

**CONCURSUL NAȚIONAL PENTRU OCUPAREA POSTURILOR/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
2020**

Probă scrisă

**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- 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. (10p)

- a. Caracterizarea utilajelor și spațiilor frigorifice; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Descrierea unui echipament frigorific, din punct de vedere constructiv și funcțional; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Câte **1p** pentru prezentarea **oricăror patru norme de siguranță și securitate** în muncă specifice echipamentele frigorifice. **4x1p=4 puncte**

2. (10p)

- a. Câte **1p** pentru menționarea **fiecăreia dintre cele patru** grupe de preparate din subproduse comestibile de abator cu menționarea câte unui preparat pentru fiecare grupă; **4x1p=4 puncte**
- b. Prezentarea operației de înăbușire a ficatului; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Descrierea tehnicii de obținere a preparatului *Limbă cu măsline*. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

3. (10p)

- a. Descrierea servirii la gheridon a preparatelor din pește; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Prezentare modalității de aranjare a meselor pentru servirea fripturilor; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Descrieți servirea vinului la masă. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- Caracterizarea aluatului dospit; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Descrierea metodei indirecte de obținere a aluatului dospit; **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Câte **1p** pentru precizarea **oricăror șase** condiții necesare pentru asigurarea calității aluatului dospit; **6x1p=6 puncte**
- Prezentarea transformărilor care au loc la fermentarea aluatului; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Descrierea tehnologiei de obținere a *Brioșelor de cofetărie*. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

a.

- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **două metode** de învățare centrate pe elev;
2x1punct= **2 puncte**
- câte **3 puncte** pentru argumentarea alegerii fiecăreia dintre cele **două metode** de învățare menționate;
2x3 puncte= **6 puncte**
- câte **1 punct** pentru argumentarea corectă, dar incompletă a alegerii fiecăreia dintre cele **două metode** de învățare menționate;(2x1punct= **2 puncte**)
- descrierea organizării activității de învățare;
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet **4 puncte**
- proiectarea unui item de tip întrebare structurată pentru evaluarea rezultatelor învățării din secvența dată;
4 puncte
- proiectarea baremului de evaluare și de notare;
2 puncte
- 1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet

Notă. Precizarea răspunsului corect din punct de vedere științific al informației de specialitate.

4 puncte

- b.** - câte **2 puncte** pentru menționarea oricăror **două mijloace** de învățământ utilizate pentru fiecare dintre cele **două metode** alese la punctul a.
4 mijloace x 2 puncte= **8 puncte**