

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
18 iulie 2018

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(Profesori)
BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Varianta 2

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă fracțiuni de punct. Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la 10 a punctajului total obținut pentru lucrare.

SUBIECTUL I

(60 de puncte)

1. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea preparatelor din carne tocată. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- b. - câte **2 puncte** pentru precizarea rolului oricăror **patru materii auxiliare** utilizate la obținerea tocăturilor; **4x2puncte = 8 puncte**
- câte **1 punct** pentru precizarea corectă, dar incompletă a rolului oricăror **patru materii auxiliare** utilizate la obținerea tocăturilor; **(4x1punct = 4 puncte)**
- c. - câte **1 punct** pentru prezentarea fiecăreia dintre cele **șase grupe** de preparate din carne tocată, **6x1punct = 6 puncte**
- d. Descrierea procesului tehnologic de obținere a tocăturilor în straturi cu legume. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- e. Prezentarea transformărilor care se produc în timpul procesului tehnologic de obținere a preparatelor de bază din carne tocată. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

2. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea meniului. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Descrierea calității nutritive. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
Descrierea calității sanitare. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
Descrierea calității senzoriale. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Prezentarea asocierii corecte a alimentelor și a preparatelor. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- d. Precizarea asocierii preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie cu vinurile. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- e. Descrierea aspectelor legate de puterea de sațietate a meniurilor **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (15 puncte)

- a. Prezentarea oricărei proceduri/ modalități de operaționalizare a obiectivelor; **5 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. - câte **1 punct** pentru formularea corectă din punct de vedere metodic și științific, a oricăror **cinci obiective** operaționale; **5x1punct= 5 puncte**

- corelarea fiecărui obiectiv formulat cu conținutul corect al informațiilor de specialitate al lecției alese, din programa disciplinei de specialitate la care susține examenul. **5 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

II.2. (15 puncte)

- a. Prezentarea oricărei metode tradiționale de evaluare; **3 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet.
- b. Descrierea oricărei metode de evaluare complementară, pentru tema aleasă la subiectul II.1. punctul b. **9 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- corectitudinea din punct de vedere științific a informațiilor de specialitate. **3 puncte**