

**CONCURSUL NAȚIONAL PENTRU OCUPAREA POSTURILOR/CATEDRELOR DECLARATE  
VACANTE/REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
2020**

**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. (10p)**

- a. Caracterizarea utilajelor și spațiilor frigorifice; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Descrierea unui echipament frigorific, din punct de vedere constructiv și funcțional; **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Câte **1p** pentru prezentarea **oricăror patru norme de siguranță și securitate** în muncă  
specifice echipamentele frigorifice. **4x1p=4 puncte**

**2. (10p)**

- a. Câte **1p** pentru menționarea **fiecăreia dintre cele patru** grupe de preparate din subproduse comestibile de abator cu menționarea câte unui preparat pentru fiecare grupă; **4x1p=4 puncte**
- b. Prezentarea operației de înăbușire a ficatului; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Descrierea tehnicii de obținere a preparatului *Limbă cu măslină*. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet

**3. (10p)**

- a. Descrierea servirii la gheridon a preparatelor din pește; **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Prezentare modalității de aranjare a meselor pentru servirea fripturilor; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Descrieți servirea vinului la masă. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

- Caracterizarea aluatului dospit; **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- Descrierea metodei indirecte de obținere a aluatului dospit; **8 puncte**  
**4 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- Câte **1p** pentru precizarea **oricăror șase** condiții necesare pentru asigurarea calității aluatului dospit; **6x1p=6 puncte**
- Prezentarea transformărilor care au loc la fermentarea aluatului; **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet
- Descrierea tehnologiei de obținere a *Brioșelor de cofetărie*. **6 puncte**  
**3 puncte** pentru răspuns corect dar incomplet

**SUBIECTUL al III-lea**

**(30 de puncte)**

**a.**

- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror **două metode** de învățare centrate pe elev;  
2x1punct= **2 puncte**
- câte **3 puncte** pentru argumentarea alegerii fiecăreia dintre cele **două metode** de învățare menționate;  
2x3 puncte= **6 puncte**
- câte **1 punct** pentru argumentarea corectă, dar incompletă a alegerii fiecăreia dintre cele **două metode** de învățare menționate;( 2x1punct= **2 puncte**)
- descrierea organizării activității de învățare; **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet
- proiectarea unui item de tip întrebare structurată pentru evaluarea rezultatelor învățării din secvența dată; **4 puncte**
- proiectarea baremului de evaluare și de notare; **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet

**Notă.** Precizarea răspunsului corect din punct de vedere științific al informației de specialitate.

**4 puncte**

- b.** - câte **2 puncte** pentru menționarea oricăror **două mijloace** de învățământ utilizate pentru fiecare dintre cele **două metode** alese la punctul a. 4 mijloace x 2 puncte= **8 puncte**