

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR  
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
21 iulie 2021**

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
MAÎSTRI INSTRUCTORI**

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

**Varianta 2**

- 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 mămliguță". **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)**

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

**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**)