

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
8 iulie 2025

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Varianta 2

- 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 brânzeturilor **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **1 punct** pentru prezentarea **fiecăreia dintre cele patru** condițiile de calitate (aspect; culoare; consistență; miros și gust) **4x1 punct=4 puncte**
- c. Descrierea tehnologiei de obținere a produsului "Brânzoaice moldovenești" ("Poale în brâu") **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror șase condiții** pentru asigurarea calității aluatului dospit folosit la obținerea produsului "Brânzoaice moldovenești" **6x1 punct=6 puncte**
- e. Descrierea tehnologiei de obținere a "Sufleului de cașcaval" **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Caracterizarea vitrinei frigorifice **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror două** norme de protecția muncii specifice utilizării agregatelor frigorifice. **2x2 puncte=4 puncte**

2. (30 de puncte)

- a. Caracterizarea dejunului. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **2 puncte** pentru prezentarea fiecăruia dintre **cele două** tipuri de meniu, clasificate după momentul în care se servesc **2x2 puncte=4 puncte**
- c. Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror patru** categorii de preparate recomandate și servite în prima etapă a meniului de dejun. **4x1 punct=4 puncte**
- d. Descrierea modul de aranjare a mesei pentru dejun, cu meniu semicomplet. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e. Descrierea tehnologiei de obținere a oricărui preparat de bază din legume și carne de porc, care poate fi servit în cadrul mesei de dejun. **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Prezentarea servirii înghețatei **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Descrierea debarasării farfuriilor, varianta cu două farfurii. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (24 de puncte)

a.	- Menționarea temei/subiectului proiectului	2 puncte
	- Precizarea formei/formelor de organizare a activităților necesare desfășurării proiectului	1 punct
b.	Câte 1 punct pentru enumerarea oricăror cinci elemente de structură ale proiectului	5x1 punct=5 puncte
c.	8 puncte pentru detalierea celor două etape ale realizării proiectului. Punctajul se acordă numai dacă elementele precizate, pentru fiecare etapă (<i>etapa de cercetare propriu-zisă și etapa de realizare a materialelor</i>) sunt corelate și se distribuie astfel:	
	- câte 2 puncte pentru activitatea elevilor	2x2 puncte=4 puncte
	- câte 1 punct pentru resursele materiale necesare	2x1 punct=2 puncte
	- câte 1 punct pentru activitatea/rolul profesorului	2x1 punct=2 puncte
d.	- Câte 2 puncte pentru formularea oricăror două criterii de evaluare ce vizează calitatea proiectului	2x2 puncte=4 puncte
	- Câte 2 puncte pentru formularea oricăror două criterii de evaluare ce vizează calitatea activității elevului	2x2 puncte=4 puncte

II.2. (6 puncte)

- a.** Câte **2 puncte** pentru descrierea fiecăruia dintre **cele două** efecte perturbatoare (*efectul de ordine și efectul de halo*) **2x2 puncte=4 puncte**
- b.** Prezentarea oricărei modalități prin care se poate elimina subiectivismul în evaluare **2 puncte**