

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT

18 iulie 2013

**Probă scrisă
Alimentație publică (maiștri instructori)**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

VARIANTA 3

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor, în limita punctajului maxim corespunzător.
- Nu se acordă fracțiuni de punct, dar se pot acorda punctaje intermediare pentru rezolvări parțiale, în limitele punctajului indicat 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)

a) Materii prime de bază: carnea și legumele

Carnea de măcelărie – porțiuni anatomice folosite, compoziție chimică și calități nutritive și gustative

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

Legumele – compoziție, caracteristici nutritive și gustative, starea în care sunt utilizate, asociere și argumentarea acesteia

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

b) Procesul tehnologic.

Descrierea operațiilor de prelucrare primară

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

Descrierea operațiilor de prelucrare termică

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 6 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

Descrierea preparării sosului și a modalităților de formare a preparatului.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

c) Efectele tratamentelor termice asupra cărnii utilizate – modificări ale structurii substanțelor nutritive, modificări de textură, culoare, gust și aromă.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 5 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

d) Condiții de calitate referitoare la gramaj, aspect, culoare, miros, gust, consistență

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 5 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

1. 18 puncte

a. Structura planului de învățământ și relevanța pentru planificare și proiectare didactică;

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 6 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

b. Conținutul programei școlare;

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 6 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

c. Rolul manualului școlar în activitatea didactică.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 6 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

2. 12 puncte

Fișa de observare pentru activitatea practică particularizată pentru un modul de specialitate

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 8 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 4 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

Barem de notare asociat fișei de observație.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4 p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| - conceptul de finalități ale educației | 5 puncte (răspuns parțial 3p) |
| - clasificare | 5 puncte (răspuns parțial 3p) |
| - ideal | 5 puncte (răspuns parțial 3p) |
| - scop | 5 puncte (răspuns parțial 3p) |
| - obiective | 5 puncte (răspuns parțial 3p) |
| - proceduri de operaționalizare | 5 puncte (răspuns parțial 3p) |