

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
12 iulie 2023**

**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. Descrierea rolului proteinelor/protidelor în organism cu referire la rolul plastic, la rolul structural, la implicarea în protecția organismului și în menținerea echilibrului acido-bazic în organism, la rolul energetic cu precizarea puterii calorice **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet, care include cel puțin trei dintre aspectele specifice rolului proteinelor.

b. Caracterizarea fibrelor alimentare, cu referire la valoarea nutritivă, efectele biologice și efectele excesului; **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

c. Prezentarea proprietăților lipidelor cu referire la solubilitate, efectul enzimelor, temperaturii, umidității și luminii în timpul păstrării sau al proceselor tehnologice **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet, care include cel puțin trei elemente specifice proprietăților lipidelor.

2. (10 puncte)

a. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror două** caracteristici ale fursecurilor pe bază de grăsimi; **2x1 punct=2 puncte**

b. Descrierea tehnologiei de obținere a unuia dintre fursecurile din această categorie, cu precizarea etapelor specifice de obținere a compoziției, modelarea (turnarea) compoziției, coacere și finisare **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

c. Prezentarea transformărilor care au loc la coacerea fursecurilor pe bază de grăsimi, cu referire la substanțele nutritive (proteine, grăsimi, glucide) și la proprietățile organoleptice rezultate în urma operației de coacere **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

3. (10 puncte)

a. Caracterizarea restaurantului cu linie de autoservire **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

b. Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror două** caracteristici ale salonului de servire **2x1 punct = 2 puncte**

c. Câte **2 puncte** pentru descrierea **oricăror două** obiecte de inventar textil din dotarea saloanelor de servire **2x2 punct = 4 puncte**

Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet (**2x1 punct=2 punct**)

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- a. - Caracterizarea subproduselor comestibile de abator, din punct de vedere al compoziției chimice **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Caracterizarea subproduselor comestibile de abator, din punct de vedere al structurii țesuturilor **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. Prezentarea prelucrării primare a creierului **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea operației termice de înăbușire a ficatului **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Câte **2 puncte** pentru prezentarea condițiilor de admisibilitate pentru **fiecare dintre cei cinci** indici de calitate ai preparatelor din subproduse comestibile de abator. **5x2 puncte=10 puncte**
Câte **1 punct** pentru fiecare răspuns corect, dar incomplet (**5x1 punct=5 puncte**)
- e. Descrierea, la alegere, a tehnologiei de obținere a unui preparat de bază din subproduse comestibile de abator **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul tratamentului termic de fierbere din cadrul tehnologiilor de obținere a preparatelor din subproduse comestibile de abator **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

1. Se acordă **12 puncte** pentru prezentarea unui exemplu de aplicare a metodei de evaluare *verificarea orală*, care se distribuie astfel:
- caracteristicile metodei **2 puncte**
 - detalierea conținutului învățării asociat rezultatelor învățării vizate **3 puncte**
 - formularea a minim patru întrebări pe care profesorul le adresează elevilor în procesul de evaluare **4 puncte**
 - câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două avantaje ale utilizării metodei **2x1 punct=2 puncte**
 - menționarea oricărei limite a utilizării metodei **1 punct**
2. Se acordă **18 puncte** pentru proiectarea unui item cu alegere duală, a unui item de completare și a unui item de tip întrebare structurată, care se distribuie astfel:
- câte **2 puncte** pentru respectarea regulilor de proiectare specifice fiecărui item **3x2 puncte=6 puncte**
 - câte **2 puncte** pentru corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată atât în formularea cerinței, cât și în formularea răspunsului așteptat, pentru fiecare item **3x2 puncte=6 puncte**
 - câte **2 puncte** pentru elaborarea răspunsului corect/așteptat, pentru fiecare item **3x2 puncte=6 puncte**