

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

Probă scrisă

**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(maiștri instructori)**

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. (10p)

- a. Caracterizarea instrumentelor tăietoare; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. – câte **1 punct** pentru descrierea **oricăror patru** ustensile de bucătărie; **4x1p=4 puncte**
c. Descrierea întreținerii vaselor de gătit. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet

2. (10p)

- a. Caracterizarea budincilor; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. Descrierea tehnicii de preparare a "Cremei de zahăr caramel"; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- c. Prezentarea condițiilor de calitate pentru "Papanashi". **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet

3. (10p)

- a. Prezentarea etapei de transmitere a comenzii la secție; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. Descrierea sistemului de servire direct, la farfurie; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- c. Prezentarea etapei de încasare a valorii conform notei de plată. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- a. Explicarea importanței semipreparatelor din ouă și făină; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- b. Caracterizarea valorii energetice a semipreparatelor din ouă și făină; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- c. - câte **1 punct** pentru prezentarea fiecăruia dintre **cele patru** tipuri de semipreparate din ouă și făină; **4x1p= 4 puncte**
- d. Descrierea procesului tehnologic de obținere a semipreparatelor din ouă și făină; **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet

- e. Prezentarea indicilor de calitate ai blaturilor; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet
- f. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul procesului tehnologic de obținere a semipreparatelor din ouă și făină. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

1. (20 de puncte)

- a. Caracterizarea operaționalizării obiectivelor; **5 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

- b. - câte **3 puncte** pentru formularea **oricăror patru** obiective operaționale corespunzătoare unei teme dintr-un modul de pregătire profesională ținând cont de precizările cerute;

4x3puncte=**12 puncte**

- câte **1 punct** pentru formularea corectă, dar incompletă a oricăror **patru obiective** operaționale corespunzătoare unei teme dintr-un modul de pregătire profesională ținând cont de precizările cerute. (4x1punct=**4 puncte**);

- menționarea următoarelor elemente: clasa, conținutul/ unitatea de învățare, activitățile de învățare, resursele didactice utilizate. **3 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (10 puncte)

Descriere oricărei metode didactice activ-participative; **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

- elaborarea unui exemplu de aplicare a metodei activ-participative descrise, pentru o secvență de instruire corespunzătoare unui modul de pregătire profesională (elementele proiectării didactice: modulul, clasa, conținutul/ unitatea de învățare, activitățile de învățare, resursele didactice utilizate, scenariul didactic). **6 puncte**

3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.