

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
19 iulie 2023

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 torták készítése a cukrász laborokban egy alap tevékenység, amely egy szakmai kihívás a technológiának és a használt berendezéseknek köszönhetően. (30 pont)
- Jellemezzék a fehér és színes alapú tortákat.
 - Írják le a tortalapok elkészítési technológiájából a következő műveleteket, töltés, hűtés és fondanttal való bevonás.
 - Pontosítsanak négy feltételt, amelyeket be kell tartani a torták készítésénél.
 - Ellemezzék a Delice tortát.
 - Írják le egy süítő felépítését és működését, valamint két munkavédelmi szabályt, amelyet be kell tartani a használatakor.
2. A megszokott étlapokon és az ünnepi étlapokon szereplő ízelítők fontos helyet foglalnak el az ételkészítésben, felszolgálásuk a felszolgáló személyzet megfelelő szakmai felkészültségét igényli. (30 pont)
- Jellemezzék az ízelítőket.
 - Pontosítsanak négy meleg ízelítő csoportot és adjanak mindenik csoportra egy konkrét példát
 - Írják le a töltött zöltségek elkészítési technológiáját, fogyasztók által kedvelt hideg ízelítőket.
 - Mutassák be a fasírtok és a krokettek organoleptikus tulajdonságait.
 - Írják le az ízelítők tálalótálon való felszolgálását fogó segítségével.
 - Jellemezzék a felszolgáló személyzet viselkedését a fogyasztókkal szemben.
 - Említsenek meg négy feladatot a pincér munkaköréből.

II. TÊTEL (30 punct)

II.1. 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 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. [...]	[...]	Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare- Metode de remediere a defectelor- Verificarea organoleptică a preparatelor (...) Produse simple din aluaturi (...) Norme și reglementări specifice

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none">- Norme de igienă în timpul prelucrării și 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:

[...]

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:

- Írják le a didaktikai módszert figyelembe véve a helyzet három jellemzőjét, illetve a szakaszokat amelyek egy esettanulmány esetében betartásra kerülnek;
- 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