

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
17 iulie 2019**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(MAIȘTRI INSTRUCTORI)**

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 vendéglátó egységek termelésének minőségét annak hűtőipari felszereltsége is befolyásolja. Kérjük, válaszoljon a következő követelményekre.
(10pont)
 - a. Jellemezze a hűtésre alkalmas helységeket és felszereléseket;
 - b. Írjon le, tetszés szerint egy hűtőberendezést/ hűtőkirakatot szerkesztés és működés szerint.
 - c. Mutasson be négy a hűtő eszközök esetében alkalmazott munkavédelmi és munkabiztonsági szabályt.
2. A konyhatechnológia számára , a fogyasztók által értékelt, egy külön csoportot jelent, a fogyasztható vágóhídi melléktermékekből készült alapkészítmények csoportja.
(10 pont)
 - a. Osztályozza a vágóhídi termékeket mindenik csoporthoz megemlítve egy jellegzetes terméket;
 - b. Mutassa be a párolt máj készítésének műveleteit. ,
 - c. Írja le az „olajbogyós nyelv” készítésének technológiáját.
3. A kiszolgáló egységekben a készítmények és az italok felszolgálása fontos tevékenység.
(10 pont)
 - a. Írja le a halkészítmények felszolgálásának módja geridon asztalról
 - b. Mutassa be a sülték elhelyezését az asztalokon és az asztal előkészítését a sülték felszolgálására;
 - c. Írja le a borok felszolgálását.

II TÊTEL (30 punct)

Alkosson egy esszét „Az élesztős tészta a cukrászatban” címmel a következő elvi vázlat alapján:

- Az erjesztett tészta jellemzői;
- Írja le, a kelesztett tészta közvetett eljárással történő készítésének módszerét.
- Adjon meg hat feltételt amely az élesztős tészta minőségét biztosítja;
- Mutassa be a tészta erjedésekor lejátszódó változásokat
- Írja le a cukrászipari Briós gyártástechnológiáját.

III TÊTEL (30 punct)

Secvență de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a IX- a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, anexa 6 la OMECS nr. 4457/ 05.07.2016:

URÎ 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.11 6.1.12 6.1.13 6.1.14	6.2.10 6.2.11	6.3.6.	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și

URÎ 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Cunoștințe

- 6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.
6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.
6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.
6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.

Abilități

- 6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.
6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.

Atitudini

- 6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin *utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor* din alimentație cu *respectarea principiilor dezvoltării durabile*.

A megadott rész tanulási eredményeinek fejlesztése érdekében aválaszoljon a következő követelményekre:

- a. Tervezzen egy oktatási tevékenységet a megadott eredmények elérése érdekében figyelembe véve a következőket:
- Az alkalmazott két módszer interaktív diákközpontú legyen
 - A kiválasztott két módszer indoklása
 - A módszer tevékenységeinek leírása
 - Tervezzen egy értékelési módszert strukturált kérdés formájában a megfelelő javítási kulccsal együtt hasznosítva a megadott elemeket

Megjegyzés: A kérdés és a javító kulcs szakmai helyessége is pontozódik

Adjon meg két-két taneszközt és szemléltető anyagot amely alkalmazható az **a.** Pontban felsorolt módszerek esetében alátámasztva a választást és az alkalmazásukat