

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

**13 iulie 2022**

**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.TÉTEL (30 punct)**

1. Az élelmiszerek olyan termékek, amelyek szükséges tápanyagokat tartalmaznak az emberi szervezet életműködéséhez. **10 pont**
  - a. Írja le a fehérjék szerepét az emberi szervezetbe;
  - b. Jellemezze az élelmi rostokat;
  - c. Mutassa be a zsírok tulajdonságait.
2. A zsír alapú teasütemények képviseltetik magukat a cukrásztermékek csoportjában, amelyeket változatos módon állítanak elő. **10 pont**
  - a. Említsen meg két fő jellemzőt a zsíralapú teasütemények esetében;
  - b. Írja le, szabadon választva, egyikét a zsíralapú teasütemények készítmény technológiájából;
  - c. Mutassa be a zsíralapú teasütemények sütése során előforduló átalakulásait.
3. Az élelmészeti egységek megkülönböztethetők szakosításuk és felszereltségük alapján. **10 pont**
  - a. Jellemezze az önkiszolgáló jellegű éttermeket;
  - b. Említse a felszolgáló terem két jellemzőjét;
  - c. Írjon le két textiliát, amely a felszolgálóterem berendezésében található.

**II.TÉTEL (30 punct)**

Alkosson egy esszét „A fogyasztható vágóhídi belsőségekből készült készítmények” címmel, a következő ötletfelépítés szerint:

- a. Jellemezze a fogyasztható vágóhídi belsőségekből készült termékeket, kémiai összetételük és szövettani felépítésük alapján;
- b. Mutassa be az agyvelő előkészítési műveleteit;
- c. Írja le a máj párolással történő hőközlési műveletét;
- d. Mutassa be a fogyasztható vágóhídi belsőségekből készült ételek engedélyezési feltételeit, öt minőségi tényező alapján;
- e. Írja le, tetszés szerint egy, a fogyasztható vágóhídi belsőségekből készült étel technológiáját;
- f. Mutassa be a fogyasztható vágóhídi belsőségekből készült ételek főzése során előforduló átalakulásokat.

**III.TÉTEL (30 punct)**

Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a XI – a, ciclul superior al liceului – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, Calificarea Organizator banqueting, Anexa nr. 1 la O.M.E.N. nr. 3501 din 29.03.2018.

URÎ 16. DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚILOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
(...) 16.1.8. 16.1.9.	(...) 16.2.11.	(...)	(...) Caracteristicile diferitelor tipuri de meniuri - Tipuri de meniu: meniu clasic, meniu modern, meniul zilei, meniuri la pret fix

URÎ 16. DESFĂȘURAREA ACTIVITĂȚILOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<p>etc.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Structura de ansamblu a meniurilor pe grupe de preparate:</b> gustări (reci, calde); preparate lichide; antreu; fel principal; salate; dulciuri de bucătărie; desert; cafea; brânzeturi.</li><li>- <b>Reguli de întocmire a meniurilor (...)</b></li><li>- <b>Criterii de asociere a preparatelor cu băuturi:</b> băuturi disponibile, preferința clienților, numărul clienților, compoziția și modul de pregătire a preparatelor, tipul meselor, sezonul, prețul.</li></ul>

**Cunoștințe:**

(...)

**16.1.8.** Prezentarea caracteristicilor diferitelor tipuri de meniuri.

**16.1.9.** Precizarea regulilor de întocmire a meniurilor și a criteriilor de asociere a preparatelor cu băuturile în cadrul meniurilor.

**Abilități:**

(...)

**16.2.11.** Întocmirea variantelor de meniuri, pentru diferite tipuri de mese, respectând criteriile de asociere a preparatelor cu băuturi.

**Atitudini:**

(...)

A különböző tanítási eredmények értékelési folyamatában változó értékelési módszereket és eszközöket használunk.

Felhasználva a részletet a curriculum részletből, oldják meg a következő követelményeket:

1. Mutassanak be egy példát a *szóbeli értékelésre*, mint értékelési módszerre, figyelembe véve a következőket: a módszer jellemzői; a tanítási tartalom részletezése társítva a tanítási célokkal; minimum négy kérdés megfogalmazása, amelyeket a tanár feltesz a tanulóknak értékelés közben; két előny és egy hátrány pontosítása a *szóbeli értékelés* estében. **12 pont**

2. Tervezzenek meg egy kettős választású, igaz hamis, feladatot, egy mondatkiegészítő, illetve egy struktúrált kérdésen alapuló feladatot. **18 pont**

**Megjegyzés.** Minden feladatnál pontozzák a következőket: a speciális tervezési szabályok betartását; a felhasznált szaknyelv tudományos helyességét, mind a követelmény megfogalmazásakor, mind pedig a várt válasz megfogalmazásakor, illetve a várt, helyes válasz megadását.