

## EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT

18 iulie 2013

Probă scrisă

Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

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)**

Produsele de cofetărie ocupă un loc important în structura meniurilor dar pot fi consumate și individual în diferite momente ale zile. Având în vedere locul ocupat de *prăjituri* în categoria produselor de cofetărie, tratați în scris următoarele cerințe:

- a. Densitatea calorică mare a produselor de cofetărie; **(4p)**
- b. Caracterizarea generală a prăjiturilor; **(4p)**
- c. Descrierea operațiilor de asamblare și finisare din procesul tehnologic de obținere a prăjiturilor cu blat; **(8p)**
- d. Regulile de verificare a calității produselor de cofetărie; **(8p)**
- e. Transformări suferite de proteine, lipide și glucide, la pregătirea foilor și a cojilor indiene folosite la obținerea prăjiturilor. **(6p)**

### **SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

1. Integrarea eficientă a *mijloacelor de învățământ* în activitatea didactică, este o condiție importantă pentru obținerea randamentului maxim în demersul didactic. Raportându-vă la modulele de specialitate, răspundeți în scris, pe foaia de examen, următoarelor cerințe:

- caracterizarea generală a mijloacelor de învățământ;
- enunțarea a patru funcții specifice mijloacelor de învățământ;
- precizarea a trei avantaje ale utilizării mijloacelor audiovizuale;
- un exemplu de utilizare adecvată a mijloacelor audiovizuale corespunzătoare unui modul de specialitate, pe o temă la alegere. **(15 p)**

2. Realizați un proiect de *lecție de transmitere și însușire a noilor cunoștințe* pentru conținutul „Metode de prelucrare primară și termică a alimentelor” **(15 p)**

### **SUBIECTUL al III-lea**

**(30 de puncte)**

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