

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
18 iulie 2018

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(maiștri instructori)

Varianta 2

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

SUBIECTUL I **(60 de puncte)**

1. Legumele sunt considerate materii prime importante, utilizate frecvent în procesele tehnologice specifice producției culinare. **(30 de puncte)**
 - a. Caracterizați legumele.
 - b. Prezentați compoziția chimică a legumelor.
 - c. Descrieți cartoful, principala legumă tuberculiferă.
 - d. Caracterizați ciupercile comestibile.
 - e. Descrieți prelucrarea primară a legumelor.
2. Fripturile sunt preparate culinare care ocupă un loc important în meniu. **(30 de puncte)**
 - a. Caracterizați fripturile referindu-vă și la locul pe care aceste preparate îl ocupă în structura meniurilor.
 - b. Descrieți procesul tehnologic de obținere a fripturilor la frigare.
 - c. Prezentați operațiile pregătitoare specifice obținerii fripturilor la grătar.
 - d. Descrieți, dintre utilajele termice folosite în bucătărie, grătarul, prezentând și funcționarea și întreținerea acestuia.
 - e. Prezentați servirea fripturilor la gheridon.

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

1. Problematizarea este o metodă de instruire practică centrată pe elev. **14 puncte**
 - a. Precizați o caracteristică a grupelor de metode didactice specifice instruirii practice;
 - b. Prezentați metoda didactică problematizarea pentru o activitate de instruire practică, integrând-o într-o lecție, la alegere, din programa disciplinei de specialitate la care susțineți examenul.

2. Realizați corelația dintre o competență de execuție și două conținuturi de instruire dintr-o programă școlară specifică domeniului/ disciplinei pentru care susțineți examenul.

16 puncte

Notă: Se punctează corectitudinea, din punct de vedere științific, a informațiilor de specialitate.