

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
12 iulie 2017**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(profesori)**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Varianta 3

- 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 p)

- a. Caracterizarea preparatelor lichide; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Prezentarea elementelor de adaos folosite la obținerea preparatelor lichide; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Descrierea tehnicii de preparare a supelor creme; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- d. – câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror două** transformări suferite de componente la prelucrarea termică a legumelor. **2x1p= 2 puncte**

2. (10 p)

- a. Caracterizarea aluatului opărit; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Descrierea tehnicii de preparare a cojilor din aluat opărit; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- c. – câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror patru** transformări care au loc în procesul de coacere al cojilor din aluat opărit. **4x1p= 4 puncte**

3. (10 p)

- a. Descrierea aducerii și așezării tacâmurilor pe mese, în etapa de pregătire a unității pentru primirea consumatorilor; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet.
- b. Caracterizarea sistemului de servire indirect sau francez; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- c. – câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două** avantaje ale sistemului de servire direct, la gheridon. **2x1p=2 puncte**

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- a. Caracterizarea structurii cărnii; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. Descrierea cărnii de vânat din punct de vedere al structurii și compoziției chimice; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- c. Prezentarea modalităților de verificare a calității și a prospețimii cărnii; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- d. Descrierea procedeelor de prelucrare termică a cărnii; **6 puncte**

Probă scrisă la **ALIMENTAȚIE PUBLICĂ – profesori**

Varianta 3

Barem de evaluare și de notare

- 3 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet
- e. Caracterizarea subproduselor din pește; **4 puncte**
- 2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet
- f. Prezentarea condițiilor de păstrare a produselor din carne. **4 puncte**
- 2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

- a. Caracterizarea timpului instrucțional cu referire la folosirea eficientă a acestuia; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Prezentarea rolului relației profesor-elev în crearea unui climat educațional favorabil; **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea discuției ca formă de instruire frontală (care implică întreaga clasă); **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- d. Caracterizarea învățării în perechi ca formă de instruire pe grupe. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Exemplificarea învățării în perechi, ca formă de instruire pe grupe, pentru o temă de specialitate din domeniul pentru care susțineți concursul. **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.