

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
21 iulie 2021**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

Varianta 2

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

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1. Pregătirea salonului pentru servirea consumatorilor influențează în mod direct activitatea din unitățile de alimentație. **10 puncte**
 - a. Menționați etapele pregătirii salonului înainte de sosirea clienților;
 - b. Descrieți modalitatea în care se realizează pregătirea vestimentară a personalului;
 - c. Precizați modul în care se asigură cunoașterea sortimentului de preparate și băuturi;
 - d. Prezentați modul în care se realizează aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese în etapa realizării mise-en-place-ului.
2. Pastele făinoase sunt produse obținute din aluat crud, nefermentat, uscat. **10 puncte**
 - a. Caracterizați valoarea alimentară a pastelor făinoase;
 - b. Descrieți pastele făinoase, din punct de vedere organoleptic;
 - c. Prezentați verificarea calității pastelor făinoase din punct de vedere al proprietăților tehnologice culinare;
 - d. Menționați utilizările culinare ale pastelor făinoase.
3. Preparatele de bază, din carne de pasăre ocupă un loc aparte în structura meniurilor oferite în unitățile de alimentație. **10 puncte**
 - a. Caracterizați preparatele din carne de pasăre;
 - b. Descrieți carnea de pasăre, materie primă pentru obținerea preparatelor de bază;
 - c. Prezentați prelucrarea preliminară a puilor congelați;
 - d. Descrieți tehnologia de obținere a preparatului "Ciulama de pui cu mămliguță".

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

Alcătuți un eseu cu titlul „Prăjiturile–produse de cofetărie”, după următoarea structură de idei:

- a. Prezentarea noțiunilor generale referitoare la prăjituri;
- b. Descrierea operațiilor de asamblare a semipreparatelor din cadrul procesului tehnologic de obținere a prăjiturilor cu blat;
- c. Caracterizarea etapei de finisare a prăjiturilor;
- d. Descrierea metodelor prin care se realizează verificarea calității prăjiturilor;
- e. Prezentarea, la alegere, a modului de obținere unei prăjituri cu blat colorat, barotată.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculum pentru clasa a IX - a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, Anexa nr. 3 la O.M.E.N.C.S. nr. 4457/ 05.07.2016.

URI 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 6.1.2.	6.2.1. 6.2.2	6.3.1.	Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie. [...] - Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție.

Cunoștințe:

[...]

6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor.

Abilități:

6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

6.2.2. Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție.

Atitudini:

6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.

Studiul de caz, problematizarea, algoritmizarea, demonstrația didactică și exercițiul didactic sunt metode de învățământ utilizate foarte des în cadrul lecțiilor de specialitate, pentru dobândirea diferitelor rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Pornind de la secvența din curriculum, proiectați o activitate didactică, în care să utilizați una dintre metodele didactice enumerate mai sus, având în vedere următoarele cerințe:

- a. Selectarea metodei didactice în acord cu rezultatele și conținuturile învățării vizate;
- b. Descrierea metodei didactice selectate;
- c. Detalierea conținutului învățării necesar dobândirii rezultatelor învățării vizate;
- d. Menționarea resurselor materiale necesare desfășurării activității didactice;
- e. Precizarea activităților desfășurate de către profesor, a sarcinilor de lucru repartizate elevilor, precum și a activităților desfășurate de către aceștia;
- f. Menționarea, pe lângă metoda didactică selectată la punctul **a**, și a altor două metode didactice, care se pot utiliza în cadrul activității, justificând, pentru fiecare, relevanța utilizării lor, în raport cu dobândirea rezultatelor învățării vizate.

Notă. Se punctează corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată.

20 de puncte

III.2. Prezentați rolul manualului școlar în desfășurarea procesului instructiv-educativ, având în vedere următoarele cerințe:

10 puncte

- a. Definiția manualului școlar;
- b. Două funcții ale manualului școlar;
- c. Concordanța cu programa școlară/curriculumul;
- d. Trei criterii de elaborare și apreciere a unui manual de bună calitate.