

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

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. Brânzeturile sunt o categorie variată de produse lactate, utilizate ca materii prime și auxiliare atât în producția culinară cât și la obținerea unor produse de patiserie. **30 de puncte**
- Caracterizați brânzeturile.
 - Prezentați condițiile de calitate (aspect; culoare; consistență; miros și gust) pentru telemea.
 - Descrieți tehnologia de obținere a produsului "Brânzoaice moldovenești" ("Poale în brâu").
 - Prezentați șase condiții pentru asigurarea calității aluatului dospit folosit la obținerea produsului "Brânzoaice moldovenești".
 - Descrieți tehnologia de obținere a "Sufleului de cașcaval".
 - Caracterizați vitrina frigorifică, echipament folosit atât în producția culinară cât și de patiserie-cofetărie.
 - Prezentați două norme de protecția muncii specifice utilizării agregatelor frigorifice.
2. Servirea principalelor tipuri de mese reprezintă una dintre activitățile cele mai importante derulate în unitățile de alimentație. **30 de puncte**
- Caracterizați dejunul.
 - Prezentați cele două tipuri de meniu, clasificate după momentul în care se servesc.
 - Menționați patru categorii de preparate recomandate și servite în prima etapă a meniului de dejun.
 - Descrieți modul de aranjare a mesei pentru dejun, cu meniu semicomplet.
 - Descrieți tehnologia de obținere a unui preparat de bază din legume și carne de porc, care poate fi servit în cadrul mesei de dejun.
 - Prezentați servirea înghețatei, unul dintre deserturile recomandate și servite în cadrul mesei de dejun.
 - Descrieți debarasarea farfuriilor, varianta cu două farfurii.

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

II.1. Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, Anexa 2 la OM.E.N. 3915 din 18.05.2017:

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 7.1.4. 7.1.5. [...]	7.2.4. [...]	[...]	Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare- Metode de remediere a defectelor- Verificarea organoleptică a

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			preparatelor (...) Preparate de bază din legume cu sos (...) Norme și reglementări specifice - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor; - Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.

Cunoștințe:

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.

[...]

Abilități:

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

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

- Menționați tema/subiectul proiectului, precizând, totodată, forma/formele de organizare a activităților necesare desfășurării proiectului;
- Enumerați cinci elemente de structură ale proiectului;
- 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;
- 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

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