

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
17 iulie 2019**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(MAIȘTRI INSTRUCTORI)**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- 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 **(30 de puncte)**

1. (10 puncte)

- a. Prezentarea compoziției chimice a oului; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Caracterizarea digestibilității ouălor; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Prezentarea transformărilor care au loc la prelucrarea ouălor. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

2. (10 puncte)

- a. Caracterizarea aluatului fraged; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Pentru prezentarea corectă a **oricăror două transformări** ale aluatului fraged în timpul procesului de coacere se acordă câte **1p (2x1p=2p)**; **2 puncte**
- c. Descrierea tehnicii de preparare a plăcintei cu morcovi; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

3. (10 puncte)

- a. Caracterizarea cuptorului; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Descrierea unui tip de cuptor, din punct de vedere constructiv și funcțional; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Pentru precizarea corectă a **oricăror patru norme** de siguranță și securitate în muncă specifice utilizării cuptorului, se acordă câte **1p (4x1p=4p)**. **4 puncte**

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

- Caracterizarea mesei pentru dejun; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Prezentarea sortimentelor de preparate culinare recomandate pentru dejun; **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Descrierea modului de aranjare a mesei de dejun pentru un meniu complet; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Prezentarea servirii preparatelor și băuturilor și a debarasării mesei în cazul unui meniu "a la carte" format din preparat lichid, preparat de bază cu sos și desert de bucătărie cald; **10 puncte**
5 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. (16 puncte)

a. prezentarea oricărei caracteristici a exercițiului didactic ca metodă de instruire practică;

4 puncte

2 punct pentru răspuns corect, dar incomplet;

b. exemplificarea metodei exercițiului corectă din punct de vedere metodic și științific a informațiilor de specialitate pentru o activitate de instruire practică, aplicată într-o lecție de la disciplina la care susțineți concursul;

12 puncte

5 puncte pentru răspuns corect, din punct de vedere metodic și științific a informațiilor de specialitate, dar incomplet.

III.2. (14 puncte)

a. definirea chestionării orale;

4 puncte

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet;

b. - câte **trei puncte** pentru prezentarea fiecăreia dintre cele **două forme** ale chestionării orale;

2 x 3 puncte = 6 puncte

c. prezentarea avantajelor utilizării metodei de evaluare – chestionarea orală prin comparație cu evaluarea scrisă.

4 puncte

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.