

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**

29 iulie 2020

Probă scrisă

**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI**

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. Sosurile sunt o categorie de semipreparate culinare utilizate în procesele tehnologice de pregătire a preparatelor culinare. **10 puncte**
 - a. Prezentați patru aspecte referitoare la contribuția sosurilor în structura preparatelor culinare;
 - b. Caracterizați sosurile calde vâscoase;
 - c. Descrieți transformările care au loc la obținerea sosurilor reci emulsionate.
2. Torturile reprezintă una dintre principalele grupe de produse de cofetărie. **10 puncte**
 - a. Caracterizați torturile pentru aniversare;
 - b. Prezentați două dintre rolurile îndeplinite de semipreparate, în procesul de obținere a torturilor;
 - c. Prezentați etapa de uniformizare a semipreparatelor de bază din tehnologia de preparare a torturilor;
 - d. Menționați care este scopul răcirii torturilor, precizând condițiile în care se realizează.
3. Pentru asigurarea unei serviri de calitate a clienților, personalul din unitatea de alimentație trebuie să asigure o pregătire corespunzătoare a salonului de servire și să execute corespunzător sarcinile de lucru. **10 puncte**
 - a. Prezentați modul de verificare a ținutei la locul de muncă;
 - b. Descrieți aducerea și așezarea pe masă a farfuriilor;
 - c. Caracterizați sistemul de servire direct, cu cleștele.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuieți un eseu cu titlul „Carnea și produsele din carne–materii prime de bază în producția culinară”, după următoarea structură de idei:

- Caracterizarea compoziției chimice a cărnii;
- Prezentarea valorii nutritive a cărnii;
- Descrierea modalităților de verificare a calității și a prospețimii cărnii;
- Descrierea tranșării, metodă de prelucrare primară a cărnii;
- Caracterizarea fierberii, ca metodă de prelucrare termică a cărnii.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.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.

URI 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.6. 7.1.7.	7.2.5. 7.2.6.	(...)	Sortimentul de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie (...) - Dulciuri de bucătărie

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			(...) - Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...) - Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...)

Cunoștințe

7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.

Abilități

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.

Atitudini

(...)

Proiectați, pe baza conținuturilor învățării, o activitate didactică centrată pe elev, prin care se pot dobândi rezultatele învățării (cunoștințe, abilități și atitudini) precizate în secvența din curriculum, având în vedere următoarele cerințe:

- menționarea unei metode centrate pe elev, care poate fi utilizată în cadrul activității propuse, precizând două caracteristici ale acesteia;
- prezentarea unui exemplu de utilizare a metodei centrate pe elev (argumentarea utilizării metodei în cadrul activității propuse, menționarea formei/formelor de organizare a activității, precizarea sarcinilor de lucru date elevilor, a activităților desfășurate de către elevi, precum și a activităților profesorului);
- menționarea a două mijloace de învățământ care pot fi integrate în procesul de predare-învățare din cadrul activității didactice propuse, precizând, pentru fiecare, secvența didactică în care este utilizat, cu argumentarea utilizării în secvența respectivă;
- precizarea unei metode complementare de evaluare, care poate fi utilizată pentru evaluarea rezultatelor învățării, cu menționarea unui avantaj și a unei limite ale utilizării acestei metode.

24 de puncte

III.2. Prezentăți caracteristicile evaluării sumative (cumulative).

6 puncte