

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

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 fripturilor

6 puncte

1 punct pentru caracterizarea din punct de vedere al structurii, componenței, valorii nutritive și senzoriale;

1 punct pentru prezentarea locului în meniu și a relevanței valorii estetice a preparatului;

1 punct pentru precizarea importanței corelării valorii nutritive cu valoarea estetică în asocierea cu garniturile;

1 punct pentru prezentarea sorturilor de carne destinate obținerii diferitelor fripturi și a importanței calității acestora;

1 punct pentru prezentarea importanței tratamentelor termice aplicate;

1 punct pentru precizarea denumirilor consacrate în bucătăria națională și internațională pentru unele fripturi.

b. Câte 1 punct pentru precizarea **fiecărei grupe** de fripturi, însoțită de câte un exemplu corespunzător, ca urmare a clasificării fripturilor în funcție de tratamentul termic și procesul tehnologic aplicat la obținerea acestora (*la frigare* – pui, mușchi de porc, file de porc etc.; *la grătar* – mușchi de porc, mușchi de vită, biftec etc.; *la cuptor* – pui la tavă, curcan pe varză, mușchi de vită în foietaj, pulpă de porc la tavă etc.; *la tigaie* – șnițel pane, șnițel parizian, escalop, tochitură etc.; *la proșap* – miel, pui, iepure, pește etc.). **5x1 punct = 5 puncte**

c. Prezentarea câte unei transformări suferite de proteine, lipide, glucide, vitamine și săruri minerale în timpul prelucrării termice a fripturilor **5 puncte**

1 punct pentru prezentarea unei transformări suferite de proteine;

1 punct pentru prezentarea unei transformări suferite de lipide;

1 punct pentru prezentarea unei transformări suferite de glucide;

1 punct pentru prezentarea unei transformări suferite de vitamine;

1 punct pentru prezentarea unei transformări suferite de săruri minerale.

d. Descrierea procesului tehnologic de obținere al fripturilor la grătar

4 puncte

1 punct pentru descrierea pregătirii grătarului;

1 punct pentru descrierea prelucrării primare a cărnii;

1 punct pentru descrierea porționării cărnii;

1 punct pentru descrierea modului de realizare a tratamentului termic.

e. - Caracterizarea grătarului din punct de vedere constructiv.

4 puncte

1 punct pentru descrierea scheletului metalic;

1 punct pentru caracterizarea părții funcționale;

1 punct pentru caracterizarea modalității de încălzire;

1 punct pentru prezentarea rolului hotei.

- Caracterizarea grătarului din punct de vedere funcțional,

2 puncte

1 punct pentru caracterizarea funcționării grătarului încălzit cu gaze;

1 punct pentru caracterizarea funcționării grătarului încălzit electric.

f. Descrierea servirii directe a fripturilor cu ajutorul cleștelui, de pe platou.

4 puncte

1 punct pentru precizarea situațiilor în care se alege servirea cu cleștele, de pe platou;

1 punct pentru prezentarea modului în care se aduce platoul cu preparat de la secție;

1 punct pentru descrierea modului în care se realizează servirea clientului și partea pe care se execută servirea;

1 punct pentru prezentarea modului în care se așează pe farfurie tranșa de carne și garniturile.

2. (30 de puncte)

a. Prezentarea compoziției chimice a făinii de grâu

7 puncte

1 punct pentru prezentarea amidonului din compoziția chimică a făinii de grâu;

1 punct pentru prezentarea glucidelor simple și celulozei din compoziția chimică a făinii de grâu;

1 punct pentru prezentarea formării glutenului din componentelor sale în timpul hidratării și frământării;

1 punct pentru prezentarea proprietăților glutenului din compoziția chimică a făinii de grâu;

1 punct pentru prezentarea lipidelor din compoziția chimică a făinii de grâu;

1 punct pentru prezentarea vitaminelor și sărurilor minerale din compoziția chimică a făinii de grâu;

1 punct pentru prezentarea enzimelor din compoziția chimică a făinii de grâu.

b. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror trei** roluri ale zahărului utilizat ca materie primă în patiserie-cofetărie (cu referire la: sporirea puterii energetice a produselor, îmbunătățirea proprietăților psihosenzoriale, îmbunătățirea aspectului, imprimarea culorii și aromei după caramelizare etc.).

