

**CONCURSUL NAȚIONAL PENTRU OCUPAREA POSTURILOR/CATEDRELOR DECLARATE  
VACANTE/REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
2020**

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
PROFESORI**

**Model**

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

**SUBIECTUL I (30 de puncte)**

1. Materiile prime și auxiliare, utilizate în producția culinară și de patiserie – cofetărie, influențează în mod direct calitatea preparatelor obținute. **(10 puncte)**
  - a. Caracterizați zahărul;
  - b. Prezentați condițiile de păstrare a grăsimilor alimentare;
  - c. Clasificați condimentele exemplificând pentru fiecare grupă condimente reprezentative.
2. În structura unităților de alimentație, unitățile de producție au un rol esențial care determină calitativ activitatea în ansamblu. **(10 puncte)**
  - a. Caracterizați bucătăria centrală;
  - b. Descrieți dulapul frigorific, ca echipament frigorific specific spațiilor de producție;
  - c. Precizați rolul deratizării și dezinsecției în unitățile de producție.
3. Prăjiturile cu frișcă ocupă un rol important în oferta laboratoarelor de cofetărie fiind solicitate frecvent de către consumatori. **(10 puncte)**
  - a. Caracterizați prăjiturile cu frișcă;
  - b. Prezentați transformările care au loc în timpul preparării și păstrării prăjiturilor cu frișcă;
  - c. Descrieți etapele de asamblare și finisare a Savarinelor.

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

Alcătuiești un eseu cu titlul „Meniurile în alimentație”, după următoarea structură de idei:

- Definirea meniului cu precizarea caracteristicilor acestuia;
- Prezentarea următoarelor caracteristici ale meniului: structura nutritivă, calitatea sanitară și calitatea senzorială;
- Prezentarea recomandărilor privind asocierea corectă a alimentelor și a preparatelor în structura meniului;
- Asocierea preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie cu băuturile;
- Prezentarea varietății meniurilor;
- Caracterizarea sezonality meniuilor;
- Prezentarea etapelor întocmirii meniurilor pentru anumite categorii de consumatori.

**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.	<b>Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:</b> - Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere,

URÎ 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și 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:

Menționați două metode de predare-învățare pentru formarea/dezvoltarea rezultatelor învățării vizate;

- a. Precizați câte un avantaj și câte un dezavantaj al folosirii fiecăreia dintre cele două metode menționate la punctul a, din perspectiva contribuției acestora la formarea/dezvoltarea rezultatelor învățării vizate;
- b. Prezentați modul în care utilizați una dintre cele două metode mai sus menționate, în contextul dat de rezultatele învățării vizate;
- c. Proiectați, pe baza secvenței de mai sus, trei itemi obiectivi de tip diferit, însoțiți de baremul de evaluare și de notare, folosindu-se informația de specialitate, prin care să evaluați rezultatele învățării din secvența dată, având în vedere următoarele:
- menționarea denumirii fiecărui tip de item obiectiv proiectat;
  - corectitudinea proiectării celor trei tipuri de itemi.

**Notă.** Se punctează precizarea răspunsului corect din punct de vedere științific pentru fiecare item proiectat.