CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂŢILE DE ÎNVĂŢĂMÂNT PREUNIVERSITAR
15 iulie 2015

Probă scrisă
Alimentaţie publică – maiştri instructori

BAREM DE EVALUARE ŞI DE NOTARE

Varianta 3

- **Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerinţelor.**
- **Nu se acordă fracţiuni 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 împărţirea la 10 a punctajului total obținut pentru lucrare.**

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. (10p)
a. Caracterizarea maşinii de gătit. **(2p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **2p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **1p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*
b. Descrierea unui tip de maşină de gătit. **(4p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **4p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **2p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*
c. Prezentarea modalităţii de întreţinere a maşinii de gătit. **(4p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **4p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **2p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*

2. (10p)
a. Caracterizarea legumelor. **(2p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **2p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **1p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*
b. Precizarea rolului apei în compoziţia chimică a legumelor. **(2p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **2p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **1p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*
c. Descrierea legumelor rădăcinoase cu menţionarea principalilor reprezentanţi ai acestei grupe de legume. **(4p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **4p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **2p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*
d. Caracterizarea digestibilităţii legumelor. **(2p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **2p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **1p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*

3. (10p)
a. Argumentarea importanţei informării clienţilor. **(2p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **2p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **1p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*
b. Caracterizarea listelor pentru meniuri. **(4p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **4p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **2p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*
c. Descrierea mijloacelor de realizare a prezentării vizuale. **(4p)**
*Pentru răspuns corect şi complet, se acordă **4p.**; pentru răspuns parţial corect sau incomplet, se acordă **2p**.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

- Caracterizarea torturilor. **(6p)**

*Pentru caracterizarea corectă şi completă a torturilor se acordă **6p.** Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă **3p.** Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p.***

- Descrierea operaţiilor de asamblare. **(6p)**

*Pentru descrierea corectă şi completă a operaţiilor de asamblare în cadrul procesului tehnologic de obţinere a torturilor se acordă **6p.** Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă **3p.** Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p.***

- Caracterizarea etapei de finisare a torturilor. **(6p)**

*Pentru caracterizarea corectă şi completă a finisării torturilor se acordă **6p.** Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă **3p.** Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p.***

- Descrierea ambalării. **(4p)**

*Pentru descrierea corectă şi completă a ambalării torturilor se acordă **4p.** Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă **2p.** Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p.***

- Prezentarea condiţiilor care trebuie respectate în timpul preparării torturilor. **(8p)**

*Pentru prezentarea corectă şi completă a condiţiilor care trebuie respectate în timpul preparării torturilor se acordă **8p.** Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă **4p.** Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p.***

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

a. Caracterizarea metodei didactice, în contextul acţiunii de instruire. **8p**

*Pentru răspuns corect și complet, se acordă **8p.** Pentru răspuns parțial complet se acordă **4p**. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*

b. Clasificarea metodelor didactice în funcţie de scopul didactic urmărit. **6p**

*Pentru răspuns corect și complet, se acordă **6p.** Pentru răspuns parțial complet se acordă **3p**. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p**.*

c. Prezentarea activizării ca şi condiţie a creşterii randamentului şcolar. **6p**

*Pentru răspuns corect și complet, se acordă **6p.** Pentru răspuns parțial complet se acordă **3p**. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0 p**.*

d. Descrierea *Exerciţiului* ca metodă didactică activ – participativă. **10p**

*Pentru răspuns corect și complet, se acordă **10p.** Pentru răspuns parțial complet se acordă **5p**. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0p***