

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
17 iulie 2019**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(MAIȘTRI INSTRUCTORI)**

Varianta 3

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

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. Utilajele și spațiile frigorifice sunt foarte importante în păstrarea materiilor prime și preparatelor din producția culinară. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați utilajele și spațiile frigorifice;
 - b. Descrieți, la alegere, un echipament frigorific, din punct de vedere constructiv și funcțional;
 - c. Prezentați patru norme de siguranță și securitate în muncă specifice echipamentelor frigorifice.
2. Preparatele de bază din subproduse comestibile de abator sunt apreciate de către consumatori și reprezintă o categorie aparte pentru producția culinară. **(10 puncte)**
 - a. Clasificați preparatele din subproduse comestibile de abator menționând câte un preparat pentru fiecare grupă;
 - b. Prezentați operația de înăbușire a ficatului;
 - c. Descrieți tehnica de obținere a preparatului *Limbă cu măslină*.
3. Servirea preparatelor și băuturilor reprezintă o componentă importantă a activității desfășurate în unitățile de alimentație. **(10 puncte)**
 - a. Descrieți servirea la gheridon a preparatelor din pește;
 - b. Prezentați modalitatea de aranjare a meselor pentru servirea fripturilor;
 - c. Descrieți servirea vinului la masă.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuieți un eseu cu titlul „*Aluatul dospit în producția de patiserie și cofetărie*”, după următoarea structură de idei:

- Caracterizarea aluatului dospit;
- Descrierea metodei indirecte de obținere a aluatului dospit;
- Precizarea a șase condiții necesare pentru asigurarea calității aluatului dospit;
- Prezentarea transformărilor care au loc la fermentarea aluatului;
- Descrierea tehnologiei de obținere a *Brioșelor de cofetărie*.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

Secvență de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a IX- a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, anexa 6 la OMECS nr. 4457/05.07.2016:

URÎ 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.11 6.1.12 6.1.13 6.1.14	6.2.10 6.2.11	6.3.6.	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și

URÎ 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Cunoștințe

- 6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.
6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.
6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.
6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.

Abilități

- 6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.
6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.

Atitudini

- 6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin *utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor* din alimentație cu *respectarea principiilor dezvoltării durabile*.

În scopul dezvoltării rezultatelor învățării din secvența de mai sus:

a. proiectați o activitate de învățare, pentru dezvoltarea rezultatelor învățării, având în vedere:

- menționarea oricăror două metode de învățare centrate pe elev;
- argumentarea alegerii fiecăreia dintre cele două metode de învățare;
- descrierea organizării activității de învățare;
- proiectarea unui item de tip întrebare structurată însoțit de baremul de evaluare și de notare, folosindu-se informația de specialitate, prin care să evaluați rezultatele învățării din secvența dată;

Notă. Se punctează răspunsul corect din punct de vedere științific.

b. menționați câte două mijloace de învățământ utilizate pentru fiecare dintre cele două metode alese la punctul **a.** argumentând alegerea fiecăreia dintre cele patru mijloace de învățământ.