

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

**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.** Descrierea rolului proteinelor/protidelor în organism cu referire la rolul plastic, la rolul structural, la implicarea în protecția organismului și în menținerea echilibrului acido-bazic în organism, la rolul energetic cu precizarea puterii calorice **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet, care include cel puțin trei dintre aspectele specifice rolului proteinelor.

**b.** Caracterizarea fibrelor alimentare, cu referire la valoarea nutritivă, efectele biologice și efectele excesului; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**c.** Prezentarea proprietăților lipidelor cu referire la solubilitate, efectul enzimelor, temperaturii, umidității și luminii în timpul păstrării sau al proceselor tehnologice **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet, care include cel puțin trei elemente specifice proprietăților lipidelor.

**2. (10 puncte)**

**a.** Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror două** caracteristici ale fursecurilor pe bază de grăsimi; **2x1 punct=2 puncte**

**b.** Descrierea tehnologiei de obținere a unuia dintre fursecurile din această categorie, cu precizarea etapelor specifice de obținere a compoziției, modelarea (turnarea) compoziției, coacere și finisare **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**c.** Prezentarea transformărilor care au loc la coacerea fursecurilor pe bază de grăsimi, cu referire la substanțele nutritive (proteine, grăsimi, glucide) și la proprietățile organoleptice rezultate în urma operației de coacere **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**3. (10 puncte)**

**a.** Caracterizarea restaurantului cu linie de autoservire **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**b.** Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror două** caracteristici ale salonului de servire **2x1 punct = 2 puncte**

**c.** Câte **2 puncte** pentru descrierea **oricăror două** obiecte de inventar textil din dotarea saloanelor de servire **2x2 punct = 4 puncte**  
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet (**2x1 punct=2 punct**)

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

- a. - Caracterizarea subproduselor comestibile de abator, din punct de vedere al compoziției chimice **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.  
- Caracterizarea subproduselor comestibile de abator, din punct de vedere al structurii țesuturilor **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. Prezentarea prelucrării primare a creierului **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea operației termice de înăbușire a ficatului **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Câte **2 puncte** pentru prezentarea condițiilor de admisibilitate pentru **fiecare dintre cei cinci** indici de calitate ai preparatelor din subproduse comestibile de abator. **5x2 puncte=10 puncte**  
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet (**5x1 punct=5 puncte**)
- e. Descrierea, la alegere, a tehnologiei de obținere a unui preparat de bază din subproduse comestibile de abator **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul tratamentului termic de fierbere din cadrul tehnologiilor de obținere a preparatelor din subproduse comestibile de abator **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

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

1. Se acordă **12 puncte** pentru prezentarea unui exemplu de aplicare a metodei de evaluare *verificarea orală*, care se distribuie astfel:
- caracteristicile metodei **2 puncte**
  - detalierea conținutului învățării asociat rezultatelor învățării vizate **3 puncte**
  - formularea a minim patru întrebări pe care profesorul le adresează elevilor în procesul de evaluare **4 puncte**
  - câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două avantaje ale utilizării metodei **2x1 punct=2 puncte**
  - menționarea oricărei limite a utilizării metodei **1 punct**
2. Se acordă **18 puncte** pentru proiectarea unui item cu alegere duală, a unui item de completare și a unui item de tip întrebare structurată, care se distribuie astfel:
- câte **2 puncte** pentru respectarea regulilor de proiectare specifice fiecărui item **3x2 puncte=6 puncte**
  - câte **2 puncte** pentru corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată atât în formularea cerinței, cât și în formularea răspunsului așteptat, pentru fiecare item **3x2 puncte=6 puncte**
  - câte **2 puncte** pentru elaborarea răspunsului corect/așteptat, pentru fiecare item **3x2 puncte=6 puncte**