

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
12 iulie 2023**

**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 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 (30 de puncte)

1. (10 puncte)

a. Caracterizarea dispozitivului de tăiere a legumelor din structura robotului universal, cu referire la poziția în structura robotului, sistemul de transmisie a mișcării, tipurile de discuri tăietoare și modalitatea de prindere a acestora și de schimbare a lor. **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. Câte **1 punct** pentru prezentarea oricăror două norme de sănătate și securitate a muncii (protecția muncii) la utilizarea robotului universal. **2x1 punct=2 puncte**

c. Descrierea funcționării mașinilor de gătit, cu referire la pornirea, funcționarea propriu zisă și oprirea mașinilor de gătit cu combustibil gazos și a mașinilor de gătit electrice. **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (10 puncte)

a. Descrierea metodei directe de obținere a aluatului dospit. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. Câte **1 punct** pentru prezentarea oricăror patru condiții pentru asigurarea calității aluatului dospit. **4x1 punct=4 puncte**

c. Descrierea tehnologiei de obținere a produsului "Cornuri cu pastă de fructe", cu referire la operațiile de pregătire a aluatului și a pastei de fructe, de modelare a aluatului, de umplere, de finisare înainte de coacere, de coacere și de răcire. **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

3. (10 puncte)

a. Descrierea aducerii și servirii omletei în cadrul mesei de mic dejun. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. Câte **1 punct** pentru prezentarea oricăror patru grupe de preparate, cu câte un exemplu de preparat, recomandate în prima etapă a meniului de dejun. **4x1 punct=4 puncte**

c. Descrierea organizării mesei festive de tip recepție fără scaune. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

Descrierea servirii preparatelor în cadrul mesei festive de tip recepție fără scaune. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

a. Caracterizarea preparatelor lichide, cu referire la structură, la materiile prime folosite, la calitățile nutriționale, organoleptice, digestibilitate și utilizări, la locul în meniu, la sortimentul diversificat și tehnologiile aplicate. **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. Descrierea cărnii, materie primă importantă la obținerea preparatelor lichide, cu referire la structura, varietate sortimentală, compoziție chimică, valoare nutritivă, valoare energetică, proprietăți organoleptice; **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

c. Prezentarea tehnicii de preparare a supelor îngroșate – prelucrarea primară a legumelor, a supei de oase, a adaosurilor și a compoziției de îngroșare; fierberea legumelor; adăugarea adaosurilor și elementului de îngroșare; finalizarea preparatului. **6 puncte**

3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

d. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului lichid "Supă cremă din mazăre". **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

e. Prezentarea componentelor de bază ale ciorbelor și borșurilor **6 puncte**

Punctajul se distribuie astfel:

2 puncte pentru prezentarea elementului lichid în funcție de sortimentul de preparate lichide: apă caldă și grăsime, supă de oase, supă de carne;

1 punct pentru prezentarea legumelor;

1 punct pentru prezentarea elementelor de adaos;

1 punct pentru prezentarea elementelor de acrire;

1 punct pentru prezentarea verdețurilor.

f. Descrierea servirii preparatelor lichide cu ajutorul lușului – pregătirea mise-en-plece-ului, aducerea farfuriilor calde, preluarea și aducerea de la secție a bolului cu preparat însoțit de luș, prezentarea la masă, formule de adresare, trecerea preparatului din bol în farfurie. **6 puncte**

3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. (22 de puncte)

a.	Detalierea conținutului învățării asociat rezultatelor învățării vizate	3 puncte
b.	Precizarea resurselor necesare desfășurării lecției	2 puncte
c.	Câte 1 punct pentru enumerarea fiecărui eveniment al lecției	4x1 punct=4 puncte
d.	Câte 2 puncte pentru prezentarea desfășurării lecției, în care, pentru fiecare dintre cele patru evenimente ale lecției, se menționează următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda de evaluare	4x 2 puncte=8 puncte
e.	Câte 1 punct pentru prezentarea oricăror două avantaje ale utilizării metodei de evaluare menționate la punctul d	2x1 punct=2 puncte
	Câte 1 punct pentru prezentarea oricăror două limite ale utilizării metodei de evaluare menționate la punctul d	2x1 punct=2 puncte
Notă	Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată	1 punct

III.2. Prezentarea proiectului - metodă complementară / alternativă de evaluare

8 puncte

Punctajul se distribuie astfel:

- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror trei caracteristici ale unui proiect (**3x1 punct=3 puncte**)
- menționarea oricărui avantaj al utilizării metodei (**1 punct**)
- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror patru capacități ale elevilor, care se evaluează în timpul realizării proiectului (**4x1 punct=4 puncte**)