

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

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. În structura zilnică a meselor principale, masa pentru mic dejun este foarte importantă din punct de vedere nutrițional dar și datorită organizării și servirii acesteia în unitățile de alimentație.

30 de puncte

- Caracterizați micul dejun.
- Enumerați șase grupe de produse care pot face parte din componența meniului pentru mic dejun.
- Descrieți tehnologia de obținere a preparatului pentru mic dejun, "Ochiuri românești".
- Prezentați patru posibile cauze care pot determina apariția defectului referitor la aspectul necorespunzător al preparatului "Ochiuri românești".
- Menționați cele două feluri de meniuri pentru mic dejun, în funcție de numărul și structura preparatelor și băuturilor componente.
- Descrieți realizarea mise-en-place-ului pentru masa de mic dejun.
- Descrieți aducerea și servirea produselor de panificație în cadrul mesei de mic dejun.

2. În producția de cofetărie-patiserie, semipreparatele sunt utilizate pentru a obține diferite produse finite care pot fi servite individual sau în structura diferitelor meniuri.

30 de puncte

- Prezentați cinci roluri ale semipreparatelor de cofetărie-patiserie.
- Caracterizați fondantul și menționați trei aspecte care influențează calitatea fondantului.
- Descrieți tehnologia de obținere a semipreparatelor din ou și făină (blaturi și foi).
- Caracterizați cremele pe bază de frișcă.
- Descrieți tehnologia de obținere a cremei șarlotă.
- Prezentați două măsuri de SSM (protecția muncii) la deservirea malaxorului folosit în laboratoarele de cofetărie-patiserie.

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	
[...] 7.1.4. 7.1.5. [...]	7.2.4. [...]	[...]	Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate - Operații de prelucrare termică și aseasonare - Metode de remediere a defectelor - Verificarea organoleptică a preparatelor (...)

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			Prăjituri și torturi simple cu blat alb și colorat, barotate și acoperite cu cremă (...) Norme și reglementări specifice - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor; - Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.

Cunoștințe:

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.

[...]

Abilități:

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

[...]

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

- Descrieți cele două metode de învățământ (demonstrația didactică și exercițiul didactic);
- 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;
- Precizați o metodă de învățare prin comunicare orală, care însoțește metoda demonstrației, argumentând necesitatea utilizării acesteia în cadrul activității didactice;
- 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

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