

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
29 iulie 2020**

**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. Modalitatea de amenajare și dotare a saloanelor de servire influențează, în mod direct, calitatea serviciilor oferite în unitățile de alimentație. **10 puncte**
- Caracterizați mesele pentru servit;
 - Descrieți vesela din sticlă (cristal-semicristal);
 - Prezentați normele igienico-sanitare specifice igienizării vaselor și veselei utilizate în unitățile de alimentație.
2. Legumele sunt materii prime de origine vegetală, importante în producția culinară. **10 puncte**
- Prezentați compoziția chimică a legumelor;
 - Caracterizați legumele bulboase;
 - Descrieți verificarea stării de sănătate și a prospețimii legumelor.
3. În producția de patiserie, aluaturile reprezintă o categorie foarte importantă de semipreparate din care se obțin sortimente variate de produse. **10 puncte**
- Caracterizați aluatul opărit;
 - Prezentați tehnologia de obținere a aluatului opărit;
 - Descrieți, la alegere, tehnologia de obținere a unui produs de patiserie din aluat opărit.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuiești un eseu cu titlul „Preparate din carne de vânat”, după următoarea structură de idei:

- Caracterizarea cărnii de vânat;
- Prezentarea modalităților de realizare a operației de marinare;
- Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului ”Iepure cu ciuperci”;
- Prezentarea indicilor de calitate ai preparatelor din carne de vânat;
- Precizarea posibilelor defecte ale preparatelor din vânat.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.1. Secvența 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 O.M.E.N.C.S. nr. 4457/05.07.2016:

URÎ 4. ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
4.1.5.	4.2.6.	(...)	Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare: <ul style="list-style-type: none">- (...)- Laptele și produsele lactate.- (...) Verificarea calității produselor și serviciilor <ul style="list-style-type: none">• Verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare• Modalități de apreciere a calității serviciilor

Cunoștințe:

4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare.

Abilități:

4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.

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:

- a. menționarea unei metode centrate pe elev, care poate fi utilizată în cadrul activității propuse, precizând două caracteristici ale acesteia;
- b. 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);
- c. 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;
- d. 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