

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**14 iulie 2021**

**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. A köretek készítésénél minőségi nyersanyagokra van szükség, amelyek gyakran megtalálhatók az alapételek felépítésében. **(30 pont)**

- Jellemezze a köreteket!
- Említse meg a a gabonából készült köreteknel a technológiai tulajdonságok négy ellenőrzési módját!
- Mutassa be a kukoricadarát, amely egyike a használt gabona alapú köreteknek, bemutatva annak organoleptikus jellemzőit is!
- Jellemezze a zöldbabot és zöldborsót, amelyeket a köretek készítésénél használnak!
- Mutassa be a zöldségből készült köretek átalakulásait, az ételkészítés során!
- Írja le a „Piláf” készítésének technológiáját!

2. Az élelmezési egységekben a felszolgálási tevékenység minőségét egy sor tényező befolyásolja, mint a személyzet, a felszereltség és a szolgáltatások kínálata. **(30 pont)**

- Mutassa be két csoportban azokat a tényezőket, amelyeket a munkacsoport megállapításánál alapul vesznek!
- Írja le a felszolgáló személyzet következő tulajdonságait: a fogyasztókkal szemben támasztott magatartás, a dolgozó memóriája és a testtartása!
- Jellemezze az önkiszolgáló éttermet!
- Írja le a textil leltár kategóriából az asztalterítőket és a szalvétákat!
- Írjon le két szabályt az étlapok készítésénél!
- Említsen meg négy indoklást, amely az étlap kitöltésénél fordul elő!

**II TÊTEL** **(30 pont)**

II.1. 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. 3195/18.03.2017.

| URÎ 7. PREGĂTIREA<br>SORTIMENTULUI DE PREPARATE<br>ȘI BĂUTURI |                  |           | Conținuturile învățării                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------|------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rezultate ale învățării<br>(codificate conform SPP)           |                  |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Cunoștințe                                                    | Abilități        | Atitudini |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 7.1.6.<br>7.1.7.                                              | 7.2.5.<br>7.2.6. | (...)     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                               |                  |           | <b>Sortimentul de preparate culinare și de produse de<br/>patiserie-cofetărie</b><br>(...)<br>- Gustări calde pe bază de aluaturi: aluat opărit,<br>aluat foietaj, aluat fraged<br>(...)<br><b>Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare,<br/>produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de<br/>complexitate și a băuturilor</b><br>- Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor |

| URÎ 7. PREGĂTIREA<br>SORTIMENTULUI DE PREPARATE<br>ȘI BĂUTURI |           |           | Conținuturile învățării                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rezultate ale învățării<br>(codificate conform SPP)           |           |           |                                                                                                                                                                                  |
| Cunoștințe                                                    | Abilități | Atitudini |                                                                                                                                                                                  |
|                                                               |           |           | culinare, produselor de cofetărie-patiserie (...)<br>- Valoarea nutritivă și energetică a<br>semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor<br>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.

Az alábbi részletből kiindulva tervezzen meg egy didaktikai folyamatot **egy jártasságot és hozzáértést** formáló leckére – gyakorlati munkát, kísérletet feltételező lecke a laboratóriumban vagy az iskolai műhelyben, a következő követelményeket figyelembe véve:

- a. A tanítási tartalom részletezése a tanítási célok elérése érdekében;
- b. A tanítási eszközök és módszerek, valamint a tevékenység szervezési formáinak megnevezése, igazolva mindegyik felhasználásának jogosultságát, a tanítási célok elérése érdekében;
- c. A lecke lebonyolításának bemutatása, megemlítve mindegyik leckemozzanatra a következő összefüggő elemeket: a tanár tevékenysége, a diákok tevékenysége, alkalmazott stratégia, értékelési forma/formák;
- d. Egy, a diákok tevékenységét értékelő teszt elkészítése, bemutatva az értékelési kritériumokat és a pontozást mindegyik kritériumra.

**Megjegyzés.**

**1.** Csak abban az esetben pontozzák az értékelő tesztet, ha a megfogalmazott értékelési kritériumok, összhangban vannak a diákok számára a leckében megfogalmazott tevékenységekkel.

**2.** Pontot ér az alkalmazott szakmai információ megfogalmazásának helyessége

**23 pont**

**II.2.** Írja le az iskolai laboratóriumot, mint oktatási környezetet, figyelembe véve a következő elemeket: a laboratórium meghatározása, a didaktikai tevékenység szervezési formái a laboratóriumban, az iskolai laboratórium felszereltsége és a didaktikai tevékenység itt történő lebonyolításának két előnye.

**7 pont**