

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
12 iulie 2023**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAÎSTRI 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 tehnologică berendézéseknek az közélmezési vállalatok termelési részlegéből fontos szerepük van a kulináris ételkészítmények minőségét illetően. **10 pont**
 - a. Jellemezzék a zöldségszeltelöt az univerzális robot részeként.
 - b. Mutassanak be két munkavédelmi és higiéniai szabályt a robot használatánál.
 - c. Írják le a főzőberendézések működését.
2. A keltészta az egyik a leggyakrabban használt a tészta közű, amely a cukrásztermékek előállításában előfordul. **10 pont**
 - a. Írják le a keltészta előállításának direkt módszerét.
 - b. Mutassák be a keltészta minőségmegőrzésének négy feltételét.
 - c. Írják le a „Gyümölcskrémleves töltött kifli” előállítási technológiáját.
3. A különböző típusú fogások felszolgálása képezi a felszolgálótermékeknek a fő tevékenységét. **10 pont**
 - a. Írják le a tojásrántotta behozatalát és felszolgálását a reggelinél.
 - b. Mutassanak be négy ételkészítmény csoportot példát adva mindenikre a reggeli első szakaszánál.
 - c. Írják le az ételkészítmények elrendezését és felszolgálását az ünnepi asztal esetében, székek nélkül, állófogadás.

II. TÊTEL (30 punct)

Írjanak egy esszét „Folyadékkészítmények jelentősége az élmezésben”, a következő ötlet sor szerint

- a. A folyadékkészítmények jellemzése.
- b. A hús leírása, mint fontos alapanyag a folyadékkészítmények előállításában.
- c. A sűrű levesek előállítási technikájának bemutatása.
- d. A zöldborsó krémleves előállítási technológiájának leírása.
- e. A savanyú levesek alapösszetevőinek a bemutatása.
- f. A folyékony készítmények felszolgálásának leírása a merőkanál segítségével.

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-cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare- Metode de remediare a defectelor

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">- Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare- (...) Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie – cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Semipreparate de cofetărie: (...), creme simple (pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple (...)

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:

(...)

III.1. Az értékelő (az iskolai eredmények ellenőrzése és felmérése) lecke elsősorban a diákok felkészülési szintjét célozza meg, amelyeket a megcélzott tanítási eredmények elérése fejez ki (ismeretek, képességek, állásfoglalás), a nemzeti tantervbe foglaltak alapján. A tanulási eredmények, a tanulók életkori sajátosságai, illetve az alkalmazott értékelési módszerek és eszközök függvényében az értékelő leckét több módon meg lehet szervezni.

Figyelembe véve a tantervszemelvényt, tervezzenek meg egy értékelő leckét, amelyben egy *hagyományos értékelési módszert* használnak, a következő követelményekkel: **22 pont**

a. Részletezzék a tanulás tartalmát, a tanulás eredményeivel kapcsolatban;

b. Pontosítsák a leckéhez szükséges eszközöket;

c. Sorolják fel a lecke cselekményeit;

d. Mutassák be a lecke lefolyását, megemlítve, a lecke mindenik cselekményére, a következő kapcsolt elemeket: a tanulók és a tanár tevékenysége, az alkalmazott didaktikai stratégia és az értékelési módszer;

e. Mutassák be a **d** pontnál az alkalmazott értékelési módszer két előnyét és két hátrányát.

Megjegyzés. Pontozzák a használt szakmai nyelv, tudományos helyességét.

III.2. Mutassák be a projekt- mint **kiegészítő/alternatív értékelési módszert**, megemlítve a projekt három jellemzőjét, a módszer alkalmazásának egy előnyét, illetve tanulók négy képességét, amit, értékelnek a projekt megvalósítása alatt. **8 pont**