

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**20 iulie 2022**

**Probă scrisă**  
**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**  
**MAIȘTRI INSTRUCTORI**

**Varianta 3**

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

**I. TÊTEL** (60 punct)

1. A sũltek olyan  etelek, amelyek fontos helyet foglalnak el az   tlapon. **30 punct**
- a. Jellemezze a sũltek t, utalva az  etelk sz tm nyek helyezésére az   tlapok felépítésén belũl.
- b. Csoportosítsa a sũltek t, az elkészítésénél alkalmazott h k z l ssel és technológiai folyamatokkal, egy-egy példát megemlítve minden csoportnál.
- c. Írja le a roston sũltek aspektusát, sz n t és állományát.
- d. Írja le a nyárson sũltek készítésének technológiai folyamatát.
- e. Jellemezze az elektromos hũssũt t (rotisor), felépítés és mũk d s szempontjából.
- f. Írja le a sũltek felszolg l s t gheridon (felszolgáló kocs ) segítségével.
2. Az ebéd egy egész nap f  tkez s t alkotja, a napi energia- és tápérték szũks glet legnagyobb részét képezi. **30 punct**
- a. Mutasson be négy ételkészítmény típust, egy - egy példával, mint az eb dmenũ II. fogását.
- b. Írja le az  Amandin  sũtem ny elkészítésének a folyamatát, amely az ebéd III. fog sak nt szolgálható fel.
- c. Írja le a f lkomplett ebéd asztalter t s t.
- d. Jellemezze az asztalokat, mint leggyakrabban használt b tor típus az éttermekben.
- e. Soroljon fel négy típusú fém ed ny , utalva azok t pusomk nti használatára.
- f. Írja le az indirekt felszolgálás módszerét.
- g. Mutassa be az felszolgált ebéd ler mol s t.

**II. T TEL** (30 punct)

II.1. Secven a de instruire prezent t  mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învătământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism  i alimenta ie, 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. [...]	[...]	<b>Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Operații de prelucrare termică și aseasonare</li><li>- Metode de remediere a defectelor</li><li>- Verificarea organoleptică a preparatelor</li></ul> (...) Preparate de bază    din legume cu sos (...) <b>Norme și reglementări specifice</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Norme de igienă în timpul prelucrării și</li></ul>

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

[...]

**Atitudini:**

[...]

A részletből kiindulva, tervezzenek meg egy didaktikai tevékenységet **egy gyakorlati értékelésre vonatkozó leckét**, figyelembe véve a következő követelményeket:

- A gyakorlati próba meghatározása a tanítási célok figyelembevételével a curriculumnak megfelelően;
- A tanítási cél lebontása a gyakorlati próbának megfelelően;
- A felhasznált tanítási célok pontosítása, igazolva ezek használatának jelentőségét a tanítási eredmények értékelésében;
- A lecke lefolyásának bemutatása, megemlítve minden mozzanatnál, a következő elemeket, tanár tevékenysége, tanulók tevékenysége, didaktikai stratégia;
- A használt értékelési eszköz megtervezése, figyelembe véve a következőket: a követelmények/feladatok megfogalmazása a tanulók számára; a gyakorlati próba értékelési kritériumainak a megfogalmazása; a pontszám elosztása az értékelési kritériumok szerint és ezek indoklása.

**Megjegyzés.** Pontozzák a felhasznált szaknyelv tudományos helyességét.

**23 pont**

**II.2.** Mutassátok be a bizonyítás módszer használatának fontosságát, mint gyakorlati oktatásban használt módszert, a következőket figyelembe véve: a módszer célja, a módszer két formája és két követelménye a tanítási tevékenység közben, ha ezt használjuk.

**7 pont**