

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN 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

(60 de puncte)

1. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea făinii de grâu din punct de vedere al compoziției chimice. **6 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care conține informații parțiale despre toate componentele făinii (glucide, proteine, lipide, substanțe minerale, vitamine, enzime).
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care conține informații parțiale despre unele dintre componentele făinii.
- b. Prezentarea etapei de maturare a făinii. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea modului de realizare a examenului organoleptic al făinii. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Descrierea marmitei, utilaj termic important pentru tehnologia culinară **6 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet care conține informații parțiale despre construcția și funcționarea marmitei.
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet care conține informații parțiale fie numai despre construcția marmitei, fie numai despre funcționarea marmitei.
- e. Prezentarea normelor igienico-sanitare care trebuie respectate la păstrarea alimentelor în unitățile de alimentație publică **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care conține informații parțiale despre condițiile de păstrarea din unitățile de alimentație și despre păstrarea tuturor categoriilor de materii prime folosite în unitățile de alimentație.
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care conține informații generale despre păstrarea alimentelor în unitățile de alimentație publică.

2. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea preparatelor de bază din legume **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea materiilor prime de bază folosite la obținerea acestei grupe de preparate culinare **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea procesului tehnologic general de obținere a preparatelor de bază din legume și sos **8 puncte**
Punctajul se repartizează astfel:
- **2 puncte** pentru descrierea operațiilor pregătitoare din cadrul procesului tehnologic general de obținere a preparatelor de bază din legume.
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

- **4 puncte** pentru descrierea prelucrării termice legumelor din cadrul procesului tehnologic general de obținere a preparatelor de bază din legume.
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- **2 puncte** pentru descrierea preparării sosului, formării și finalizării preparatului în cadrul procesului tehnologic general de obținere a preparatelor de bază din legume.
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Prezentarea transformărilor care au loc în procesul tehnologic de obținere al preparatelor de bază din legume. **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Descrierea condițiilor de calitate (gramaj, aspect, culoare, miros, gust) ale preparatelor de bază din legume. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (20 de puncte)

a.	Menționarea subiectului / temei activității didactice și a rezultatelor învățării vizate	1 punct
b.	Descrierea oricărei metode didactice interactive	2 puncte
	Argumentarea alegerii metodei interactive în raport cu rezultatele învățării vizate	2 puncte
c.	6 puncte pentru prezentarea modului de desfășurare a activității didactice în care se utilizează metoda didactică interactivă. Punctajul se acordă numai dacă elementele menționate sunt corelate și se distribuie astfel:	
	- menționarea formei / formelor de organizare a activității	1 punct
	- menționarea sarcinilor de lucru ale elevilor	2 puncte
	- menționarea activităților desfășurate de către elevi	2 puncte
	- menționarea activităților desfășurate de către profesor	1 punct
d.	Câte 1 punct pentru menționarea oricăror două mijloace de învățământ care sunt integrate în procesul de predare-învățare din cadrul activității didactice propuse	2x1 punct=2 puncte
	Câte 1 punct pentru precizarea secvenței didactice în care este utilizat fiecare dintre cele două mijloace de învățământ menționate.	2x1 punct= 2 puncte
e.	Precizarea oricărei metode tradiționale de evaluare, care poate fi utilizată pentru evaluarea rezultatelor învățării vizate	1 punct
	Menționarea oricărui avantaj al utilizării metodei tradiționale de evaluare precizate	2 puncte
	Menționarea oricărei limite a utilizării metodei tradiționale de evaluare precizate	2 puncte

II.2. Se acordă 10 puncte pentru realizarea analizei comparative a evaluării formative și a evaluării sumative pe baza unui set de cinci criterii / parametri.

Punctajul se distribuie astfel:

- Câte **1 punct** pentru formularea oricăror cinci criterii / parametri utilizați pentru analiza comparativă **5x1 punct=5 puncte**
- Câte **1 punct** pentru fiecare analiză comparativă realizată între evaluarea formativă și cea sumativă în funcție de fiecare criteriu / parametru formulat **5x1 punct=5 puncte**