

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
iulie 2024**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

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. Echipamentele tehnologice din secțiile de producție ale unităților de alimentație au rol important pentru obținerea preparatelor culinare de calitate. **10 puncte**
 - a. Caracterizați dispozitivul de tăiere a legumelor din structura robotului universal;
 - b. Prezentați două norme de sănătate și securitate a muncii (protecția muncii) la utilizarea robotului universal;
 - c. Descrieți funcționarea mașinilor de gătit.
2. Aluatul dospit este unul dintre cele mai utilizate aluaturi folosite la obținerea produselor de patiserie. **10 puncte**
 - a. Descrieți metoda directă de obținere a aluatului dospit;
 - b. Prezentați patru condiții pentru asigurarea calității aluatului dospit;
 - c. Descrieți tehnologia de obținere a produsului "Cornuri cu pastă de fructe".
3. Organizarea și servirea diferitelor tipuri de mese constituie principala activitate derulată în saloanele de servire. **10 puncte**
 - a. Descrieți aducerea și servirea omletelor în cadrul mesei de mic dejun;
 - b. Prezentați patru grupe de preparate, cu câte un exemplu de preparat, recomandate în prima etapă a meniului de dejun;
 - c. Descrieți organizarea și servirea preparatelor în cadrul mesei festive de tip recepție fără scaune.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuiești un eseu cu titlul „Preparatele lichide și importanța lor în alimentație”, după următoarea structură de idei:

- a. Caracterizarea preparatelor lichide;
- b. Descrierea cărnii, materie primă importantă la obținerea preparatelor lichide;
- c. Prezentarea tehnicii de preparare a supelor îngroșate;
- d. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului lichid "Supă cremă din mazăre";
- e. Prezentarea componentelor de bază ale ciorbelor și borșurilor;
- f. Descrierea servirii preparatelor lichide cu ajutorul lușului.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

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 O.M.E.N. nr. 3915 din 18.05.2017.

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.3. 7.1.4 (...)	7.2.4. (...)	(...)	Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare- Metode de remediere a defectelor

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none">- Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare- (...) Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie – cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Semipreparate de cofetărie: (...), creme simple (pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple (...)

Cunoștințe:

7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

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

(...)

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:

(...)

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**