

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
13 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 (30 punct)

1. A nyers és iparilag feldolgozott zöldségek az ételkészítésben alap nyersanyagoknak számítanak. **10 punct**
 - a. Jellemezze a fagyasztott zöldségeket;
 - b. Mutasson be négy gyártási veszteséget csökkentő módszert a zöldségek előkészítési művelete során;
 - c. Írja le a zöldségek pirítását (szotálás);
 - d. Mutassa be a zöldségek tárolását.
2. A cukrászatban a sütemények legszélesebb választékát a lapokból (több lap) készült sütemények adják. **10 punct**
 - a. Írja le a lapokból készült sütemények töltését;
 - b. Említse meg a töltelékek felhasználásának két szerepét;
 - c. Mutassa be a süteményeknél használt díszítő elemek két követelményét;
 - d. Írja le, szabadon választva, a színes lapból készült sütemények gyártás technológiáját.
3. A halakból készült ételek fontos szerepet töltenek be az élelmezési egységek kínálatában, amelyeket a fogyasztók kedvelnek. **10 punct**
 - a. Említsen meg négy jellemző tulajdonságát a halételeknek;
 - b. Mutassa be a hal filézésnek a műveletét;
 - c. Írja le a „Csöbesült makréla” elkészítésének technológiáját.

II. TÊTEL (30 punct)

Alkosson egy esszét „A felszolgáló terem tevékenységének minősége” a következő felépítés alapján:

- a. A vendégek fogadása az étteremben;
- b. Említse meg azokat a részleteket/ apróságokat, melyeket rendelés felvételkor a pincér a vendéggel együtt megtesz;
- c. Írja le a direkt felszolgálás módszerét, plató és pincércsipesz segítségével;
- d. Mutassa be a felszolgáló kocsival (gheridon) történő felszolgálás két előnyét és egy hátrányát;
- e. Írja le a három tányérral történő lerámolás műveletét;
- f. Mutassa be a lerámolás általános szabályait az asztallerámolás esetén.

III. TÊTEL (30 punct)

Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, Anexa 2 la O.M.E.N. nr. 3915 din 18.05.2017:

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.3. 7.1.4	7.2.4. (...)	(...)	Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
(...)			cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare- Metode de remediere a defectelor- Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare- (...) Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie – cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Semipreparate culinare: fonduri, sosuri reci, sosuri calde, umpluturi, (...)

Cunoștințe:

7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

(...)

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 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.