

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
29 iulie 2020**

**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 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

(30 de puncte)

1. (10 puncte)

- a. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror patru** aspecte referitoare la contribuția sosurilor în structura preparatelor culinare. **4x1p=4 puncte**
- b. Caracterizarea sosurilor calde vâscoase **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea transformărilor care au loc la obținerea sosurilor reci emulsionate **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (10 puncte)

- a. Caracterizarea torturilor pentru aniversare **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două** roluri îndeplinite de semipreparate, în procesul de obținere a torturilor. **2x1p=2 puncte**
- c. Prezentarea etapei de uniformizare a semipreparatelor de bază din tehnologia de preparare a torturilor **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Menționarea scopului răcirii torturilor, cu precizarea condițiilor în care se realizează. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

3. (10 puncte)

- a. Prezentarea modului de verificare a ținutei la locul de muncă **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea aducerii și așezării pe masă a farfuriilor **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Caracterizarea sistemului de servire direct, cu cleștele. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- Caracterizarea compoziției chimice a cărnii **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Prezentarea valorii nutritive a cărnii **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Descrierea modalităților de verificare a calității și a prospețimii cărnii **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

Descrierea tranșării, metodă de prelucrare primară a cărnii 3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.	6 puncte
Caracterizarea fierberii, ca metodă de prelucrare termică a cărnii 3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.	6 puncte

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.1. (24 de puncte)

a.	Menționarea oricărei metode centrate pe elev	1 punct
	Câte 2 puncte pentru precizarea oricăror două caracteristici ale metodei centrate pe elev menționate	2x2p=4 puncte
b.	8 puncte pentru prezentarea unui exemplu de utilizare a metodei centrate pe elev, distribuite astfel:	
	- argumentarea utilizării metodei	2 puncte
	- menționarea formei/formelor de organizare a activității	1 punct
	- precizarea sarcinilor de lucru date elevilor	2 puncte
	- precizarea activităților desfășurate de către elevi	1 punct
	- precizarea activităților desfășurate de către profesor	2 puncte
c.	Câte 1 punct pentru menționarea oricăror două mijloace de învățământ care pot fi integrate în procesul de predare-învățare din cadrul activității didactice propuse	2x1p=2 puncte
	Câte 1 punct pentru precizarea secvenței didactice în care este utilizat fiecare dintre cele două mijloace de învățământ menționate.	2x1p= 2 puncte
	Câte 1 punct pentru argumentarea utilizării fiecărui mijloc de învățământ în secvența respectivă	2x1p= 2 puncte
d.	Precizarea oricărei metode complementare de evaluare, care poate fi utilizată pentru evaluarea rezultatelor învățării	1 punct
	Menționarea oricărui avantaj al utilizării metodei complementare de evaluare precizate	2 puncte
	Menționarea oricărei limite a utilizării metodei complementare de evaluare	2 puncte

III.2. Prezentarea caracteristicilor evaluării sumative (cumulative) **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.