

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

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

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. Az élelmezési szolgáltatások egyik minőségi feltétele a szakmai higiéniai szabályok szigorú betartása. **10 punct**
 - a. Írjon le négy, az élelmezésben alkalmazott technológiai folyamatokra vonatkozó higiéniai követelményt.
 - b. Jellemezze a vendéglátásban dolgozók személyi higiéniaját.
 - c. Nevezzen meg négyet a vendéglátásban dolgozó személyzet kéz és köröm higiénijára vonatkozó követelmények közül.
2. A vendéglátó egység felszolgálási tevékenységének lezajlását közvetlenül befolyásolja a felszolgáló terem előkészítésének módja. **10 punct**
 - a. Mutassa be az abroszok leszedési módját a program befejezése után.
 - b. Mutassa be a takarítás megvalósítási módját a program befejezése után.
 - c. Írja le az evőeszközök kihordását és asztalra helyezését a vendégváró mise-en-place megvalósítása esetében.
3. A cukrász készítmények csoportjába tartozó sütemények, széles választékban vannak jelen és népszerűek a fogyasztók körében. **10 punct**
 - a. Nevezze meg a sütemények által betöltött szerepet, felépítésük és megjelenésük alapján.
 - b. Mutassák be a lapos sütemények töltési műveletét utalva a szerepére.
 - c. Mutassák be az Amandin sütemény befejező műveletét.

II. TÊTEL (30 punct)

Alkossatok egy esszét” Az örölthús készítmények” címmel a következő ötletfelépítés szerint :

- a. Az örölthús készítmények jellemzése;
- b. Az örlemény alapanyagának leírása;
- c. A burgonya műszaki előállítási technológiájának leírása;
- d. Mutassa be az örölthús készítmények minőségi feltételeit;
- e. Jellemezze felépítés és működés szempontjából az olaj gyorssütőt (fritőzt), mint hőkezelő berendezést a húspogácsák sütésénél.

III. TÊTEL (30 punct)

III.1. Secvența de instruire prezentată 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.

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.	6.2.10. 6.2.11.	6.3.6.	
			Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fiere,

6.1.14.			sotare, 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.

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