

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

Probă scrisă
COMERT
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. Câte 1 punct pentru enumerarea **oricăror trei factori interni** și a **oricăror trei factori externi** care acționează pe perioada păstrării peștelui proaspăt **6x1 punct=6 puncte**

Exemple:

Factori interni (ai produsului): compoziția chimică, proprietățile biologice, fizice ale produsului, starea de salubritate.

Factori externi (ai mediului de păstrare): umiditatea relativă a aerului, temperatura, radiațiile de lumină, compoziția aerului, microorganismele din mediul extern, starea de igienă a depozitului, respectarea vecinătății admise.

b. Se acordă 2 puncte pentru prezentarea **oricărei metode** de conservare a peștelui, bazată pe utilizarea temperaturilor ridicate (*pasteurizarea, sterilizarea*).

Punctajul se distribuie astfel:

- precizarea principiului metodei

1 punct

- precizarea produselor care se obțin (semiconserve de pește, respectiv, conserve de pește) **1 punct**

c. Câte 1 punct pentru menționarea **oricăror patru** sortimente de semiconserve din pește și a **oricăror patru** sortimente de conserve din pește. **8x1 punct=8 puncte**

Exemple:

Semiconserve din pește: pește sărat, pește afumat: „Batog” (din morun, nisetru, somn), fileuri de cod afumate, pește marinat (tratarea peștelui cu oțet, sare, condimente), pasta de pește (pește sărat și afumat pastificat, cu adaos de condimente, boia de ardei), pește în salată de icre, pește marinat cu maioneză.

Conserve sterilizate din pește: în ulei (obișnuit, picant, aromatizat cu fum, ulei cu sos picant), în sos tomat, pește tocat cu adaos de legume și sos, pește cu legume, organe comestibile (lapți de hering, cod, ficat de pește), pește în suc propriu.

d. Câte 2 puncte pentru descrierea corectă și completă a **oricăror cinci** caracteristici de calitate ale peștelui proaspăt. **5x2 puncte=10 puncte**

Exemple:

Caracteristicile de calitate ale peștelui proaspăt:

Aspectul general - aspect metalic, strălucitor, culoare normală, specifică speciei, corp rigid.

Aspectul ochilor - limpezi, bombați, umplu orbita, corneea transparentă; se admit și ochii retrași la nivelul orbitei și corneea puțin mată.

Aspectul branhiilor - roz-roșii, fără miros, fără mucozități.

Aspectul pielii și al solzilor - lucioasă, întinsă, solzi lucioși, bine fixați, care se desprind greu, cu mucus transparent.

Aspectul anusului - retractant (înfundat), albicios.

Aspectul mușchilor - bine legați de oase, elastici (la apăsarea cu degetul, urma dispare).

Aspectul viscerelor - lucioase, bine individualizate, fără lichid în cavitatea abdominală, miros caracteristic.

e. Câte 1 punct pentru precizarea **oricăror patru** defecte ale peștelui refrigerat (**exemple:** solzi decolorați care se desprind ușor; corp acoperit cu mucus rău mirositor; ochi retractați în orbite; corneea opacă; branhiile de culoare cenușie sau brună etc.) **4x1 punct=4 puncte**

2. (30 de puncte)

a. Câte 1 punct pentru enumerarea **oricăror patru** operații comune și a **oricăror patru** operații specifice de pregătire prealabilă a mărfurilor pentru vânzare. **8x1 punct=8 puncte**

Exemple:

Operații comune de pregătire a mărfurilor pentru vânzare:

- Dezambalarea: Deschiderea ambalajelor folosind unelte necesare (ciocan, clește, daltă etc.), astfel încât acestea să poată fi refolosite după golire.
- Sortarea și formarea sortimentului comercial: Prezentarea mărfurilor către cumpărători pe grupe, articole, dimensiuni, sortimente etc.
- Ștergerea sau curățarea de praf.
- Etichetarea și afișarea prețurilor.
- Transportul și expunerea în sala de vânzare: Așezarea produselor în rafturi, gondole, tonete, asigurând o informare clară cu privire la sortiment, calitate, preț etc.

Exemple:

Operații specifice de pregătire a mărfurilor pentru vânzare:

- Preambalarea mărfurilor livrate în vrac: cântărirea și ambalarea porționată în pungi, plicuri, cutii, borcane etc.
- Călcarea confecțiilor.
- Asamblarea unor mărfuri tehnice: Montarea produselor aduse în magazin sub formă de părți componente.
- Încercarea prealabilă a funcționării: Verificarea mărfurilor electrotehnice, electrocasnice și electronice înainte de vânzare.
- Acordarea instrumentelor muzicale.

b. Câte 1 punct pentru precizarea **oricăror trei** caracteristici ale autoservirii, a **oricăror trei** cerințe avute în vedere la etalarea mărfurilor și a **oricăror două** categorii de utilaje de prezentare și desfacere a mărfurilor. **8x1 punct=8 puncte**

Exemple:

Caracteristicile autoservirii:

- expoziția vizuală a întregului sortiment pe un mobilier adaptat, într-un magazin atrăgător, cu gondole însuflețite;
- punerea produselor la îndemâna clienței, existența punctelor de service pentru articolele a căror alegere necesită îndrumări;
- informații și indicații clare și precise asupra produselor: pancarte, etichete, prețuri, oferte speciale;
- punerea la dispoziția clienței a unui coș sau cărucior pentru cumpărături;
- plata globală, o singură dată la casa de ieșire.

