

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
24 iulie 2019

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(MAIȘTRI INSTRUCTORI)

Model

- **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**
- **Timpul de lucru efectiv este de 4 ore**

SUBIECTUL I **(60 de puncte)**

- Legumele sunt considerate materii prime importante, utilizate frecvent în procesele tehnologice specifice producției culinare. **(30 de puncte)**
 - Caracterizați legumele.
 - Prezentați compoziția chimică a legumelor.
 - Descrieți cartoful, principala legumă tuberculiferă.
 - Caracterizați ciupercile comestibile.
 - Descrieți prelucrarea primară a legumelor.
- Fripturile sunt preparate culinare care ocupă un loc important în meniu. **(30 de puncte)**
 - Caracterizați fripturile referindu-vă și la locul pe care aceste preparate îl ocupă în structura meniurilor.
 - Descrieți procesul tehnologic de obținere a fripturilor la frigare.
 - Prezentați operațiile pregătitoare specifice obținerii fripturilor la grătar.
 - Descrieți, dintre utilajele termice folosite în bucătărie, grătarul, prezentând și funcționarea și întreținerea acestuia.
 - Prezentați servirea fripturilor la gheridon.

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

- Problematizarea este o metodă de instruire practică centrată pe elev. **14 puncte**
 - Precizați o caracteristică a grupelor de metode didactice specifice instruirii practice;
 - Prezentați metoda didactică problematizarea pentru o activitate de instruire practică, integrând-o într-o lecție, la alegere, din programa disciplinei de specialitate la care susțineți examenul.

- Realizați corelația dintre o competență de execuție și două conținuturi de instruire dintr-o programă școlară specifică domeniului/ disciplinei pentru care susțineți examenul.

16 puncte

Notă: Se punctează corectitudinea, din punct de vedere științific, a informațiilor de specialitate.