

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2021

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- 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

(60 de puncte)

1. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea antreurilor **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Pentru fiecare dintre cele **4 grupe de antreuri calde, cu exemplul de preparat** corect precizat se acordă câte **1 punct** **4x1p=4 puncte**
- c. Caracterizarea tomatelor **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
Caracterizarea ardeilor **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Descrierea operațiilor de prelucrare primară a legumelor **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Prezentarea tehnologiei de obținere a aspicului utilizat la naparea unor antreuri reci **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea tehnologiei de obținere a sufleurilor **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Prezentarea transformărilor care au loc la obținerea antreurilor. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (30 de puncte)

- a. Descrierea calităților morale ale personalului de servire **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Pentru prezentarea **oricăror șase** atribuții comune întregului personal de servire se acordă câte **1 punct** **6x1p=6 puncte**
- c. Caracterizarea farfuriilor utilizate în unitățile de alimentație **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Descrierea sistemului de servire direct (englezesc) realizat de către doi lucrători **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Caracterizarea servirii rapide (fast food) **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea întocmirii și prezentării notei de plată, ca etapă a decontării serviciilor de alimentație **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (25 de puncte)

a.	Prezentarea conținutului activităților de instruire	3 puncte
b.	Precizarea resurselor necesare desfășurării lecției	4 puncte
c.	Prezentarea desfășurării lecției în care se menționează, pentru fiecare moment al lecției, activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda de evaluare 3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.	6 puncte
d.	- Câte 2 puncte pentru proiectarea corectă a fiecărui item elaborat	3x2p=6 puncte
	- Câte 1 punct pentru corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată în elaborarea fiecărui item	3x1p=3 puncte
	- Câte 1 punct pentru proiectarea corectă a baremului fiecărui item elaborat	3x1p=3 puncte

II.2. Argumentare convingătoare a punctului de vedere formulat
Argumentare neconvingătoare, superficială

5 puncte
2 puncte