

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

Varianta 2

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă zece puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de patru ore.

SUBIECTUL I **(60 de puncte)**

1. Fripturile sunt preparate culinare care ocupă un loc important în meniurile pentru mesele de dejun și de cină. **(30 de puncte)**

- Caracterizați fripturile.
- Clasificați fripturile în funcție de tratamentul termic și procesul tehnologic aplicat la obținerea acestora, precizând câte un exemplu pentru fiecare grupă.
- Prezentați câte o transformare suferită de proteine, lipide, glucide, vitamine și săruri minerale în timpul prelucrării termice a fripturilor.
- Descrieți procesul tehnologic de obținere al fripturilor la grătar.
- Caracterizați grătarul din punct de vedere constructiv și funcțional.
- Descrieți servirea directă a fripturilor cu ajutorul cleștelui, de pe platou.

2. Oferite atât în structura meniurilor pentru evenimente cât și în consumul obișnuit, fursecurile sunt produse de cofetărie obținute din materii prime variate, în sortiment divers. **(30 de puncte)**

- Prezentați compoziția chimică a făinii de grâu, principala materie primă folosită la obținerea majorității categoriilor de fursecuri.
- Precizați trei roluri ale zahărului utilizat ca materie primă în patiserie-cofetărie.
- Descrieți tehnologia de obținere a Șprîțatului alb, unul dintre fursecurile pe bază de grăsimi preparat frecvent în laboratoarele de cofetărie-patiserie.
- Precizați patru transformări care au loc la obținerea fursecurilor pe bază de grăsimi.
- Menționați șase caracteristici ale fursecurilor din albuș.
- Prezentați șase cerințe igienico-sanitare specifice obținerii unor preparate de calitate în unitățile 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 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	
7.1.1. 7.1.2.	7.2.1. 7.2.2. 7.2.3.	7.3.1.	Dozarea materiilor prime. - Calcule specifice de determinare a cantităților de materii prime necesare conform rețetei și numărului de porții: adunări, scăderi, calcul procentual, împărțiri, înmulțiri. - Aparare și ustensile pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime: cântare, balanțe, pahare și căni gradate, cilindrii gradați etc.

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.2. Caracterizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar.

Abilități:

7.2.1. Efectuarea calculelor matematice simple pentru dozarea materiilor prime.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.3. Utilizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime.

Atitudini:

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.

Demonstrația didactică și exercițiul didactic sunt metode de învățământ utilizate foarte des în cadrul lecțiilor de specialitate, pentru dobândirea, de către elevi, a diferitelor rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini) cuprinse în Standardele de Pregătire Profesională.

Utilizând ca suport secvența din curriculum, proiectați o activitate didactică, care se desfășoară în laborator sau în atelierul școlar și în care se utilizează atât metoda demonstrației, cât și metoda exercițiului, având în vedere următoarele cerințe:

20 de puncte

- a. Descrieți cele două metode de învățământ (demonstrația didactică și exercițiul didactic);
- b. Prezentați momentul activității didactice în care se utilizează cele două metode, menționând următoarele elemente corelate: tema activității și rezultatele învățării vizate; forma/formele de organizare a activității; mijloacele de învățământ utilizate; sarcina/sarcinile de lucru repartizate elevilor; activitatea profesorului; activitatea elevilor;
- c. Precizați o metodă de învățare prin comunicare orală, care însoțește metoda demonstrației, argumentând necesitatea utilizării acesteia în cadrul activității didactice;
- d. Prezentați modul în care se realizează evaluarea activității desfășurate de către elevi, cu referire la metoda și instrumentul de evaluare folosite.

II.2. Aprecierea școlară, ca atribuire a unei judecăți de valoare, se face fie prin apelul la anumite expresii verbale, fie prin folosirea unor simboluri. Aprecierea rezultatelor școlare se materializează, de cele mai multe ori, prin notare.

10 puncte

- a. Precizați două funcții ale notării.
- b. Prezentați aprecierea rezultatelor școlare prin simboluri numerice, respectiv, prin calificativ.
- c. Argumentați de ce profesorul poate fi/este un factor al variabilității aprecierii și notării.