

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
24 iulie 2024

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- 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

(60 de puncte)

1. (30 de puncte)

- a. Prezentarea rolului proteinelor în organism 2 puncte
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte 2 puncte pentru caracterizarea **oricăror două** vitamine liposolubile.
2x2 puncte= 4 puncte
Câte 1 punct pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet (2x1 punct= 2 puncte).
- c. Descrierea compoziției chimice a făinii de grâu 6 puncte
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Câte 2 puncte pentru descrierea **oricăror trei** categorii de produse industrializate din legume.
3x2 puncte= 6 puncte
Câte 1 punct pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet (3x1 punct= 3 puncte).
- e. Prezentarea condițiilor de păstrare a fructelor 4 puncte
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea tratamentului termic de coacere a legumelor 1 punct
- g. Câte 1 punct pentru menționarea **oricăror trei** modificări ale factorilor nutritivi din legume, care au loc sub influența tratamentului termic.
3x1 punct= 3 puncte
- h. Caracterizarea constructivă a cuptorului electric 2 puncte
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
Caracterizarea funcțională a cuptorului electric 2 puncte
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea listelor pentru meniuri și băuturi 2 puncte
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte 1 punct pentru prezentarea **oricăror trei** considerente de care se ține seama la întocmirea meniurilor.
3x1 punct= 3 puncte
- c. Caracterizarea fripturilor 4 puncte
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Descrierea tehnologiei de obținere a fripturilor la cuptor 4 puncte
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Câte 1 punct pentru prezentarea **oricăror patru** transformări care au loc la obținerea fripturilor.
4x1 punct= 4 puncte
- f. Descrierea servirii la gheridon a fripturilor 4 puncte
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
Descrierea servirii la gheridon a garniturilor 2 puncte
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

- Descrierea servirii la gheridon a salatelor **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror** trei recomandări de asociere a vinului cu preparate culinare. **3x1 punct= 3 puncte**
- h. Descrierea servirii vinului la masă **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

II.1. (24 de puncte)

- a. Descrierea metodei didactice **8 puncte**
Punctajul se distribuie astfel:
- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror trei caracteristici ale cazului (**3x1 punct=3 puncte**);
 - câte **1 punct** pentru menționarea fiecăreia dintre cele cinci etape pe care le parcurge un studiu de caz (**5x1 punct=5 puncte**).
- b. Menționarea tuturor elementelor **15 puncte**
Punctajul se acordă numai în condițiile în care elementele sunt corelate și se distribuie astfel:
- titlul lecției (**1 punct**);
 - cazul supus studiului (**2 puncte**);
 - mijloacele de învățământ folosite (**2 puncte**);
 - câte **1 punct** pentru activitatea elevilor corespunzătoare fiecăreia dintre cele cinci etape parcurse pentru soluționarea cazului (**5x1 punct=5 puncte**);
 - câte **1 punct** pentru activitatea profesorului corespunzătoare fiecăreia dintre cele cinci etape parcurse pentru soluționarea cazului (**5x1 punct=5 puncte**);

Notă. Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată **1 punct**

II.2. (6 puncte)

- Câte **2 puncte** pentru menționarea oricăror două funcții ale manualului școlar **2x2 puncte=4 puncte**
- Câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două criterii de elaborare a manualului școlar **2x1 punct=2 puncte**