

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
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 (30 de puncte)

1. Preparatele de bază reprezintă grupa de preparate culinare cu aportul energetic cel mai mare în rația zilnică, regăsindu-le în meniurile de dejun sau/și cină. **10 puncte**
 - a. Caracterizați preparatele de bază din carne tocată;
 - b. Precizați care este rolul tehnologic al ouălor și al apei reci la obținerea tocăturilor;
 - c. Descrieți tehnologia de obținere a preparatelor de bază din carne tocată în straturi cu legume;
 - d. Menționați două transformări care se produc în timpul prelucrării termice a preparatelor de bază din carne tocată.
2. Specificul și calitatea activității de servire sunt influențate în mod direct de tipul de unitate în care aceasta se desfășoară precum și de personalul care o realizează. **10 puncte**
 - a. Caracterizați restaurantul cu specific național de crămă;
 - b. Descrieți masa de serviciu (consola);
 - c. Prezentați patru atribuții ale șefului de sală;
 - d. Argumentați importanța memoriei lucrătorului în activitatea de servire.
3. Semipreparatele de patiserie-cofetărie influențează în mod direct caracteristicile și calitatea produselor finite **10 puncte**
 - a. Caracterizați fondantul, semipreparat pe bază de zahăr;
 - b. Descrieți tehnologia de obținere a unei creme pe bază de grăsimi;
 - c. Menționați patru transformări care au loc în timpul obținerii semipreparatelor din ouă și făină (blaturi, foi).

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuiești un eseu cu titlul „*Importanța materiilor prime în producția culinară*”, după următoarea structură de idei:

- a. Precizarea rolului materiilor prime și a materiilor auxiliare în producția culinară;
- b. Prezentarea compoziției chimice a cărnii;
- c. Precizarea grupelor de calitate rezultate în urma tranșării carcaselor de porc cu menționarea a câte unui exemplu de sort de carne pentru fiecare grupă de calitate;
- d. Descrierea digestibilității oului;
- e. Enumerarea a patru legume folosite pentru fruct și caracterizarea uneia dintre legumele enumerate;
- f. Descrierea modificărilor nutritive generate de tratamentul termic al legumelor.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

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 (...) <ul style="list-style-type: none"> - Gustări calde pe bază de aluaturi: aluat opărit, aluat foietaj, aluat fraged. (...) <ul style="list-style-type: none"> - Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor 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.

Atitudini:

(...)

III.1. Lecția de evaluare (verificare și apreciere a rezultatelor școlare) urmărește, în principal, constatarea nivelului de pregătire al elevilor, exprimat prin dobândirea rezultatelor învățării (cunoștințe, abilități, atitudini) cuprinse în curriculum. În funcție de rezultatele învățării, de particularitățile de vârstă ale elevilor și de metodele și instrumentele de evaluare, lecțiile de evaluare pot fi concepute și organizate în mai multe variante.

Utilizând ca suport secvența din curriculum, proiectați o variantă de lecție de evaluare în care se utilizează o *metodă tradițională de evaluare*, respectând următoarele cerințe: **22 de puncte**

- Detaliați conținutul învățării asociat rezultatelor învățării vizate;
- Precizați resursele necesare desfășurării lecției;
- Enumerați evenimentele lecției;
- Prezentați desfășurarea lecției, menționând, pentru fiecare eveniment al lecției, următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda de evaluare;
- Prezentați două avantaje și două limite ale utilizării metodei de evaluare menționată la punctul d.

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

III.2. Prezentați proiectul – metodă complementară / alternativă de evaluare, menționând trei caracteristici ale unui proiect, un avantaj al utilizării metodei și patru capacități ale elevilor, care se evaluează în timpul realizării proiectului.

8 puncte