

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
19 iulie 2023

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

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)**

- Obținerea torturilor este una dintre activitățile de bază în laboratoarele de cofetărie, fiind o provocare profesională atât datorită tehnologiei cât și echipamentelor folosite. **(30 de puncte)**
 - Caracterizați torturile pe bază de blat alb și colorat.
 - Descrieți, din tehnologia de obținere a torturilor cu blat, operațiile de umplere, răcire și glasare cu fondant.
 - Precizați patru condiții ce trebuie respectate în timpul preparării torturilor.
 - Caracterizați tortul Delice.
 - Descrieți constructiv și funcțional un tip de cuptor, menționând și două norme de siguranță și securitate a muncii (protecția muncii) specifice acestuia.
- Incluse atât în meniurile pentru mesele obișnuite, cât și în meniurile pentru mesele festive, gustările ocupă un loc important în producția culinară, servirea lor necesitând o bună pregătire profesională a personalului de servire. **(30 de puncte)**
 - Caracterizați gustările.
 - Precizați patru grupe de gustări calde, menționând și câte un exemplu de gustare pentru fiecare grupă.
 - Descrieți tehnologia de obținere a legumelor umplute, gustări reci apreciate de consumatori.
 - Prezentați caracteristicile organoleptice ale crochetelor și chifteluțelor.
 - Descrieți servirea gustărilor cu ajutorul cleștelui, de pe platou.
 - Caracterizați atitudinea față de consumatori a personalului de servire.
 - Menționați patru atribuții ale ospătarului.

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

II.1. Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, Anexa 2 la OM.E.N. 3915 din 18.05.2017:

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 7.1.4. 7.1.5. [...]	7.2.4. [...]	[...]	Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare- Metode de remediere a defectelor- Verificarea organoleptică a preparatelor (...) Produse simple din aluaturi (...) Norme și reglementări specifice

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			- Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor; - Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie;

Cunoștințe:

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.

[...]

Abilități:

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

[...]

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:

- Descrieți metoda didactică având în vedere trei caracteristici ale cazului, precum și etapele pe care le parcurge un studiu de caz;
- 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