

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
21 iulie 2021**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

Varianta 2

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

I. TÊTEL (30 punct)

1. Az étterem előkészítése a vendégek felszolgálására közvetlen módon befolyásolja az élelmezési egység tevékenységét. **10 pont**
 - a. Jegyezze le az étterem előkészítésének lépéseit a vendégek érkezése előtt;
 - b. Írja le a személyzet ruházatának előkészítési módozatát.;
 - c. Pontosítsa az étel és ital választék megismerésének módját;
 - d. Mutassa be az asztalterítők behozatalát és elhelyezését az asztalon az asztalterítés folyamatának kialakításában.
2. A száraz tésztaikat nyers tésztából, erjesztés nélkül és szárítással készítik. **10 pont**
 - a. Jellemezze a száraz tésztaik tápértékét;
 - b. Írja le a száraz tésztaikat, érzékszervi szempont alapján;
 - c. Mutassa be a száraz tésztaik minőségi ellenőrzését, konyhatechnológiai tulajdonságaik alapján;
 - d. Jegyezze le a száraz tésztaik konyhai felhasználását.
3. Az élelmezési egységekben a szárnyashúsból készült alapételek fontos helyet foglalnak el az étlapok felépítésében. **10 pont**
 - a. Jellemezze a szárnyashúsból készült ételeket;
 - b. Írja le a szárnyashús ételek készítéséhez használt szárnyas húst, mint alapanyagot.;
 - c. Mutassa be a fagyasztott csirke előkészítési műveletét;
 - d. Írja le a „Csirke fehér mártással és puliszkával” ételkészítési folyamatát.

II. TÊTEL (30 punct)

- Alkosson egy esszét „Cukrász sütemények - termékek” címmel, a következő felépítés szerint:
- a. A süteményekre vonatkozó általános alapfogalmak bemutatása;
 - b. A félkésztermékek összeillesztési műveletének leírása, a lapból készült sütemények esetében;
 - c. A sütemények befejező (kikészítési) műveleteinek jellemzése;
 - d. A sütemények minőségi ellenőrzési módjainak leírása;
 - e. Egy szabadon választott sütemény bemutatása, ami színes lapból panírozva készül.

III. TÊTEL (30 punct)

III.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculum pentru clasa a IX - a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, Anexa nr. 3 la O.M.E.N.C.S. nr. 4457/ 05.07.2016.

URI 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 6.1.2.	6.2.1. 6.2.2	6.3.1.	Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie – cofetărie. [...] - Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție.

Cunoștințe:

[...]

6.1.2. Descrierea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor.

Abilități:

6.2.1. Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

6.2.2. Împărtășirea în grupul de lucru a informațiilor referitoare la dotările din spațiile de producție.

Atitudini:

6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe.

Az esettanulmány,, a problématisztálás, az algoritmizálás, a didaktikai bemutatás és a begyakorlás egy nagyon gyakran használt oktatási forma a szakmai oktatásban, különböző oktatási eredmények elérése érdekében (ismeretek, képességek, magatartásformák).

A curriculum részletből kiindulva , tervezzen meg egy didaktikai tevékenységet, amelyben használja fel egyiket a fent felsorolt didaktikai módszerek közül, betartva a következő követelményeket:

- a. A didaktikai módszer kiválasztása az oktatási eredményekkel és tartalmakkal összhangban;
- b. A kiválasztott didaktikai módszer leírása;
- c. A szükséges oktatási eredmények eléréséért alkalmazott oktatási tartalom részletezése, kifejtése;
- d. A didaktikai tevékenység lebonyolításához szükséges anyagi eszközök, források megnevezése;
- e. A tanár által lebonyolított tevékenységek, illetve a tanulók számára kijelölt feladatok, valamint a diákok által elvégzett tevékenységek pontosítása;
- f. Az a pontban kiválasztott didaktikai módszeren kívül, még két másik didaktikai módszer megemlítése, igazolva mindenik esetében a felhasználás jogosultságát összhangban az elérendő oktatási eredményekkel.

Megjegyzés. Pontozzák a felhasznált szakmai információ tudományos helyességét.

20 pont

III.2. Mutassák be a tankönyv szerepét az oktatási - nevelési tevékenység lebonyolításában, figyelembe véve a következő követelményeket:

10 pont

- a. A tankönyv meghatározása;
- b. A tankönyv két funkciója, szerepe;
- c. Összhangja az iskolai programmal/curriculum;
- d. Egy jó tankönyv három kibocsájtási és értékelési kritériuma, szempontja.