

**EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**20 aprilie 2017**

**Probă scrisă**  
**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**  
**(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. (30 de puncte)**

- a. Descrierea etapei de pregătire a sălii de servire după terminarea activității de servire;

**8 puncte**

Pentru răspuns corect, dar incomplet, **4 puncte**.

- b. Prezentarea etapei de aducere a fețelor de masă și așezarea acestora pe mese ca etapă a efectuării mise-en-place-ului;

**6 puncte**

Pentru răspuns corect, dar incomplet, **3 puncte**.

- c. - câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **patru amănunte** care trebuie stabilite cu consumatorii în etapa de primire a comenzii.

4x1punct = **4 puncte**

- d. Descrierea sistemului de servire direct, la farfurie;

**6 puncte**

Pentru răspuns corect, dar incomplet, **3 puncte**.

- e. Prezentarea servirii la gheridon a preparatelor din pește;

**6 puncte**

Pentru răspuns corect, dar incomplet, **3 puncte**.

**2. (30 de puncte)**

- a. Caracterizarea cărnii din punct de vedere al structurii acesteia;

**6 puncte**

Pentru răspuns corect, dar incomplet, **3 puncte**.

- b. Prezentarea valorii nutritive a cărnii;

**4 puncte**

Pentru răspuns corect, dar incomplet, **2 puncte**.

- c. Caracterizarea cărnii de pește din punct de vedere al structurii sale și a compoziției chimice;

**6 puncte**

Pentru răspuns corect dar incomplet, **3 puncte**.

- d. Descrierea decongelării cărnii ca operație de prelucrare primară a acesteia;

**4 puncte**

Pentru răspuns corect dar incomplet, **2 puncte**.

- e. Prezentarea fierberii cărnii, operație termică aplicabilă acesteia;

**4 puncte**

Pentru răspuns corect dar incomplet, **2 puncte**.

- f. Descrierea dulapului frigorific;

**4 puncte**

Pentru răspuns corect dar incomplet, **2 puncte**.

- câte **1 punct** pentru menționarea oricărei **două reguli** de securitate și sănătate în muncă.

2x1punct = **2 puncte**

**SUBIECTUL al II-lea** (30 de puncte)

**1. Mijloacele de învățământ (15 puncte)**

**a. (5 puncte)**

- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **două mijloace** de învățământ;

2x1punct= **2 puncte**

- câte **1 punct** pentru enunțarea oricăror **trei caracteristici** specifice ale mijloacelor de învățământ menționate anterior; 3x1punct= **3 puncte**

**b. (4 puncte)**

Precizarea pentru fiecare mijloc de învățământ menționat anterior:

- a unei etape a lecției în care poate fi folosit; **1 punct**

- a unei forme de organizare a activității didactice; **1 punct**

- a unei modalități de valorificare în cadrul lecției a fiecărui mijloc de învățământ menționat anterior; **2 puncte**

**1 punct** pentru precizarea unei modalități corecte, dar incomplete, de valorificare în cadrul lecției a fiecărui mijloc de învățământ menționat anterior.

**c. (6 puncte)**

Prezentarea funcției formative a mijloacelor tehnice de instruire. **6 puncte**

**3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplete.

**2. Observarea curentă și sistematică (15 puncte)**

**a. (6 puncte)**

- câte **2 puncte** pentru enumerarea oricăror **trei instrumente** de înregistrare a datelor utilizate pentru observarea curentă și sistematică a comportamentului și activității elevilor. 3x2puncte= **6 puncte**

**b. (9 puncte)**

- Elaborarea unui instrument de observare a datelor pentru observarea curentă și sistematică a comportamentului și activității elevilor corespunzător unui modul de pregătire profesională corespunzător disciplinei la care susțineți examenul. **9 puncte**

**4 puncte** pentru elaborarea corectă, dar incompletă, a unui instrument de înregistrare a datelor pentru observarea curentă și sistematică a comportamentului și activității elevilor corespunzător unui modul de pregătire profesională corespunzător disciplinei la care susține examenul.