

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
17 iulie 2024**

**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 (30 punct)

1. A száraztészták nyers, nem erjesztett, száraz masszából készülnek. **10 pont**
 - a. Jellemezze a száraztészták élelmezési értékét;
 - b. Írja le a száraztészták organoleptikus tulajdonságait;
 - c. Mutassa be a száraztészták kulináris technológiai tulajdonságait;
 - d. Írja le a száraztészták tárolási feltételeit.
2. A közélémezési egység struktúrája és a felszolgált menü változatossága az egység személyzetének odafigyelését igényli. **10 pont**
 - a. Mutassa be a menü típusokat a készítmények felépítése és alkotóelemei alapján.
 - b. Írja le egy komplett menü struktúráját;
 - c. Mutassa be a menü összeállításának kritériumait.
3. A közélémezési egységekben az ételek és az italok felszolgálása az egységben zajló tevékenységek fontos alkotóeleme. **10 pont**
 - a. Írja le az ízelítők fogóval történő felszolgálását tálalótálon;
 - b. Mutassa be az asztalterítést a sülték felszolgálásához;
 - c. Írja le a konyak felszolgálását.

II. TÊTEL (30 punct)

Alkosson egy esszét „A leveles tésztaalapok fontossága a konyhai, cukrászati előállításban” a következő ötlet struktúra szerint:

- a. A leveles tésztaalapok jellemzése;
- b. Írja le a leveles tésztaalapok elkészítésének hajtogatási műveletét;
- c. Említsen meg négy minőségi jellemzőt a leveles tésztaánál;
- d. Mutasson be két átalakulást a tészta gyúrásánál és egy átalakulást a leveles tészta sütésénél;
- e. Írja le a „Krémes” elkészítési technológiáját;
- f. Írja le a leveles tésztaából készült ízelítők előállítási technológiáját;
- g. Mutassa be a következő minőségi mutatókat a leveles tésztaából készült ízelítők esetében: külső kinézet, metszet, szín, íz.

III. TÊTEL (30 punct)

Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X - a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, domeniul de pregătire generală Alimentație, Anexa nr. 2 la O.M.E.N. nr. 3195/18.05.2017.

URI 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.1. 7.1.2.	7.2.1. 7.2.2. 7.2.3.	7.3.1.	Dozarea materiilor prime <ul style="list-style-type: none">- Calcule specifice de determinare a cantităților de materii prime necesare conform rețetei și numărului de porții; adunări, scăderi, calcul

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			procentual, împărțiri, înmulțiri. - Aparat și ustensile pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime: cântare, balanțe, pahare și câni gradate, cilindri gradați etc.

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.2. Caracterizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar.

Abilități:

7.2.1. Efectuarea calculelor matematice simple pentru dozarea materiilor prime.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.3. Utilizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime.

Atitudini:

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supraveghere, în condiții de igienă și siguranță.

A szakmai képzés, a szaktantárgyak végig tanulása révén, bizonyos tanítási eredményeket céloz meg, amelyeket nem lehetséges elérni csak egy megfelelő oktatási, nevelési környezetben, illetve sajátos oktatási eszközök segítségével.

Az iskolai laborok, műhelyek olyan oktatási környezetet jelentenek a diákok számára, ahol a szaktanár irányítása alatt, oktatási tevékenységeket folytatnak, amelyek az elméleti ismereteket gyakorlatba ültetik, illetve tárgyakat műszereket, termékeket hoznak létre stb.

1. Felhasználva a curriculum részlet, tervezzenek meg egy gyakorlati oktatási tevékenységet, amely a szakmai gyakorlat sajátossága, amely az iskolai laborban/ műhelyben zajlik, figyelembe véve a következőket:

20 pont

a. Pontosítsák a gyakorlati tevékenység témáját, az elvárt tanítási eredményeket, a lecke típusát, a tanulók munkafeladatait, illetve a tevékenység megszervezési módjait, formáit;

b. Mutassák be a gyakorlati tevékenység lefolyási módját, megjegyezve a következő kapcsolt elemeket: tanítási módszerek, felhasznált anyagok, a tanulók tevékenységei, a tanár szerepe/tevékenysége;

c. Sorolják fel az iskolai laborok/ műhelyek három szervezési követelményét;

d. Mutassák be egy előnyét az osztályban folytatott didaktikai tevékenység, illetve a laborban/ műhelyben zajlott tevékenység összehangolásának- a szakoktatás egyik jellemzőjének.

2. A curriculum részlet alapján tervezzenek egy többválasztásos, illetve egy kétválasztásos, értékelést, mindkettő esetében megemlítve két-két jellemzőt.

10 pont

Megjegyzés. Mindkét feladat esetében a következőket pontozzák: a sajátos szerkesztési szabályok betartása; a szakmai információ helyessége, mind a követelmény megállapításánál, mind pedig az elvárt válasz megállapításánál, illetve az elvárt/helyes válasz kijelentése.