

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
8 iulie 2025

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 punct)**

1. A cukrásztermékek közül, a sütemények és a torták gyakran szerepelnek a mindennapi, valamint az ünnepi asztalok menüjében. **30 pont**

- Jellemezze a süteményeket.
- Írja le a lap alapú sütemények befejező műveleteit: bevonását és díszítését.
- Mutassa be tejszínhabos sütemények elkészítése és tárolása során történő átalakulásokat.
- Írja le a torták általános elkészítési technológiájából a locsolás, áztatás, töltés, hűtés, műveleteit.
- Mutassa be négy betartandó feltételt a torták készítése során.
- Jellemezze az évfordulós, ünnepi tortát.

2. Az ételmezési egységek a turizmus anyagi bázisának fontos összetevői, azok típusa, kínálata, valamint a személyzet minősége direkt módon befolyásolja a turistákat. **30 pont**

- Jellemezze a nemzeti jellegű éttermet.
- Nevezze meg az ételmezési egységek öt termelési helységét.
- Jellemezze a felszolgáló személyzet erkölcsi tulajdonságai közül a munkával és szakmával, valamint a vendéggel szembeni magatartását.
- Írja le az étlapot és itallapot.
- Nevezze meg az étrend összeállításának öt szempontját.
- Mutassa be a rendelésvétel szakaszát.

II. TÊTEL **(30 punct)**

II.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a IX- a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, anexa 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	
6.1.8 6.1.9 6.1.10	6.2.9	(...)	Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Cunoștințe:

6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare.

6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale.

6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

Atitudini:

(...)

A *Proiekt* 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

- a. Említsék meg a projekt témát/alanyt, pontosítva ugyanakkor a formát/formákat a projekt megvalósításához szükséges tevékenységek megszervezésében;
- b. Soroljanak fel öt elemet a projekt struktúrájából, összetételéből;
- c. 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;
- d. 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

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