

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
12 iulie 2023**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Varianta 3

- 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 preparatelor de bază din carne tocată. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Precizarea rolului tehnologic al ouălor la obținerea tocăturilor **1 punct**
Precizarea rolului tehnologic al apei reci la obținerea tocăturilor **1 punct**
- c. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatelor de bază din carne tocată în straturi cu legume. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două transformări care se produc în timpul prelucrării termice a preparatelor de bază din carne tocată. **2x1 punct=2 puncte**

2. (10 puncte)

- a. Caracterizarea restaurantului cu specific național de crămă cu referire la construcție, dotări, ambianță, inventar, oferta de preparate și băuturi, ținuta personalului. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. Descrierea mesei de serviciu (consola) **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Câte **1 punct** pentru prezentarea oricăror patru atribuții ale șefului de sală. **4x1 punct=4 puncte**
- d. Argumentarea importanței memoriei lucrătorului în activitatea de servire cu referire la cunoștințele necesare exercitării profesiei, recunoașterea sortimentului și a ofertei, reținerea informațiilor furnizate de către consumatori, a particularităților clienților. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

3. (10 puncte)

- a. Caracterizarea fondantului, din punct de vedere al structurii, consistenței, modalității de obținere și calității. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea tehnologiei de obținere a oricărei creme pe bază de grăsimi. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Câte **1 punct** pentru menționarea oricăror patru transformări care au loc în timpul obținerii semipreparatelor din ouă și făină (blaturi, foi). **4x1 punct=4 puncte**

SUBIECTUL al II-lea**(30 de puncte)**

- a. Precizarea rolului materiilor prime în producția culinară **1 punct**
Precizarea rolului materiilor auxiliare în producția culinară **1 punct**
- b. Prezentarea compoziției chimice a cărnii: **7 puncte**
Punctajul se distribuie astfel:
1 punct pentru prezentarea apei din carne;
2 puncte pentru prezentarea substanțelor proteice din carne;
2 puncte pentru prezentarea lipidelor din carne;
1 punct pentru prezentarea vitaminelor din carne;
1 punct pentru prezentarea substanțelor minerale din carne.
- c. Câte **1 punct** pentru precizarea fiecărei grupe de calitate rezultată în urma tranșării carcaselor de porc. **4x1 punct=4 puncte**
Câte **1 punct** pentru menționarea oricărui exemplu de sorturi de carne corespunzător fiecărei grupe de calitate. **4x1 punct=4 puncte**
- d. Descrierea digestibilității oului **3 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. - Câte **1 punct** pentru enumerarea oricăror patru legume folosite pentru fruct. **4x1 punct=4 puncte**
- Caracterizarea oricărei legume dintre cele patru enumerate **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea modificărilor nutritive generate de tratamentul termic al legumelor **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al III-lea**(30 de puncte)****III.1. (22 de puncte)**

a.	Detalierea conținutului învățării asociat rezultatelor învățării vizate	3 puncte
b.	Precizarea resurselor necesare desfășurării lecției	2 puncte
c.	Câte 1 punct pentru enumerarea fiecărui eveniment al lecției	4x1 punct=4 puncte
d.	Câte 2 puncte pentru prezentarea desfășurării lecției, în care, pentru fiecare dintre cele patru evenimente ale lecției, se menționează următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda de evaluare	4x 2 puncte=8 puncte
e.	Câte 1 punct pentru prezentarea oricăror două avantaje ale utilizării metodei de evaluare menționate la punctul d	2x1 punct=2 puncte
	Câte 1 punct pentru prezentarea oricăror două limite ale utilizării metodei de evaluare menționate la punctul d	2x1 punct=2 puncte
Notă	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	1 punct

III.2. Prezentarea proiectului - metodă complementară / alternativă de evaluare**8 puncte**

Punctajul se distribuie astfel:

- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror trei caracteristici ale unui proiect **(3x1 punct=3 puncte)**
- menționarea oricărui avantaj al utilizării metodei **(1 punct)**
- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror patru capacități ale elevilor, care se evaluează în timpul realizării proiectului **(4x1 punct=4 puncte)**