

TEST DE EVALUARE

A. Conținutul evaluat

Cod	Arii de conținut	Subarii de conținut
C1	Dezvoltarea capacităților de întocmire a unui meniu și a formării deprinderilor practice	Definirea meniului, executarea unui exercițiu de calcul a valorii nutritive a unui produs dintr-un meniu
C2	Valorificarea termenilor de specialitate în comunicare, din domeniul gastronomic	Clasificarea meniurilor în funcție de tip, enumerarea criteriilor de întocmire a unui meniu

B. Obiective operaționale evaluate

Se urmărește să se verifice dacă elevii sunt capabili:

- O1. Elevii să identifice diverse tipuri de mâncare în proporție de 100%
- O2. Elevii să identifice criteriile după care se întocmește un meniu în proporție de 100%
- O3. Elevii să enumere două motive pentru care este important să poată compune un meniu
- O4. Elevii să recunoască un meniu compus într-un mod eronat și să identifice ce criteriu a fost încălcat

C. Testul elevului

I. Completați spațiul liber:

- a. În cadrul unui meniu de prânz, supa reprezintă, de obicei, felul (1p)
- b. Salata este o (1p)

II. Citiți cu atenție următoarele afirmații. Precizați în dreptul fiecărui enunț dacă este adevărat sau fals.

- a. La o masă trebuie să consumăm nutrienți cât mai variati. (0.5p)
- b. Cina se ia între orele 8 și 11 AM. (0.5p)
- c. Prânzul ar trebui să fie masa cu cea mai mare cantitate de mâncare (0.5p)
- d. Nu se servește supă la cina. (0.5p)

III. Incercuiți răspunsul corect:

- 1. În ce situație ar putea fi folositor să stim să compunem un meniu? (1p)
 - a. Avem musafiri
 - b. Mergem la restaurant
 - c. Mergem la un concert

2. De ce un meniu în care se servesc paste, pâine și orez este unul compus eronat? (1p)
 - a. Nu este o varietate destul de mare de nutrienți.
 - b. Este o varietate prea mare de nutrienți.
 - c. Trebuia folosită pita în loc de pâine.

IV. De ce ar fi folositor să știm să compunem un meniu dacă organizăm o petrecere de Revelion? Completați răspunsul în spațiul de mai jos: (1p)

.....

V. Se consideră figura de mai jos în care sunt prezentate diverse feluri de mâncare:



A

B

C

1. Precizați numele fiecărui fel de mâncare prezent în imagine (termeni generali): (0.5p)

A -

B -

C -
2. Precizați la ce mese ar putea fi servite fiecare: (0.5p)

A -

B -

C -
3. Descrieți pe scurt cum ar putea toate aceste alimente să fie servite la aceeași masă: (1p)

.....

VI. Înscrieți în spațiul din stânga numerelor de ordine ale parametrilor din coloana A, litera care corespunde caracteristicilor din coloana B:

- | | |
|--|--|
| <p>A</p> <p>.... 1. Friptura</p> <p>.... 2. Oua ochi</p> <p>.... 3. Supa</p> | <p>B</p> <p>a. prânz felul 1</p> <p>b. mic dejun</p> <p>c. prânz felul 2</p> <p>d. garnitura</p> |
|--|--|

D. Diagrama obiective – itemi:

Obiective/ itemi	I1	I2	I3	I4	I5	I6
O1	x				x	
O2	x	x			x	x
O3			x	x		
O4			x			

E. Baremul de corectare și etalonul de rezolvare

Nr. item	Răspunsul corect	Barem de corectare
I	a. intai b. garnitura	2p a. 1p b. 1p
II	a. Adevarat b. Fals c. Fals d. Adevarat	2p a. 0.5p b. 0.5p c. 0.5p d. 0.5p
III	1. A 2. A	2p a. 1p b. 1p
IV	Pentru a servi invitatii cu feluri de mancare coerente unul cu altul	1p
V	1. A – supa B – salata C – friptura 2. A – Pranz B – Pranz, Cina C – Pranz, Cina 3. Toate pot fi servite la pranz, supa la felul 1, friptura la felul 2 si salata ca garnitura la felul 2	2p 1. 0.5p 2. 0.5p 3. 1p
VI	1. c 2. b 3. a	1p 1. 0.5p 2. 0.25p 3. 0.25p
	Din oficiu	1p
	Total	10