

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2021

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

Varianta 3

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă zece puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de patru ore.

SUBIECTUL I **(60 de puncte)**

1. Garniturile se regăsesc frecvent în structura preparatelor de bază, la obținerea acestora fiind necesare materii prime de calitate. **(30 de puncte)**

- Caracterizați garniturile.
- Menționați cele patru metode de verificare a proprietăților tehnologice ale crupelor utilizate la obținerea unor garnituri.
- Descrieți mălaiul, una dintre crupele utilizate pentru obținerea garniturilor, prezentând și caracteristicile organoleptice ale acestuia.
- Caracterizați fasolea verde și mazărea, legume utilizate la obținerea garniturilor.
- Prezentați transformările care au loc în timpul preparării garniturilor din legume.
- Descrieți tehnologia de obținere a garniturii Pilaf simplu.

2. Calitatea activității de servire din unitățile de alimentație este influențată de o serie de factori legați de personalul din unitate, dotarea unității și oferta unității. **(30 de puncte)**

- Prezentați cele două categorii de factori care stau la baza stabilirii formației de lucru.
- Descrieți următoarele calități ale personalului de servire: atitudinea față de consumatori, memoria lucrătorului și ținuta corporală.
- Caracterizați restaurantul cu linie de autoservire.
- Descrieți fețele de masă și șervetele de masă din categoria inventarului textil.
- Precizați două reguli de întocmire a listei de meniuri.
- Menționați patru considerente care stau la baza întocmirii meniului.

SUBIECTUL al II-lea **(30 de puncte)**

II.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X - a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, domeniul de pregătire generală Alimentație, Anexa nr. 2 la O.M.E.N. nr. 3195/18.03.2017.

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.6. 7.1.7.	7.2.5. 7.2.6.	(...)	
			Sortimentul de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie (...) - Gustări calde pe bază de aluaturi: aluat opărit, aluat foietaj, aluat fraged (...) Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor - Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...) - Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...)

Cunoștințe:

7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.

Abilități:

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.

Pornind de la secvența dată, proiectați demersul didactic pentru **o lecție de formare de priceperi și deprinderi** – lecție de lucrări practice, experimentale, în laborator sau în atelierul școlar, având în vedere următoarele cerințe:

- Detalierea conținutului învățării necesar dobândirii rezultatelor învățării vizate;
- Precizarea metodelor și mijloacelor de învățământ, precum și a formelor de organizare a activității, justificând, pentru fiecare, relevanța utilizării lor în raport cu dobândirea rezultatelor învățării;
- Prezentarea desfășurării lecției, menționând, pentru fiecare moment al lecției, următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda/metodele de evaluare;
- Elaborarea unei fișe de evaluare a activității elevilor, cu precizarea criteriilor de evaluare și a punctajului acordat pentru fiecare criteriu.

Notă.

- Se punctează elaborarea fișei de evaluare numai în condițiile în care criteriile de evaluare formulate sunt corelate cu activitatea elevilor menționată în desfășurarea lecției.
- Se punctează corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată.

23 de puncte

II.2. Descrieți laboratorul școlar – mediu de instruire, având în vedere următoarele elemente: definiția laboratorului, formele de organizare a activității didactice în laboratorul școlar, dotarea laboratorului școlar și două avantaje ale desfășurării activităților didactice în laboratorul școlar.

7 puncte