

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
12 iulie 2023**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI**

Model

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

SUBIECTUL I (30 de puncte)

- Alimentele sunt produse care conțin substanțe nutritive necesare organismului pentru întreținerea activității vitale. **10 puncte**
 - Descrieți rolul proteinelor/protidelor în organism;
 - Caracterizați fibrele alimentare;
 - Prezentați proprietățile lipidelor.
- Fursecurile pe bază de grăsimi sunt reprezentative pentru această categorie de produse de cofetărie, obținându-se într-o gamă sortimentală foarte variată. **10 puncte**
 - Menționați două dintre principalele caracteristici ale fursecurilor pe bază de grăsimi;
 - Descrieți, la alegere, tehnologia de obținere a unuia dintre fursecurile din această categorie;
 - Prezentați transformările care au loc la cocerea fursecurilor pe bază de grăsimi.
- Unitățile de alimentație se diferențiază între ele prin profilul acestora și dotările de care dispune fiecare unitate. **10 puncte**
 - Caracterizați restaurantul cu linie de autoservire;
 - Menționați două caracteristici ale salonului de servire;
 - Descrieți două obiecte de inventar textil din dotarea saloanelor de servire.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuieți un eseu cu titlul „*Preparatele din subproduse comestibile de abator*”, după următoarea structură de idei:

- Caracterizarea subproduselor comestibile de abator, din punct de vedere al compoziției chimice și al structurii țesuturilor;
- Prezentarea prelucrării primare a creierului;
- Descrierea operației termice de înăbușire a ficatului;
- Prezentarea condițiilor de admisibilitate pentru cei cinci indici de calitate ai preparatelor din subproduse comestibile de abator;
- Descrierea, la alegere, a tehnologiei de obținere a unui preparat de bază din subproduse comestibile de abator;
- Prezentarea transformărilor care au loc în timpul tratamentului termic de fierbere din cadrul tehnologiilor de obținere a preparatelor din subproduse comestibile de abator.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a XI – a, ciclul superior al liceului – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, Calificarea Organizator banqueting, Anexa nr. 1 la O.M.E.N. nr. 3501 din 29.03.2018.

URÎ 16. DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚILOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
(...) 16.1.8. 16.1.9.	(...) 16.2.11.	(...)	(...) Caracteristicile diferitelor tipuri de meniuri - Tipuri de meniu: meniu clasic, meniu

URÎ 16. DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚILOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			modern, meniul zilei, meniuri la preț fix etc. - Structura de ansamblu a meniurilor pe grupe de preparate: gustări (reci, calde); preparate lichide; antreu; fel principal; salate; dulciuri de bucătărie; desert; cafea; brânzeturi. - Reguli de întocmire a meniurilor (...) - Criterii de asociere a preparatelor cu băuturi: băuturi disponibile, preferința clienților, numărul clienților, compoziția și modul de pregătire a preparatelor, tipul meselor, sezonul, prețul.

Cunoștințe:

(...)

16.1.8. Prezentarea caracteristicilor diferitelor tipuri de meniuri.

16.1.9. Precizarea regulilor de întocmire a meniurilor și a criteriilor de asociere a preparatelor cu băuturile în cadrul meniurilor.

Abilități:

(...)

16.2.11. Întocmirea variantelor de meniuri, pentru diferite tipuri de mese, respectând criteriile de asociere a preparatelor cu băuturi.

Atitudini:

(...)

În procesul de evaluare a diferitelor rezultate ale învățării sunt utilizate metode și instrumente de evaluare variate. Utilizând ca suport secvența din curriculum, rezolvați următoarele cerințe:

1. Prezentați un exemplu de aplicare a metodei de evaluare *verificarea orală*, având în vedere următoarele elemente: caracteristicile metodei; detalierea conținutului învățării asociat rezultatelor învățării vizate; formularea a minim patru întrebări pe care profesorul le adresează elevilor în procesul de evaluare; menționarea a două avantaje și a unei limite ale utilizării metodei *verificarea orală*. **12 puncte**

2. Proiectați un item cu alegere duală, un item de completare și un item de tip întrebare structurată. **18 puncte**

Notă. Se punctează, pentru fiecare item proiectat, următoarele elemente: respectarea regulilor de proiectare specifice; corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată atât în formularea cerinței, cât și în formularea răspunsului așteptat; elaborarea răspunsului corect/așteptat.