

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
24 iulie 2024

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

Varianta 2

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

SUBIECTUL I **(60 de puncte)**

1. Producția gastronomică este influențată de calitatea materiilor prime, de echipamentele folosite și de modul în care sunt respectate normele igienico-sanitare. **(30 de puncte)**
- a. Caracterizați făina de grâu din punct de vedere al compoziției chimice.
 - b. Prezentați etapa de maturare a făinii.
 - c. Descrieți modul de realizare a examenului organoleptic al făinii.
 - d. Descrieți marmita, utilaj termic important pentru tehnologia culinară.
 - e. Prezentați normele igienico-sanitare care trebuie respectate la păstrarea alimentelor în unitățile de alimentație publică.
2. Preparatele de bază din legume, se regăsesc în structura meniurilor, fiind solicitate de către clienții obișnuiți dar și de către cei care preferă preparate fără carne. **(30 de puncte)**
- a. Caracterizați preparatele de bază din legume.
 - b. Descrieți materiile prime de bază folosite la obținerea acestei grupe de preparate culinare.
 - c. Descrieți procesul tehnologic general de obținere a preparatelor de bază din legume și sos.
 - d. Prezentați transformările care au loc în procesul tehnologic de obținere al preparatelor de bază din legume.
 - e. Descrieți condițiile de calitate ale preparatelor de bază din legume.

SUBIECTUL al II-lea **(30 de puncte)**

II.1. 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	
[...] 7.1.13.	[...] 7.2.10.	[...] 7.3.6.	[...] Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite: compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții de consum, tipul și durata mesei.

Cunoștințe

[...]

7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite.

Abilități

[...]

7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.

Atitudini

[...]

7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.

Instruirea interactivă înseamnă altceva decât transmitere de cunoștințe gata structurate, complete și bine organizate. În cadrul instruirii interactive profesorul “*îi învață pe alții să învețe*”, iar acest lucru este posibil datorită rolurilor multiple pe care acesta le îndeplinește, pe lângă acela de creator, organizator și gestionar al conținuturilor, al activităților didactice, al situațiilor și experiențelor de învățare și formare.

Utilizând ca suport secvența din curriculum, proiectați o activitate didactică în care se utilizează o *metodă didactică interactivă*, respectând următoarele cerințe: **20 de puncte**

- a. Menționați subiectul / tema activității didactice și rezultatele învățării vizate;
- b. Descrieți metoda didactică interactivă care se utilizează în cadrul activității propuse, argumentând alegerea acesteia în raport cu rezultatele învățării;
- c. Prezentați modul de desfășurare a activității didactice în care se utilizează metoda didactică interactivă, menționând următoarele elemente corelate: forma/formele de organizare a activității, sarcinile de lucru ale elevilor, activitățile desfășurate de către elevi, precum și activitățile profesorului;
- d. Menționați două mijloace de învățământ care sunt integrate în procesul de predare-învățare din cadrul activității didactice propuse, precizând, pentru fiecare, secvența didactică în care este utilizat;
- e. Precizați o metodă tradițională de evaluare, care poate fi utilizată pentru evaluarea rezultatelor învățării vizate, cu menționarea unui avantaj și a unei limite ale utilizării acestei metode.

II.2. Realizați o analiză comparativă a evaluării formative și a evaluării sumative pe baza unui set de cinci criterii / parametri formulați de către dumneavoastră. **10 puncte**