

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
iulie 2025**

**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

(30 de puncte)

1. (10 puncte)

- a. Caracterizarea valorii alimentare a pastelor făinoase **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea pastelor făinoase, din punct de vedere organoleptic **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea proprietăților tehnologice culinare ale pastelor făinoase **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Descrierea condițiilor de păstrare a pastelor făinoase **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (10 puncte)

- a. Câte **1 punct** pentru prezentarea **fiecărui tip de meniu** după criteriul structurii și componenței preparatelor culinare **4x1 punct=4 puncte**
- b. Descrierea structurii unui meniu complet **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Câte **1 punct** pentru prezentarea **fiecărui criteriu** de întocmire a meniurilor **4x1 punct=4 puncte**

3. (10 puncte)

- a. Descrierea servirii gustărilor cu cleștele de pe platou **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Prezentarea modalității de aranjare a meselor pentru servirea fripturilor **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea servirii coniacului **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- a. Caracterizarea aluatului foietaj **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea operației de turare din tehnologia de obținere a aluatului foietaj **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror patru condiții** pentru asigurarea calității aluatului foietaj; **4x1 punct=4 puncte**
- d. - Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror două transformări** care au loc în timpul frământării aluatului **2x2 puncte= 4 puncte**
- Prezentarea **oricărei transformări** care are loc în timpul coacerii aluatului foietaj **2 puncte**
- e. Descrierea tehnologiei de preparare a preparatului "Cremșnit" **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

- f. Descrierea tehnologiei de obținere a gustărilor din foietaj **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Câte **1 punct** pentru prezentarea **fiecăruia dintre cei patru indici de calitate** ai gustărilor din foietaj (aspect exterior, aspect în secțiune, culoare, gust) **4x1 punct= 4 puncte**

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)
III.1. (20 de puncte)

a.	Precizarea temei activității practice	1 punct
	Precizarea rezultatelor învățării vizate	1 punct
	Precizarea tipului lecției	1 punct
	Precizarea sarcinilor de lucru ale elevilor	2 puncte
	Precizarea formelor de organizare a activității	1 punct
b.	8 puncte pentru prezentarea modului de desfășurare a activității practice. Punctajul se acordă numai dacă elementele menționate sunt corelate și se distribuie astfel:	
	- metode de învățământ	2 puncte
	- resurse materiale utilizate	2 puncte
	- activitatea elevilor	2 puncte
	- activitatea / rolul profesorului	2 puncte
c.	Câte 1 punct pentru enumerarea oricăror trei cerințe privind organizarea laboratorului / atelierului școlar	3x1 punct=3 puncte
d.	Prezentarea unui avantaj al îmbinării activității didactice desfășurate în sala de clasă cu activitatea desfășurată în laboratorul / atelierul școlar	3 puncte

III.2. Proiectarea, pe baza secvenței din curriculum, a unui item cu alegere multiplă și a unui item cu alegere duală, cu menționarea, pentru fiecare, a câte două caracteristici generale **10 puncte**
Punctajul se distribuie astfel:

- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două caracteristici generale specifice fiecăruia dintre cei doi itemi (**2x2x1 punct=4 puncte**)
- câte **1 punct** pentru respectarea regulilor de proiectare specifice fiecărui item (**2x1 punct=2 puncte**)
- câte **1 punct** pentru corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată atât în formularea cerinței, cât și în formularea răspunsului așteptat, pentru fiecare item (**2x1 punct=2 puncte**)
- câte **1 punct** pentru elaborarea răspunsului corect / așteptat corespunzător fiecărui item (**2x1 punct=2 puncte**)