

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
15 iulie 2025**

**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 (30 punct)

1. A zöldségek elsödleget feldolgozása és hőkezelése bármely konyha mindennapi tevékenységéhez tartozik és fontos a minőségi termékek előállítása során. **10 pont**
 - a. Nevezzen meg három javaslatot a zöldségek elsödleget feldolgozása során keletkező veszteségek minimálisra való csökkentése érdekében.
 - b. Jellemezze a zöldségek párolási folyamatát.
 - c. Írja le a hőkezelési folyamat hatására bekövetkező változásokat, a zöldségekben megtalálható szénhidrátokra és a vízre vonatkozóan.
2. A közélelmezési egység tevékenysége nagymértékben függ az egység típusától és az alkalmazott személyzettől. **10 pont**
 - a. Írja le az önkiszolgáló vendéglőt.
 - b. Jellemezze a hideg és a meleg konyhát.
 - c. Nevezzen meg a teljes személyzetre vonatkozó négy közös kötelezettséget.
3. A cukrász felkésztermékek fontos szereppel rendelkeznek a legjobb minőségű végtermékek előállításában. **10 pont**
 - a. Jellemezze a tekercs lapokat
 - b. Nevezzen meg négy átalakulást a lisztből és tojásból készült félkésztermékek előállításakor
 - c. Írja le a tojásos vaníliakrém előállítási technológiáját.

II. TÊTEL (30 punct)

Alkosson egy esszét „Saláták- választék és felszolgálás a menüben” címmel a következő ötletfellepítés szerint:

- a. A saláták jellemzése;
- b. Nevezze meg a saláták négy csoportját a technológiai folyamat függvényében megnevezve minden saláta csoportra egy-egy példát.
- c. A nyári keleti saláta elkészítési technológiájának leírása;
- d. A saláták minőségi feltételeinek bemutatása;
- e. A sülteket és köreteket kísérő saláták felszolgálásának bemutatása.

III. TÊTEL (30 punct)

III.1. Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, Anexa 2 la OM.E.N. 3915 din 18.05.2017:

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.3. 7.1.4. [...]	7.2.4. [...]	7.3.2. [...]	Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare- Metode de remediare a defectelor

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none">- Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare- Verificarea organoleptică a semipreparatelor <p>Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Semipreparate de cofetărie: siropuri, blaturi, foi, creme simple (pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple și fondant.

Cunoștințe:

7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

Abilități:

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

Atitudini:

7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.

Egy didaktikai tevékenység megszervezési módja, tulajdonképpen az oktatási folyamat módja, kerete, formája, ahol létrejön a tanár-diák kapcsolat. A résztvevők számának, illetve a tanár-diák kapcsolat megvalósulásának módja szerint, a didaktikai tevékenységek a következők lehetnek: frontális tevékenységek, csoporttevékenységek és egyéni tevékenységek.

Felhasználva a curriculum szemelvényt, mutassanak be *egy frontális didaktikai tevékenységet*, illetve *egy egyéni didaktikai tevékenységet*, a következő követelményekkel:

24 pont

- Mutassák be mindkét didaktikai tevékenység sajátos jellemzőit (*frontális, egyéni*);
- Említsenek meg mindkét didaktikai tevékenység esetében egy előnyt, illetve egy hátrányt;
- Pontosítsanak egy frontális didaktikai tevékenységtípust, illetve egy egyéni didaktikai tevékenységtípust;
- Mutassák be a két didaktikai tevékenységtípus megszervezési módját, amit a **c** pontnál említettünk, megemlítve mindenik esetében a következő kapcsolt elemeket: a didaktikai tevékenységtípus témáját és az elvárt tanulási eredményeket; a lebonyolítás helyszínét; a tevékenység lebonyolításához szükséges erőforrásokat; a diákok tevékenységét; a tanár tevékenységét.

III.2. Mutassák be egy értékelés érvényességét, pontosságát, objektivitását – mint az értékelési eszközök minőségi jellemzőit.

6 pont