

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2021

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. În structura meniurilor pentru dejun și cină, antreurile ocupă un loc important și sunt apreciate de către clienți. **(30 de puncte)**
 - a. Caracterizați antreurile.
 - b. Clasificați antreurile calde precizând câte un exemplu de preparat din fiecare grupă.
 - c. Caracterizați tomatele și ardeii, legume utilizate la obținerea unor tipuri de antreuri.
 - d. Descrieți operațiile de prelucrare primară a legumelor.
 - e. Prezentați tehnologia de obținere a aspicului utilizat la naparea unor antreuri reci.
 - f. Descrieți tehnologia de obținere a sufleurilor.
 - g. Prezentați transformările care au loc la obținerea antreurilor.
2. Personalul de servire, dotarea și activitățile din spațiile de servire influențează în mod direct calitatea serviciilor din unitățile de alimentație. **(30 de puncte)**
 - a. Descrieți calitățile morale ale personalului de servire.
 - b. Prezentați șase atribuții comune întregului personal de servire.
 - c. Caracterizați farfuriile utilizate în unitățile de alimentație.
 - d. Descrieți sistemul de servire direct (englezesc) realizat de către doi lucrători.
 - e. Caracterizați servirea rapidă (fast food).
 - f. Descrieți întocmirea și prezentarea notei de plată, ca etapă a decontării serviciilor de alimentație.

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 O.M.E.N. nr. 3915 din 18.05.2017.

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 7.1.13.	[...] 7.2.10.	[...] 7.3.6.	[...] Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite: compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții de consum, tipul și durata mesei.

Cunoștințe

[...]

7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite.

Abilități

[...]

7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.

Atitudini

[...]

7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.

Pornind de la secvența dată, proiectați demersul didactic pentru o **lecție de evaluare**, având în vedere următoarele:

- a. Prezentarea conținutului activităților de instruire;
- b. Precizarea resurselor necesare desfășurării lecției;
- c. Prezentarea desfășurării lecției, menționând, pentru fiecare moment al lecției, activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda de evaluare;
- d. Proiectarea a trei itemi, câte unul din fiecare categorie (itemi obiectivi, itemi semiobiectivi, itemi subiectivi), utilizați pentru evaluarea rezultatelor învățării.

Notă: Se punctează corectitudinea științifică a informației de specialitate, precum și corectitudinea proiectării itemilor și a baremului acestora.

(25 de puncte)

II.2. Argumentați un punct de vedere personal privind utilizarea simultană a Standardului de Pregătire Profesională și a curriculumului/programei școlare pentru proiectarea activității didactice.

(5 puncte)