materiilor prime (ouă, făină, zahăr, apă, ulei);

1 punct pentru baterea albușurilor și gălbenușurilor;

1 punct pentru formarea compoziției;

1 punct pentru turnarea compoziției;

1 punct pentru coacerea blatului.

c. Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror șase transformări** care au loc la obținerea cremelor. **6x1 punct=6 puncte**

d. Câte **1 punct** pentru enumerarea **fiecărei operații** de preparare a ciocolatei cuvertură. **4x1 punct=4 puncte**

e. Caracterizarea prăjiturilor cu blat. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

f. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru cerințe** impuse componentelor de decorare a prăjiturilor. **4x1 punct=4 puncte**

g. - Descrierea examinării exterioare a prăjiturilor în cadrul etapei de verificare a calității. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

- Descrierea examinării gustului prăjiturilor în cadrul etapei de verificare a calității. **2 puncte**

1 punct 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
Nota	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	1 punct

III.2. (10 puncte)

a. Descrierea **oricăror două** efecte perturbatoare în apreciere și notare **6 puncte**

Cele **6 puncte** se distribuie astfel:

- Câte **1 punct** pentru menționarea denumirii fiecărui efect perturbator în apreciere și notare. **(2x1 punct=2 puncte)**

- Câte **2 puncte** pentru menționarea caracteristicilor fiecăruia dintre cele două efecte perturbatoare în apreciere și notare. **(2x2 puncte=4 puncte)**

b. Câte **2 puncte** pentru enumerarea oricăror două modalități de diminuare/anulare a efectelor perturbatoare în apreciere și notare. **2x2 puncte=4 puncte**