

**EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
2020**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

Model

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de 4 ore

SUBIECTUL I (60 de puncte)

1. Dotările din bucătărie și materiile prime utilizate influențează într-o măsură importantă calitatea preparatelor oferite clienților. **(30 de puncte)**
 - a. Caracterizați, din punct de vedere constructiv și funcțional, mașina de gătit electrică.
 - b. Prezentați compoziția chimică a cărnii.
 - c. Descrieți decongelarea cărnii în etapa de prelucrare primară (preliminară).
 - d. Prezentați aspectele referitoare la păstrarea produselor industrializate din carne.
 - e. Descrieți prelucrarea termică parțială a cărnii în procesul tehnologic de obținere a preparatelor de bază din legume și carne.
 - f. Prezentați tehnica de preparare a "Papricașului din carne de vită cu găluște".
2. Desertul reprezintă o componentă importantă a ofertei unităților de alimentație atât din punct de vedere sortimental, cât și al tehnicii de servire a grupelor de produse. **(30 de puncte)**
 - a. Caracterizați prăjiturile din blat colorat.
 - b. Prezentați, la alegere, procesul tehnologic de obținere a unei prăjituri cu blat colorat, glasă.
 - c. Caracterizați autoservirea parțială, întâlnită și în unitățile de tip cofetărie și patiserie.
 - d. Descrieți aranjarea meselor pentru servirea desertului.
 - e. Prezentați modul de servire a prăjiturilor porționate.
 - f. Descrieți debarasarea mesei după servirea desertului.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Secvența de instruire prezentată mai jos, care 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 8. UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
8.1.1.	8.2.1. 8.2.2. [...]	8.3.1.	Realizarea mise-en-place-ului. [...] <ul style="list-style-type: none">• Operațiile specific realizării mise-en-place-ului: aerisirea sălii, ștergerea prafului, fixarea meselor, a moltonului, aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese, aducerea și așezarea pe mese a farfuriilor, tacâmurilor, paharelor, aducerea și așezarea pe mese a șervetelor (șervețelelor) și a altor obiecte de servire; [...]

Cunoștințe

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

Abilități

8.2.1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare.

8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat.

[...]

Atitudini

8.3.1. *Implicarea activă în echipele de lucru* pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

1. Printre metodele de instruire centrate pe elev se numără metoda proiectului și studiul de caz.

a. Menționați, pentru una dintre cele două metode de mai sus, cinci etape care trebuie parcurse în organizarea învățării;

b. Exemplificați aplicarea metodei alese la punctul **a**, pentru secvența curriculară de mai sus.

2. Proiectați o fișă de observare ca instrument de evaluare, pentru evaluarea abilităților și atitudinilor corespunzătoare unui conținut din secvența curriculară de mai sus.

Notă: Se va puncta:

a. stabilirea sarcinii de lucru care urmează a fi evaluată;

b. precizarea a cinci criterii/indicatori de apreciere;

c. verificarea și valorificarea rezultatelor;

d. corectitudinea științifică a informației și a limbajului de specialitate.

3. Precizați trei funcții didactice ale mijloacelor de învățământ.