

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**24 iulie 2024**  
**Probă scrisă**  
**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**  
**PROFESORI**

**Varianta 2**

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă zece puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de patru ore.

**I. TÊTEL** (60 pont)

1. A gasztronómiai termelést befolyásolják az alapanyagok minősége, a használt felszerelések és a higiéniai szabályok betartásának módja. (30 pont)
- Jellemezzék a búzalisztet a kémiai összetevők szempontjából.
  - Mutassák be a liszt érési szakaszát.
  - Írják le a liszt organoleptikus tulajdonságainak ellenőrzését.
  - Írják le a konyhában használt kuktát, mint fontos hőkezelési berendezést.
  - Mutassák azokat a higiéniai szabályokat, amelyeket be kell tartson az élelmiszerek tárolására vonatkozóan a közélelmezési egység.
2. A zöldség alapú készítményeket, amelyek szerepelnek a menüben, egyaránt igénylik a megszokott vendégek és azok is akik nem fogyasztanak húst. (30 pont)
- Jellemezzék a zöldségből készült alapkészítményeket.
  - Írják le ennek a konyhai készítmény csoportnak az előállításánál használt alapanyagokat.
  - Írják le a zöldség alapú, szószos konyhai készítmények elkészítésének általános technológiai folyamatát.
  - Mutassák be a zöldség alap készítmények elkészítésének technológiai folyamata során történő átalakulásokat.
  - Írják le a zöldségből készült alapkészítmények minőségi mutatóit.

**II. TÊTEL** (30 pont)

II.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, domeniul de pregătire generală Alimentație, Anexa nr. 2 la O.M.E.N. nr. 3195/18.03.2017.

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 7.1.13.	[...] 7.2.10.	[...] 7.3.6.	[...] <b>Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite:</b> compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții de consum, tipul și durata mesei.

**Cunoștințe**

[...]

7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite.

**Abilități**

[...]

7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.

**Atitudini**

[...]

7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.

Az *interaktív képzés* mást jelent, mint készen csoportosított, teljes és jól szervezett információk átadását. Az interaktív oktatás alatt a *tanár megtanít másokat tanulni*, és ez a sokrétű funkciói miatt lehetséges, a didaktikai tevékenységek, tanulási és képzési tapasztalatok megalkotója, szervezője, illetve a tartalmak kezelője mind a tanár.

Felhasználva a curriculum szemelvényt, tervezzenek meg egy *interaktív didaktikai módszert*, betartva a következőket: **20 pont**

- a. Pontosítsák a didaktikai tevékenység tartalmát/ témáját és a várt eredményt;
- b. Írják le a didaktikai interaktív módszert, amelyet a javasolt tevékenységben alkalmaznak, érvelve a választás mellett a tanulási eredményekre hivatkozva;
- c. Mutassák be a didaktikai tevékenység lefolyását, amelyben az interaktív módszert alkalmazták, megjegyezve a következő kapcsolt elemeket: a tevékenység szervezési formái, a tanulók feladatai, a tanulók által folytatott tevékenységek, illetve a tanár tevékenységei;
- d. Soroljanak fel két két tanítási eszközt, amelyeket bevonnak a javasolt tanítási-tanulási folyamatba, megemlítve mindenik esetében a didaktikai szegmenst, ahol alkalmazták őket;
- e. Pontosítsanak egy hagyományos értékelési eszközt, amelyet lehet használni a várt eredmények értékelése érdekében, megemlítve egy előnyét és egy hátrányát az alkalmazott módszernek.

**II.2.** Írjanak egy összehasonlító elemzést a formatív és szummatív értékelés között, öt kritérium alapján / az önök által megfogalmazott paramétereket figyelembe véve. **10 pont**