

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
22 iulie 2020

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

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

(60 de puncte)

1. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea făinii, materie primă de bază la obținerea foilor de plăcintă **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea tehnologiei de preparare a foii de plăcintă românească **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul preparării și prelucrării foii de plăcintă românească **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Caracterizarea foii de plăcintă grecească **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Prezentarea modului de obținere a produsului "Baclava cu nuci" **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea mașinii universale (robotul) din punct de vedere constructiv și funcțional **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Pentru prezentarea **oricăror două** norme de protecția muncii specifice utilizării mașinii universale (robotului), se acordă câte **2 puncte**. **2x2p=4 puncte**

2. (30 de puncte)

- a. Pentru prezentarea **oricăror patru** caracteristici ale preparatelor de bază din pește, se acordă câte **1 punct**. **4x1p=4 puncte**
- b. Caracterizarea peștelui, materie primă principală la obținerea preparatelor de bază din pește **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea prelucrării termice a peștelui în procesul de obținere a preparatelor de bază din pește **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Prezentarea tehnologiei de obținere a unui preparat din categoria Pește umplut **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Descrierea realizării mise-en-place-ului de întâmpinare pentru dejun cu meniu semicomplet **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea servirii la farfurie a preparatelor de bază din pește **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (25 de puncte)

a.	Stabilirea lucrării de instruire practică în acord cu conținuturile învățării precizate în secvența din curriculum	3 puncte
b.	Câte 2 puncte pentru menționarea oricăror două metode didactice specifice instruirii practice, care pot fi utilizate în cadrul lucrării de instruire practică pentru dobândirea rezultatelor învățării din secvența dată	2x2p=4 puncte
c.	Câte 2 puncte pentru precizarea oricăror două caracteristici specifice uneia dintre cele două metode de învățământ menționate	2x2p=4 puncte
d.	- Câte 2 puncte pentru menționarea oricăror două mijloace de învățământ care pot fi valorificate pentru dobândirea rezultatelor învățării	2x2p=4 puncte
	- Câte 1 punct pentru precizarea secvenței didactice în care este utilizat fiecare dintre cele două mijloace de învățământ menționate	2x1p=2 puncte
e.	Proiectarea instrumentului de evaluare prin probă practică (formularea cerințelor, întocmirea baremului și a fișei de observare) utilizat pentru evaluarea rezultatelor învățării	6 puncte
	Corectitudinea științifică a informației și a limbajului de specialitate	2 puncte

II.2. Argumentare convingătoare a punctului de vedere formulat

5 puncte

Argumentare neconvingătoare, superficială

2 puncte