

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
17 iulie 2019**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(PROFESORI)**

Varianta 3

- **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)

Alcătuieți 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	6.2.10	6.3.6.	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere,
6.1.12	6.2.11		
6.1.13			
6.1.14			

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.