

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
8 iulie 2025

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 **(60 punct)**

1. A sajtok egy változatos tejtermékkategóriába tartoznak, amelyeket egyaránt használnak a konyhai termelésben és a patiszer készítmények előállításánál mint nyersanyag és segédanyag. **30 pont**
- Jellemezze a sajtokat.
 - Mutassa be a telemea minőségi feltételeit (megjelenési forma, szín, állag, illat és íz).
 - Írja le a „Moldvai túrós bukta”, „Brânzoaice moldovenești” („Poale în brâu”), termék előállítási technológiáját.
 - Mutasson be hat minőségi feltételt a „Moldvai túrós bukta”(„Brânzoaice moldovenești”) kelt tésztájának minőségi feltételének biztosításához.
 - Írja le a „Sajtfelfűjt” előállítási technológiáját.
 - Jellemezze a hűtővitrint, mint a konyhai és patiszer-cukrász termelésben használt berendezést.
 - Mutasson be két, a hűtőberendezések használatára vonatkozó jellegzetes munkavédelmi szabályt.
2. A főétkezések felszolgálása egyike a vendéglátó egységekben zajló legfontosabb tevékenységeknek. **30 pont**
- Jellemezze az ebédet.
 - Mutassa be a két menütipust, a felszolgálás ideje szerint.
 - Nevezzen meg négy készítménykategóriát, amelyet az ebéd első szakaszában ajánlanak és szolgálnak fel.
 - Írja le az asztal elrendezését félösszetett ebédhez.
 - Mutassa be egy ebédre felszolgálható zöldség és sertéshús alapkészítmény előállítási technológiáját.
 - Mutassa be a fagylalt felszolgálását, mint az ebéd keretén belül felszolgálható desszertet.
 - Írja le a tányérok lerámolásának műveletét, két tányéros rámolást alkalmazva.

II. TÊTEL **(30 punct)**

II.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	
[...] 7.1.4. 7.1.5. [...]	7.2.4. [...]	[...]	Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate - Operații de prelucrare termică și aseasonare

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 remediare a defectelor- Verificarea organoleptică a preparatelor <p>(...)</p> <p>Preparate de bază din legume cu sos</p> <p>(...)</p> <p>Norme și reglementări specifice</p> <ul style="list-style-type: none">- Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;- Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.

Cunoștințe:

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

7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.

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.

A Projekt egy átfogó módszer, amely lehetővé teszi a tanulás komplex, árnyalt értékelését, segítve a tanulók egyéni jótulajdonságainak a felfedezésében. Egy projekt megvalósítása nagy mennyiségű munkát igényel, amely megvalósulhat az osztályban vagy azon kívül. Egy a tanulók számára erősen motiváló módszer.

Felhasználva a curriculum szemelvényt, tervezzenek egy szumatív értékelő módszert, amelyben a projekt módszert használták, a következő követelményekkel:

24 pont

- Említsék meg a projekt témát/alanyt, pontosítva ugyanakkor a formát/formákat a projekt megvalósításához szükséges tevékenységek megszervezésében;
- Soroljanak fel öt elemet a projekt struktúrájából, összetételéből;
- Részletezzék a projekt megvalósítási szakaszokból, a tényleges kutatás szakaszát, az anyagok megvalósításának szakaszát, megemlítve mindenik esetében a következő kapcsolt elemeket: diákok tevékenysége, szükséges anyagi erőforrások, a tanár szerepe/tevékenysége;
- Fogalmazzanak meg két értékelési kritériumot, amely a projekt minőségére vonatkozik, illetve két értékelési kritériumot, amely a diák tevékenységének a minőségére vonatkozik.

II.2. Egy értékelés érvényessége, pontossága, objektivitása olyan ideális elemek amely felé tart, a valóságban azonban vannak nehézségek, amelyek megakadályozzák ezek megvalósítását. Így a diákok értékelésében, a jegyadásban adódik egy sor hiba, ingadozás, amelyek bizonyos zavaró tényezőknek betudhatóak.

6 pont

- Írják le a *rend hatást* illetve a *hallo hatást*.
- Mutassanak be egy módszert, amivel elkerülhetjük a szubjektívizmust az értékelésben.