

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
19 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 (60 punct)

1. Az étel és tal kínálat minőségét a közélmezési egységekben befolyásolják a felhasznált alapanyagok minősége és a feldolgozásnál használt felszerelések és gépek. (30 punct)
- Mutassák be a fehérjék szerepét a szervezetben.
 - Válasszanak ki két zsirban oldódó vitamint és jellemezzék.
 - Írják le a búzaliszt kémiai összetételét.
 - Válasszanak ki és írjanak le a zöldségipari termékek három kategóriáját.
 - Mutassák be a zöldségek tárolási feltételeit.
 - Írják le a sütést, mint hőkezelési módszert a zöldségeknél.
 - Soroljanak fel három tápérték tényező változást zöldségeknél, melyek a hőkezelés során történnek.
 - Jellemezzék az elektromos sütőt felépítési és működési szempontból.
2. A termékek kínálata és a szolgáltatások minősége a közélmezési egységekben alapalkotó eleme az egység és a vendégek közti kapcsolatnak. (30 punct)
- Jellemezzék az étel és ital menülistákat.
 - Mutassanak be három szabályt, amelyeket figyelembe kell venni a menü összeállításában.
 - Jellemezzék a sülteket, mint a kínált készítmények fontos választékát.
 - Írják le a sütőben készített sütek technológiáját.
 - Mutassanak be négy átalakulást a sütek készítésénél.
 - Írják le a sütek és mellé felszolgált köretek, saláták gheridonon való felszolgálatát.
 - Mutassanak be három ajánlást a borok ételkészítménnyel való társításánál.
 - Írják le a bor asztalnál történő felszolgálatát.

II. TÊTEL (30 punct)

II.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a IX- a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, anexa 3 la O.M.E.N.C.S. nr. 4457/ 05.07.2016.

URI 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.11 6.1.12 6.1.13 6.1.14	6.2.10 6.2.11	(...)	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Cunoștințe:

6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.

6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.

6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.

6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.

Abilități:

6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.

6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.

Atitudini:

(...)

Az esettanulmány egy aktív tanítási módszer, amelyet a szakmai leckék estében különböző tanítási célok elérésére használnak (ismeretek, képességek, állásfoglalás).

Figyelembe véve a tanterv szemelvényt, mutassanak be egy példát az esettanulmány alkalmazásáról, betartva a következő követelményeket:

- a. Írják le a didaktikai módszert figyelembe véve a helyzet három jellemzőjét, illetve a szakaszokat amelyek egy esettanulmány esetében betartásra kerülnek;
- b. Említsék meg a következő kapcsolt elemeket: a lecke címe; a tanulmányozásra kijelölt eset; a használt tanítási eszközök; a tanulók és a tanár tevékenysége az esettanulmány mindenik szakaszában, az eset megoldásáig.

Megjegyzés. Pontozzák a használt szakmai nyelv, tudományos helyességét.

24 pont

II.2. Említsék meg a tankönyvek két funkcióját, illetve ezek két kibocsájtási kritériumát.

6 pont