

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR  
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
iulie 2022**

**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 (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)**

Alcătuiești 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.

| URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE |                 |           | Conținuturile învățării                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------|-----------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rezultate ale învățării<br>(codificate conform SPP) |                 |           |                                                                                                                                                                                   |
| Cunoștințe                                          | Abilități       | Atitudini |                                                                                                                                                                                   |
| [...]<br>6.1.2.                                     | 6.2.1.<br>6.2.2 | 6.3.1.    | Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie.<br>[...]<br>- 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.