

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
12 iulie 2023**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI**

Varianta 3

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

I. TÊTEL (30 punct)

1. Az alap  telek azok az   telk  sz  tm  ny csoportok, amelyek a napi energia szükséglet nagyrészét biztosítják, megtalálhatóak a reggeliben és/vagy a vacsorában. **10 pont**
 - a. Jellemezz  k a darált h  sb  l készült alap  telk  sz  tm  nyeket.
 - b. Pontosítsák a tojás és a hideg víz technológiai szerepét a darált készítmények előállításában.
 - c.   rj  k le a z  lds  gr  tegek segítségével elkészített alap darált   telk  sz  tm  nyeket.
 - d. Eml  tsenek meg két átalakulást, amelyek a darált húsok hőkezelése során előfordulnak.
2. A felszolgáló tevékenység jellege és minősége direkt módon függ a vállalattól, ahol ez történik, illetve ennek személyzetétől. **10 pont**
 - a. Jellemezz  k a nemzeti jellegű éttermeket/ boroz  kat.
 - b.   rj  k le a szolgálati asztalt, (konzolt).
 - c. Mutassák be a teremf  n  k négy feladatát.
 - d.   rveljenek a dolgozó memóriájának fontossága mellett a felszolg  l  sban.
3. A sütőipari -cukrasz f  lk  sz  tm  nyek direkt módon befolyásolják a késztermékek jellemzőit és minőségét. **10 pont**
 - a. Jellemezzétek a fondantot, mint cukor alapú f  lk  sz  tm  nyt.
 - b.   rj  k le egy zsíradék alapú kr  m előállítási technológiáját.
 - c. Jegyezzenek le négy átalakulást, amely a liszt és tojás f  lk  sz  tm  nyek előállításánál fellép.

II. T  TEL (30 punct)

  rjanak egy esszét *Az alapanyagok szerepe az ételek kulináris előállításában*, a következő   tletsor betartásával:

- a. Az alapanyagok és segédanyagok szerepének pontosítása a kulináris ételkészítésben.
- b. A h  s kémiai összetételének bemutatása.
- c. Pontosítsák a min  s  gcsoporthoz az egész sertés feldarabolása után példát adva minden egyes csoport esetében egy h  st  pusra.
- d. A tojás emészthetőségének leírása.
- e. Négy zöldség felsorolása, amelyet a term  s   rt használnak fel, ezek közül egynek a jellemzése.
- f.   rj  k le a hőkezelés során fellépő tápérték módosulásokat a z  lds  gekben.

III. T  TEL (30 punct)

Secven  a de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X - a,   nv  ţ  m  nt liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism   i alimenta  ie, domeniul de pregătire generală Alimenta  ie, Anexa nr. 2 la O.M.E.N. nr. 3195/18.03.2017.

| | | | |
|---|-----------|-----------|-------------------------|
| URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI | | | Conținuturile învățării |
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunostinte | Abilități | Atitudini | |

| URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI | | | Conținuturile învățării |
|---|------------------|-----------|--|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| 7.1.6. 7.1.7. | 7.2.5. 7.2.6. | (...) | Sortimentul de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie (...) <ul style="list-style-type: none">- Gustări calde pe bază de aluaturi: aluat opărit, aluat foietaj, aluat fraged. (...) <ul style="list-style-type: none">- Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...)- Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...) |

Cunoștințe:

7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.

Abilități:

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.

Atitudini:

(...)

III.1. Az értékelő (az iskolai eredmények ellenőrzése és felmérése) lecke elsősorban a diákok felkészülési szintjét célozza meg, amelyeket a megcélzott tanítási eredmények elérése fejez ki (ismeretek, képességek, állásfoglalás), a nemzeti tantervbe foglaltak alapján. A tanulási eredmények, a tanulók életkori sajátosságai, illetve az alkalmazott értékelési módszerek és eszközök függvényében az értékelő leckét több módon meg lehet szervezni.

Figyelembe véve a tantervszemelvényt, tervezzenek meg egy értékelő leckét, amelyben egy *hagyományos értékelési módszert* használnak, a következő követelményekkel: **22 pont**

- Részletezzék a tanulás tartalmát, a tanulás eredményeivel kapcsolatban;
- Pontosítsák a leckéhez szükséges eszközöket;
- Sorolják fel a lecke cselekményeit;
- Mutassák be a lecke lefolyását, megemlítve, a lecke mindenik cselekményére, a következő kapcsolt elemeket: a tanulók és a tanár tevékenysége, az alkalmazott didaktikai stratégia és az értékelési módszer;
- Mutassák be a **d** pontnál az alkalmazott értékelési módszer két előnyét és két hátrányát.

Megjegyzés. Pontozzák a használt szakmai nyelv, tudományos helyességét.

III.2. Mutassák be a projekt- mint **kiegészítő/alternatív értékelési módszert**, megemlítve a projekt három jellemzőjét, a módszer alkalmazásának egy előnyét, illetve tanulók négy képességét, amit, értékelnek a projekt megvalósítása alatt. **8 pont**