

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
29 iulie 2020**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI**

Varianta 3

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de 4 ore.

I. TÊTEL (30 punct)

1. A sz  szok az a f  lk  sz konyhaterm  k-csoport, amelyeket a konyhai k  sz  tm  nyek elkészítésének technológiai folyamataiban használnak fel. **10 punct**
 - a. Mutasson be négy aspektust, amelyek a sz  szok fontosságát igazolják a konyhaterm  kek összetételében.
 - b. Jellemezze a meleg m  rv  nysz  szokat (v  scoase);
 - c. Írja le a hideg emulziós sz  szok elkészítése során végbemenő átalakulásokat.
2. A torták, a cukr  szk  sz  tm  nyek egyik fő csoportját képviselik. **10 punct**
 - a. Jellemezze az évfordulóra készített tortákat;
 - b. Mutasson be kettőt, a félkész termékek szerepéből a tortak  sz  t  si folyamat alatt;
 - c. Mutassa be az alap-félkésztermékek általánosítási szakaszát a tortak  sz  t  si technológiából.
 - d. Nevezze meg mi a szerepe a torták hűtésének, pontosítva azokat a feltételeket amelyekben megvalósul.
3. A fogyasztók minőségi kiszolgálásának biztosítása érdekében, az élelmezési egység sz  m  lyzet  nek biztos  t  nia kell a kiszolgáló szalon megfelelő előkészítését és megfelelően el kell v  gezz   a munkafeladatait. **10 punct**
 - a. Mutassa be a munkaruha ellenőrzésének módját a munkahelyen;
 - b. Írja le a t  ny  rok kihordását és asztalra helyezését;
 - c. Jellemezze a csipesszel való direkt felszolgálást.

II. T  TEL (30 punct)

Alkosson egy esszét "H  s és hústermékek – konyhai készítmények alapanyaga" címmel, a következő   tletszerkezet szerint:

- Jellemezve a h  s kémiai összetételét;
- A h  s tápértékének bemutatása;
- A h  s minőségi és frissességi- ellenőrzési módszerének leírása;
- A trancs  roz  s le  r  sa, mint a h  s els  dleges feldolgoz  si m  dszere;
- A f  z  s jellemz  se, mint a h  s termikus feldolgoz  si m  dszere.

III. T  TEL (30 punct)

III.1. Az al  bbi tan  t  si egys  g r  szlet a X. Oszt  ly sz  m  ra l  trehozott curriculumb  l - a technol  giai liceum, szakmai k  pz  si t  r  let Turizmus   s k  z  lelmez  s,   ltal  nos k  pz  si t  r  let K  z  lelmez  s, Anexa nr. 2 la O.M.E.N. nr. 3195/18.03.2017.

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.6.	7.2.5.	(...)	Sortimentul de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie
7.1.7.	7.2.6.		

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			(...) - Dulciuri de bucătărie (...) - Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...) - Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...)

Cunoștințe

7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.

Abilități

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.

Atitudini

(...)

A tanulási tartalom szerint tervezzen meg, egy gyerekre öszpontosított tevékenységet, amely által elsajátíthatják a kurrikulum részletben pontosított a tanulási eredményeket (ismeretek, képességek, magatartási formák), figyelembe véve a következő követelményeket:

- megemlítve egy gyerekre öszpontosított módszert, amely használható az ajánlott tevékenységben, pontosítva annak két jellemzőjét
- egy diákközpontú módszer használatának példázása (a módszer használatának alátámasztása a javasolt tevékenység keretén belül, a tevékenység szervezési forma/formák megemlítése, a tanulóknak adott munkafeladatok pontosítása, a tanulók által végzett tevékenységek felsorolása, illetve a tanár tevékenysége is).
- két tanulási eszköz megnevezése, amelyek beépíthetők a tanulási-tanítási folyamatban, a javasolt didaktikai tevékenység keretén belül, megnevezve mindenik didaktikai folyamatot, amelyben alkalmazza, az adott mozzanatban való használat indoklása mellett.
- egy kiegészítő értékelési módszer megnevezése, amely használható a tanulási eredmények étkékelésénél, egy előny és egy határ megnevezésével, ami a módszer használatára vonatkozik.

24 pont

III.2. Mutassák be a összegező(szumatív) értékelési módszer jellemzőit.

6 pont