

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE  
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR  
11 iulie 2018**

**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 p)**

- 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 proprietăților tehnologice culinare ale pastelor făinoase; **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

**2. (10 p)**

- a. Caracterizarea semipreparatelor de cofetărie-patiserie cu referire și la rolul și importanța acestora în compoziția produselor de cofetărie-patiserie; **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Prezentarea modului de obținere a semipreparatelor din ou și făină; **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Caracterizarea cremelor din punct de vedere al valorii nutritive. **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect dar incomplet

**3. (10 p)**

- a. Caracterizarea preparatelor din legume și carne de măcelărie; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Prezentarea legumelor, materie primă de bază la obținerea preparatelor din legume și carne de măcelărie; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Descrierea prelucrării termice a cărnii din procesul tehnologic de obținere a preparatelor din legume și carne de măcelărie; **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- d. Pentru precizarea corectă a **oricăror două condiții** de calitate specifice preparatelor din legume și carne de măcelărie, se acordă câte **1p (2x1p=2p)**. **2 puncte**

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

- Caracterizarea servirii clienților; **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- Prezentarea inventarului textil din dotarea salonului; **8 puncte**  
**4 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- Pentru precizarea corectă a **oricăror șase reguli** specifice servirii consumatorilor, se acordă câte **1p (6x1p=6p)**; **6 puncte**  
**4 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- Descrierea sistemului de servire direct, la farfurie; **8 puncte**  
**4 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- Pentru precizarea corectă a **oricărui avantaj** al sistemului de servire indirect (francez), se acordă câte **2p (1x2p=2p)**; **2 puncte**  
Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă câte **1p (1x1p=1p)**.
- Pentru precizarea corectă a **oricărui dezavantaj** al sistemului de servire indirect (francez), se acordă câte **2p (1x2p=2p)**; **2 puncte**  
Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă câte **1p (1x1p=1p)**.

**SUBIECTUL al III-lea**

**(30 de puncte)**

**III.1. (25 de puncte)**

- a.** Caracterizarea operaționalizării obiectivelor formulate, în contextul alegerii și explicitării obiectivelor educaționale; **9 puncte**  
**4 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b.** - câte **3 puncte** (comportamentul observabil - **1 punct**, condițiile de realizare/ demonstrare a comportamentului/ schimbării preconizate - **1 punct**, criteriul de reușită - **1 punct**) pentru elaborarea corectă din punct de vedere metodic și științific a oricăror **patru obiective** operaționale corespunzătoare unei lecții din tematica disciplinei la care susține concursul;  
**4x3puncte = 12 puncte**
- c.** - câte **1 punct** pentru corelarea fiecăruia dintre cele **patru obiective** operaționale formulate la punctul **b.** cu o activitate de învățare și două resurse didactice la alegere;  
**4x1punct = 4 puncte**

**III.2. (5 puncte)**

- Precizarea oricăror cinci informații incluse în sugestiile metodologice din structura curriculum-ului specific pregătirii de specialitate în predarea disciplinei la care susțineți concursul. **5 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet