

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**8 iulie 2025**

**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 prăjiturilor **4 puncte**  
*2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.*
- b. - Descrierea operației de acoperire a prăjiturilor cu blat **2 puncte**  
*1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.*  
- Descrierea operației de decorare a prăjiturilor cu blat **4 puncte**  
*2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.*
- c. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul preparării și păstrării prăjiturilor cu frișcă **4 puncte**  
*2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.*
- d. - Descrierea operației de trampare din tehnologia generală de obținere a torturilor **2 puncte**  
*1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.*  
- Descrierea operației de umplere a torturilor **4 puncte**  
*2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.*  
- Descrierea operației de răcire a torturilor **2 puncte**  
*1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.*
- e. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** condiții ce trebuie respectate în timpul preparării torturilor **4x1 punct=4 puncte**
- f. Caracterizarea tortului aniversar **4 puncte**  
*2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.*

**2. (30 de puncte)**

- a. Caracterizarea restaurantului cu specific național **4 puncte**  
*2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.*
- b. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror cinci** spații de producție specifice unităților de alimentație **5x1 punct=5 puncte**
- c. - Caracterizarea atitudinii personalului de servire față de muncă și profesie **2 puncte**  
*1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.*  
- Caracterizarea atitudinii personalului de servire față de clienți **2 puncte**  
*1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.*
- d. Descrierea listei pentru meniuri și băuturi **6 puncte**  
*3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.*
- e. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror cinci** considerente care stau la baza întocmirii meniului **5x1 punct=5 puncte**
- f. Descrierea etapei de primire a comenzii de către chelner, de la clienți **6 puncte**  
*3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.*

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

**II.1. (24 de puncte)**

<b>a.</b>	- Menționarea temei/subiectului proiectului	<b>2 puncte</b>
	- Precizarea formei/formelor de organizare a activităților necesare desfășurării proiectului	<b>1 punct</b>
<b>b.</b>	Câte <b>1 punct</b> pentru enumerarea <b>oricăror cinci</b> elemente de structură ale proiectului	<b>5x1 punct=5 puncte</b>
<b>c.</b>	<b>8 puncte</b> pentru detalierea <b>celor două etape</b> 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 <b>2 puncte</b> pentru activitatea elevilor	<b>2x2 puncte=4 puncte</b>
	- câte <b>1 punct</b> pentru resursele materiale necesare	<b>2x1 punct=2 puncte</b>
	- câte <b>1 punct</b> pentru activitatea/rolul profesorului	<b>2x1 punct=2 puncte</b>
<b>d.</b>	- Câte <b>2 puncte</b> pentru formularea <b>oricăror două</b> criterii de evaluare ce vizează calitatea proiectului	<b>2x2 puncte=4 puncte</b>
	- Câte <b>2 puncte</b> pentru formularea <b>oricăror două</b> criterii de evaluare ce vizează calitatea activității elevului	<b>2x2 puncte=4 puncte</b>

**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**