

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**19 iulie 2023**

**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. În producție de patiserie, aluaturile nedospite sunt utilizate pentru a obține diferite categorii de produse care pot fi servite individual sau în structura diferitelor meniuri. **30 de puncte**
- Prezentați compoziția chimică a untului, grăsime utilizată la prepararea unor tipuri de aluaturi nedospite.
  - Descrieți rolul afânătorilor chimici, materii auxiliare folosite în tehnicile de obținere a unor aluaturi nedospite.
  - Caracterizați aluatul fraged.
  - Prezentați câte două transformări care au loc în procesul de omogenizare a alimentelor și în procesul de coacere și câte o transformare care are loc în timpul repausului la rece și în procesul de prelucrare, din timpul preparării aluatului fraged.
  - Descrieți operațiile de turare și de coacere a aluatului foietaj.
  - Prezentați tehnica de obținere a Pateurilor cu brânză.
  - Caracterizați aspectul exterior și aspectul interior al plăcintelor pe bază de foietaj.
2. Datorită diversității sortimentale, preparatele pe bază de tocătură se regăsesc frecvent atât în structura meniurilor cât și în preferințele clienților. **30 de puncte**
- Caracterizați valoarea nutritivă a cărnii, materia primă principală în structura tocăturilor.
  - Prezentați rolurile tehnologice ale miezului de franzelă și al apei reci în tocătură.
  - Descrieți etapele de pregătire a cărnii, tocarea cărnii și prepararea tocăturii din procesul tehnologic de obținere a tocăturii.
  - Prezentați mașina de tocat carne din punct de vedere constructiv.
  - Caracterizați tocăturile în straturi cu legume.
  - Prezentați patru transformări care au loc la obținerea tocăturilor prăjite și fripte.
  - Descrieți servirea la platou a tocăturilor cu sos.

**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	
6.1.8 6.1.9 6.1.10	6.2.9	(...)	<b>Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație:</b> - Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea ) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

**Cunoștințe:**

**6.1.8.** Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.

**6.1.9.** Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.

**6.1.10.** Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.

**Abilități:**

**6.2.9.** Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

**Atitudini:**

(...)

Pornind de la secvența dată, proiectați demersul didactic pentru **o lecție de fixare și consolidare a cunoștințelor (recapitulare, sistematizare și sinteză)**, având în vedere următoarele cerințe:

- a. Detalierea conținutului activităților de recapitulare (planul de recapitulare);
- b. Menționarea metodelor și mijloacelor de învățământ, precum și a formelor de organizare a activității necesare desfășurării lecției;
- c. Descrierea uneia dintre metodele de învățământ menționate la punctul **b**, justificând relevanța utilizării ei în raport cu dobândirea rezultatelor învățării;
- d. Prezentarea desfășurării lecției, menționând, pentru fiecare moment al lecției, următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda/metodele de evaluare;
- e. Precizarea unui avantaj și a unei limite ale utilizării uneia dintre metodele de evaluare menționate la punctul **d**.

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

**21 de puncte**

**II.2.** Evaluarea rezultatelor școlare este un proces complex, o activitate etapizată, desfășurată în timp, ce presupune o pregătire specifică a cadrului didactic.

- a. Menționați trei funcții fundamentale ale evaluării;
- b. Descrieți una dintre funcțiile evaluării menționate la punctul **a**;
- c. Prezentați importanța, pentru elevi, a autoevaluării, metodă complementară/alternativă de evaluare, având în vedere caracteristicile metodei și două modalități de abordare și promovare a autoevaluării.

**9 puncte**