3x1 punct=3 puncte

c. Descrierea tehnologiei de obținere a Șprițatului alb, unul dintre fursecurile pe bază de grăsimi

4 puncte

1 punct pentru descrierea etapei de omogenizare a untului cu zahăr și aromatizant;

1 punct pentru descrierea formării compoziției;

1 punct pentru descrierea turnării compoziției;

1 punct pentru descrierea coacerii fursecurilor, finisării și montării acestora.

d. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** transformări care au loc la obținerea fursecurilor pe bază de grăsimi (cu referire la: influența grăsimii asupra formei și porozității, influența bătăii albușurilor asupra porozității, rolul gălbenușurilor asupra afănării, densității și frăgezimii, formarea gustului, mirosului și aromei, favorizarea prelungirii perioadei de păstrare, transformarea amidonului, formarea crustei și culorii la coacere etc.).

4x1 punct=4 puncte

e. Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror șase** caracteristici ale fursecurilor din albuș (cu referire la: lipsa făinii, grăsimii și gălbenușurilor din compoziție, consistența și porozitate, greutate mică, culoare deschisă, conținutul de proteine, consistența tare, uscată și casantă, obținerea prin uscare, păstrarea la temperaturi mici în locuri uscate etc.).

6x1 punct=6 puncte

f. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror șase** cerințe igienico-sanitare specifice obținerii unor preparate de calitate în unitățile de alimentație (cu referire la: calitatea materiilor prime și auxiliare, aditivii admiși, respectarea procesului tehnologic, timpul de pregătire, calitatea instalațiilor și echipamentelor folosite, aprovizionarea cu produse perisabile, prelevarea zilnică de probe, interdicțiile de re folosire a grăsimilor utilizate, interdicții de obținere a unor preparate care se alterează ușor în perioadele cu temperaturi ridicate etc.).

6x1 punct=6 puncte

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (20 de puncte)

a.	- Câte 2 puncte pentru descrierea fiecăreia dintre cele două metode de învățământ (demonstrația didactică și exercitiul didactic)	2x2 puncte=4 puncte
b.	Se acordă 10 puncte pentru prezentarea momentului activității didactice în care se utilizează cele două metode. Punctajul se acordă numai dacă elementele menționate sunt corelate și se distribuie astfel: - tema activității didactice și rezultatele învățării vizate - forma/formele de organizare a activității - mijloacele de învățământ utilizate - sarcina/sarcinile de lucru repartizate elevilor - activitatea profesorului - activitatea elevilor	1 punct 1 punct 2 puncte 2 puncte 2 puncte 2 puncte
c.	- Precizarea oricărei metode de învățare prin comunicare orală, care însoțește metoda demonstrației (exemple: explicația, conversația etc.) - Argumentarea utilizării acestora în cadrul activității didactice	1 punct 2 puncte
d.	- Se acordă 3 puncte pentru prezentarea modului în care se realizează evaluarea activității desfășurate de către elevi, care se distribuie astfel: - menționarea metodei de evaluare (exemple: autoevaluarea; proba practică; observarea curentă și sistematică etc.) - menționarea instrumentului de evaluare folosit (exemple: fișă de autoevaluare a activității; fișă de evaluare a produsului executat; fișă de observare a comportamentului elevului în timpul rezolvării sarcinii de lucru etc.)	1 punct 2 puncte

II.2. (10 puncte)

- a.** Câte **2 puncte** pentru precizarea **oricăror două** funcții ale notării (**exemple:** funcția indice a unei valori; funcția de motivare a elevului etc.) **2x2 puncte=4 puncte**
- b.** Câte **2 puncte** pentru prezentarea aprecierii rezultatelor școlare prin fiecare dintre cele două modalități (prin simboluri numerice, respectiv, prin calificativ) **2x2 puncte=4 puncte**
- c.** Argumentarea afirmației conform căreia profesorul poate fi/este un factor al variabilității aprecierii și notării (**exemplu:** argumentare cu referire la trăsăturile de personalitate, pregătirea de specialitate, pregătirea psiho-pedagogică și metodică, experiența sau lipsa acestora – caracteristici ale evaluatorului, manifestate în anumite condiții de tipul stare de moment și/sau oboseală) **2 puncte**