Exemple:

Cerințe avute în vedere la etalarea mărfurilor:

- aranjarea pe grupe de mărfuri înrudite între ele ca utilizare;
- asigurarea mărimii și structurii ofertei de mărfuri expuse în funcție de frecvența cererii cumpărătorilor;
- așezarea mărfurilor cu o frecvență mare de cumpărare în apropierea spațiului pentru rezerva de mărfuri a magazinului;
- amplasarea mărfurilor de volum mic și prețuri ridicate astfel încât să li se asigure o supraveghere corespunzătoare.

Exemple:

Categorii de utilaje de prezentare și desfacere a mărfurilor:

- utilajele de bază ale sălii de vânzare: utilaje pentru calcul, aparate pentru încercat și verificat articolele electrocasnice, baterii, becuri, aparate de măsură, generatoare de miră pentru televizoare, standuri de încercări, pupitre pentru audiții muzicale etc;

- utilajele suplimentare ale sălii de vânzare: dispozitive, aparate și mașini pentru călcat, refrișat, fasonat, festonat, cusut și brodat articole de confecții, țesături, perdele, covoare, mochete, lenjerie de pat etc.;

- utilajele specifice sectorului alimentar: vitrine frigorifice, mașini pentru tăiat, cântărit, ambalat, marcat.

- casele de marcat: fac parte din utilajele de bază ale sălii de vânzare, având un rol important în toate punctele de vânzare, cu deosebire însă în cele de mari suprafețe.

c. Câte 1 punct pentru prezentarea **oricăror trei** avantaje ale autoservirii pentru comerciant și a **oricăror trei** avantaje oferite consumatorului de această formă de vânzare. **6x1 punct=6 puncte**

Exemple:

Avantajele autoservirii pentru comerciant:

- creșterea vânzărilor;
- lărgirea clientelei;
- creșterea volumului de cumpărături pentru fiecare client;
- adaptarea la distribuția de masă: a profita de facilitățile oferite de către fabricantul care condiționează (preambalează) produsele sale pentru a permite vânzarea fără vânzător;
- reducerea cheltuielilor sale generale: reducerea personalului cu toate că vânzările de mărfuri cresc;
- păstrarea libertății sale de acțiune: pentru a se consacra clientelei și a administra eficient afacerea sa.

Exemple:

Avantajele autoservirii pentru consumator:

- câștigă timp: clientul reglează el însuși ritmul cumpărăturilor sale;
- beneficiază de o alegere diversificată și potrivită nevoilor de consum;
- face cumpărăturile relaxându-se;
- alege fără constrângeri (piedici).

d. Câte 2 puncte pentru definirea fiecărui tip de preț (preț de vânzare, preț pe unitatea de măsură) **2x2 puncte=4 puncte**

e. Câte 1 punct pentru prezentarea modalității de indicare a prețurilor corespunzătoare fiecăruia dintre **cele patru** tipuri de produse (produse preambalate, produse vândute vrac, produse expuse în vitrine exterioare, produse preambalate pentru care este indicată cantitatea nominală și masa componentei solide) **4x1 punct=4 puncte**

Exemple:

- Pentru produsele preambalate - se indică prețul pe unitatea de măsură și prețul de vânzare corespunzător cantității preambalate. Dacă prețul pe unitatea de măsură este identic cu prețul de vânzare, se indică numai prețul de vânzare.
- Pentru produsele vândute în vrac prin cântărire sau măsurare este obligatorie indicarea numai a prețului pe unitatea de măsură.
- Pentru produsele expuse în vitrine exterioare prețurile se indică astfel încât consumatorul să le poată vedea cu ușurință fără a intra în suprafața de vânzare.
- Pentru produsele preambalate pentru care este indicată cantitatea nominală și masa componentei solide este suficient să se indice prețul pe unitatea de măsură al componentei solide.

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 exercițiul 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	1 punct 1 punct

	- mijloacele de învățământ utilizate - sarcina/sarcinile de lucru repartizate elevilor - activitatea profesorului - activitatea elevilor	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)

- 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**
- Câte **2 puncte** pentru prezentarea aprecierii rezultatelor școlare prin fiecare dintre cele două modalități (prin simboluri numerice, respectiv, prin calificativ) **2x2 puncte=4 puncte**
- 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**