

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

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(PROFESORI)**

Varianta 3

- **Minden tétel kötelező. Hivatalból 10 pont.**
- **Munkaidő 4 óra.**

I. TÉTEL (30 pont)

1. A konyhai termelésben, a cukrász- és pékiparban felhasznált alapanyagok és kiegészítő anyagok közvetlen módon befolyásolják a termékek minőségét. **(10 pont)**
 - a. Jellemezze a cukrot;
 - b. Mutassa be a étkezési zsiradékok tárolási feltételeit;
 - c. Csoportosítsa a fűszereket, példázva minden csoport jellegzetes fűszereit.
2. Az élelmezési egységek felépítésében fontos szerepe van a termelési helynek, amely meghatározza a minőségi tevékenységet. **(10 pont)**
 - a. Jellemezze a központi konyhát;
 - b. Írja le a hűtőszekrényt, mint jellegzetes hűtő berendezés a termelési helyiségben;
 - c. Pontosítsa a rágcsáló- és rovarirtás szerepét a termelési helyiségekben.
3. A tejszín habos sütemények fontos helyet foglalnak el a cukrász laborok kínálatában, mivel gyakran igénylik a fogyasztók. **(10 pont)**
 - a. Jellemezze a tejszín habos süteményeket;
 - b. Mutassa be az átalakulásokat, amelyek a tejszínhabos sütemények elkészítése és tárolása alatt következnek be;
 - c. Írja le a Szavarin összeillesztésének és befejező műveleteinek lépéseit.

II. TÉTEL (30 pont)

- Alkosson egy esszét „Menük/ étlapok az élelmezésben” címmel, a következő szempontok szerint:
- A menü meghatározása, jellegzetessége alapján;
 - A menü jellemzésének bemutatása a következők szerint: tápérték, tisztasági és érzékszervi tulajdonságok alapján;
 - Mutassa be a megfelelő társítási javaslatait az élelmiszerek és ételkészítmények között a menü felépítésében;
 - Az italok társítása az étel- és cukrászkészítményekhez;
 - Mutassa be a menü/ étlap fajtáit;
 - Jellemezze az időszakos menüket/ a menük időszakos jellegét.
 - Mutassa be a menü összeállításának lépéseit egyes fogyasztói csoportokra.

III. TÉTEL (30 pont)

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	6.2.10	6.3.6.	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:
6.1.12	6.2.11		

URÎ 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.13 6.1.14			- Operații de prelucrare termică (opărire, fiere, sare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și 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 fenti tanulási eredmények kifejtése érdekében a következő követelményeket kell figyelembe venni:

- Adjon meg két oktatási módszert, amely alkalmazható a megadott tanulási eredmények kialakítása/fejlesztése során.
- Pontosítson egy előnyt és egy hátrányt az **a.** pontban felsorolt módszerek esetében, amelyek befolyásolják a tanulási eredmények kialakítását/fejlesztését
- Mutassa be az **a.** pontban felsorolt módszerek közül az egyiket, amelyet alkalmazza az adott oktatási egység keretein belül az elérendő eredmények érdekében
- A **c.** pontban kifejtettek alapján tervezzen három objektív felmérési teszt kérdés típusát a megfelelő javító kulccsal együtt az alábbi követelményeknek eleget téve
 - Adja meg a különböző objektív felmérési kérdés típusát
 - A felmérés szakmai követelményei megfeleljenek

Megjegyzés: Pontozódik a szakmai információk helyessége is a különböző felmérési kérdések esetében