

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
24 iulie 2024
Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

Model

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

SUBIECTUL I **(60 de puncte)**

1. Calitatea ofertei de preparate și băuturi din unitățile de alimentație este influențată atât de calitatea alimentelor folosite ca materii prime, cât și de echipamentele utilizate la prelucrarea acestora. **(30 de puncte)**
- Prezentați rolul proteinelor în organism.
 - Caracterizați, la alegere, două vitamine liposolubile.
 - Descrieți compoziția chimică a făinii de grâu.
 - Descrieți, la alegere, trei categorii de produse industrializate din legume.
 - Prezentați condițiile de păstrare a fructelor.
 - Descrieți tratamentul termic de coacere a legumelor.
 - Menționați trei modificări ale factorilor nutritivi din legume, care au loc sub influența tratamentului termic.
 - Caracterizați constructiv și funcțional cuptorul electric.
2. Oferta de produse și calitatea serviciilor din unitățile de alimentație reprezintă componente de bază în relația unității cu clienții. **(30 de puncte)**
- Caracterizați listele pentru meniuri și băuturi.
 - Prezentați trei considerente de care se ține seama la întocmirea meniurilor.
 - Caracterizați fripturile, sortiment important al ofertei de preparate culinare.
 - Descrieți tehnologia de obținere a fripturilor la cuptor.
 - Prezentați patru transformări care au loc la obținerea fripturilor.
 - Descrieți servirea la gheridon a fripturilor, a garniturilor și salatelor care le însoțesc.
 - Prezentați trei recomandări de asociere a vinului cu preparate culinare.
 - Descrieți servirea vinului la masă.

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

II.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a IX- a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, anexa 3 la O.M.E.N.C.S. nr. 4457/ 05.07.2016.

URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.11 6.1.12 6.1.13 6.1.14	6.2.10 6.2.11	(...)	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Cunoștințe:

6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.

6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.

6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.

6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.

Abilități:

6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.

6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.

Atitudini:

(...)

Studiul de caz este o metodă de învățământ activ – participativă, care se utilizează în cadrul lecțiilor de specialitate pentru dobândirea diferitelor rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Având ca suport secvența din curriculum, prezentați un exemplu de utilizare a metodei *studiul de caz*, respectând următoarele cerințe:

- a. Descrieți metoda didactică având în vedere trei caracteristici ale cazului, precum și etapele pe care le parcurge un studiu de caz;
- b. Menționați următoarele elemente corelate: titlul lecției; cazul supus studiului; mijloacele de învățământ folosite; activitatea elevilor și activitatea profesorului din cadrul fiecărei etape parcurse pentru soluționarea cazului.

Notă. Se punctează corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată.

24 de puncte

II.2. Menționați două funcții ale manualului școlar, precum și două criterii de elaborare ale acestuia.

6 puncte