

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**19 iulie 2023**  
**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. 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)**
  - a. Prezentați rolul proteinelor în organism.
  - b. Caracterizați, la alegere, două vitamine liposolubile.
  - c. Descrieți compoziția chimică a făinii de grâu.
  - d. Descrieți, la alegere, trei categorii de produse industrializate din legume.
  - e. Prezentați condițiile de păstrare a fructelor.
  - f. Descrieți tratamentul termic de coacere a legumelor.
  - g. Menționați trei modificări ale factorilor nutritivi din legume, care au loc sub influența tratamentului termic.
  - h. 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)**
  - a. Caracterizați listele pentru meniuri și băuturi.
  - b. Prezentați trei considerente de care se ține seama la întocmirea meniurilor.
  - c. Caracterizați fripturile, sortiment important al ofertei de preparate culinare.
  - d. Descrieți tehnologia de obținere a fripturilor la cuptor.
  - e. Prezentați patru transformări care au loc la obținerea fripturilor.
  - f. Descrieți servirea la gheridon a fripturilor, a garniturilor și salatelor care le însoțesc.
  - g. Prezentați trei recomandări de asociere a vinului cu preparate culinare.
  - h. 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.

URI 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	(...)	<b>Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:</b> - 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**