

**EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**22 iulie 2020**

**Probă scrisă**  
**COMERȚ**  
**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** (60 de puncte)

**1. (20 de puncte)**

- a. Definirea mediului intern de marketing al firmei **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea concurenților, componentă a micromediului firmei **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea mediului demografic, componentă a macromediului firmei **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - câte **1 punct** pentru enumerarea oricăror **patru elemente** ale mediului cultural  
4x1punct=4 puncte

**2. (20 de puncte)**

- a. - câte **2 puncte** pentru descrierea oricăror **patru elemente** care conturează conținutul comercial al cererii de mărfuri. **4x2puncte=8 puncte**  
- câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet. **4x1punct=4 puncte**
- b. Prezentarea formelor cererii după criteriul gradului de corelare a acestora cu oferta **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea ofertei de mărfuri după destinația produselor în procesul de consum **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. - câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **două strategii** de poziționare a produselor în cadrul pieței pentru diferențiere și individualizarea ofertei. **2x1punct=2 puncte**

**3. (20 de puncte)**

- a. - câte **1 punct** pentru clasificarea preparatelor din carne după oricare **patru criterii**. **4x1punct=4 puncte**
- b. - câte **2 puncte** pentru descrierea oricăror **patru** caracteristici de calitate ale cărnii proaspete. **4x2puncte=8 puncte**  
- câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet. **4x1punct=4 puncte**
- c. -câte **2 puncte** pentru descrierea oricăror **patru** caracteristici de calitate ale cărnii congelate. **4x2puncte=8 puncte**  
- câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet. **4x1punct=4 puncte**

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

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

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

**II.2. Argumentare convingătoare a punctului de vedere formulat**

**5 puncte**

Argumentare neconvingătoare, superficială

**2 puncte**