

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
20 aprilie 2017

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 preparatelor din carne de pasăre; **4 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **2 puncte**.
- b. Descrierea cărnii de pasăre, materie primă pentru obținerea preparatelor de bază; **4 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **2 puncte**.
- c. Prezentarea condițiilor de calitate/ admisibilitate, pentru preparatele din carne de pasăre cu sos alb; **8 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **4 puncte**.
- d. Descrierea tehnicii de preparare a produsului „Pilaf cu carne de pui”; **6 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **3 puncte**.
- e. Caracterizarea utilajelor și spațiilor frigorifice; **4 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **2 puncte**.
- f. - câte **1 punct** pentru prezentarea oricăror **patru norme** de siguranță și securitate în muncă specifice echipamentelor frigorifice. **4x1 punct = 4 puncte**

2. (30 de puncte)

- a. Descrierea etapei de primire a clienților în restaurant; **8 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **4 puncte**.
- b. Caracterizarea prezentării vizuale a ofertei de preparate și băuturi; **8 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **4 puncte**.
- c. Caracterizarea sistemului de servire indirect sau francez cu menționarea avantajelor și dezavantajelor acestuia. **8 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **4 puncte**.
- d. Descrierea etapei de întocmire și prezentare a notei de plată. **6 puncte**
Pentru răspuns corect, dar incomplet, **3 puncte**.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

1. (15 puncte)

a.

- precizarea scopului urmărit în utilizarea demonstrației ca metodă de predare-învățare; **2 puncte**
- câte **2 puncte** pentru menționarea oricăror **trei cerințe** atinse în cadrul metodei prezentate. **3x2puncte= 6 puncte**

b. Elaborarea oricărui exemplu de aplicare a metodei demonstrației în cadrul unei secvențe de instruire practică la unul dintre modulele de pregătire profesională de specialitate. **7 puncte**

4 puncte pentru elaborarea corectă, dar incompletă a oricărui exemplu de aplicare a metodei demonstrației în cadrul unei secvențe de instruire practică la unul dintre modulele de pregătire profesională de specialitate.

2. (15 puncte)

Proiectarea un test scris la finalul parcurgerii unei unități de învățare/ unități de competență corespunzătoare unui modul de pregătire profesională, însoțit de baremul de evaluare și notare, cu următoarea structură: un item cu alegere duală, un item cu răspuns scurt și unul de tip rezolvare de probleme.

- câte **2 puncte** pentru proiectarea corectă a fiecăruia dintre cele **trei tipuri** de itemi, 3x2puncte=**6 puncte**
- câte **1 punct** pentru elaborarea detaliată a răspunsului așteptat pentru fiecare dintre cei **trei itemi**; 3x1punct=**3 puncte**
- câte **1 punct** pentru corectitudinea științifică a informațiilor de specialitate pentru fiecare dintre cei **trei itemi**; 3x1punct=**3 puncte**
- câte **1 punct** pentru menționarea fiecăra dintre cele **trei elemente**. 3x1punct=**3 puncte**