

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

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 **(60 de puncte)**

1. Dintre produsele de cofetărie, prăjiturile și torturile sunt incluse frecvent în structura meniurilor, atât pentru mesele obișnuite, cât și pentru mesele festive. **30 de puncte**
- a. Caracterizați prăjiturile.
 - b. Descrieți operațiile de finisare a prăjiturilor cu blat: acoperirea și decorarea.
 - c. Prezentați transformările care au loc în timpul preparării și păstrării prăjiturilor cu frișcă.
 - d. Descrieți operațiile de trambare, umplere și răcire din tehnologia generală de obținere a torturilor.
 - e. Precizați patru condiții ce trebuie respectate în timpul preparării torturilor.
 - f. Caracterizați tortul aniversar.
2. Unitățile de alimentație reprezintă o componentă importantă a bazei materiale a turismului, iar tipologia lor, oferta și calitatea personalului influențează în mod direct turiștii. **30 de puncte**
- a. Caracterizați restaurantul cu specific național.
 - b. Precizați cinci spații de producție specifice unităților de alimentație.
 - c. Caracterizați, dintre calitățile morale ale personalului de servire, atitudinea față de muncă și profesie și atitudinea față de clienți.
 - d. Descrieți lista pentru meniuri și băuturi.
 - e. Precizați cinci considerente care stau la baza întocmirii meniului.
 - f. Descrieți etapa de primire a comenzii de către chelner, de la clienți.

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

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

URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.8 6.1.9 6.1.10	6.2.9	(...)	Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Cunoștințe:

6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.

6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.

6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

Atitudini:

(...)

Proiectul este o activitate amplă, ce permite o apreciere complexă și nuanțată a învățării, ajutând la identificarea unor calități individuale ale elevilor. Realizarea unui proiect implică un volum de muncă sporit și cuprinde activități care se pot desfășura atât în sala de clasă, cât și în afara ei. Este o metodă de evaluare puternic motivantă pentru elevi.

Utilizând ca suport secvența din curriculum, proiectați o activitate didactică de evaluare de tip sumativ, în care se utilizează metoda proiectului, având în vedere următoarele cerințe:

24 de puncte

- a. Menționați tema/subiectul proiectului, precizând, totodată, forma/formele de organizare a activităților necesare desfășurării proiectului;
- b. Enumerați cinci elemente de structură ale proiectului;
- c. Detaliați, dintre etapele realizării proiectului, *etapa de cercetare propriu-zisă* și *etapa de realizare a materialelor*, precizând, pentru fiecare, următoarele elemente corelate: activitatea elevilor, resursele materiale necesare, activitatea/rolul profesorului;
- d. Formulați două criterii de evaluare ce vizează calitatea proiectului și două criterii de evaluare ce vizează calitatea activității elevului.

II.2. Validitatea, fidelitatea și obiectivitatea unei evaluări sunt elementele ideale spre care se tinde, însă, în realitatea practică, sunt situații care conduc la dificultăți de realizare a acestora. Astfel, în cadrul procesului de notare al elevilor, apar o serie de erori și fluctuații în notare specifice unor efecte perturbatoare.

6 puncte

- a. Descrieți *efectul de ordine* și *efectul de halo*.
- b. Prezentați o modalitate prin care se poate elimina subiectivismul în evaluare.