

## EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT

18 iulie 2013

### Probă scrisă Alimentație publică (maiștri instructori)

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)

*Preparatele de bază din legume și carne de măcelărie*, reprezintă o categorie semnificativă de produse culinare. Având în vedere importanța acestor preparate, rezolvați în scris, pe foaia de examen, următoarele cerințe:

- Caracterizați materiile prime de bază folosite la obținerea acestor preparate; **8 puncte**
- Descrieți procesul tehnologic de obținere a preparatelor de bază din legume și carne de măcelărie; **12 puncte**
- Menționați care sunt efectele tratamentelor termice asupra cărnii utilizate; **5 puncte**
- Prezentați condițiile de calitate pe care aceste preparate trebuie să le îndeplinească. **5 puncte**

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

1. Dintre componentele curriculumului școlar, documentele curriculare sunt cele care stau la baza proiectării și planificării activității didactice. Plecând de la această apreciere, tratați în scris, pe foaia de examen, următoarele cerințe: **18 puncte**

- Structura planului de învățământ și relevanța acestuia în activitatea de planificare și proiectare didactică;
- Conținutul programei școlare;
- Rolul manualului școlar în activitatea didactică.

2. Realizați o fișă de observare pentru o activitate practică din structura unuia dintre modulele aferente pregătirii de specialitate în domeniul Turism și alimentație. Asociați un barem de notare pentru fișă de observare concepută. **12 puncte**

#### **SUBIECTUL al III-lea** (30 de puncte)

Finalitățile educației: clasificare, ideal, scop, obiective, proceduri de operaționalizare.