

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

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 sũtek olyan készĩtmények, amelyek fontos helyet foglalnak el az ebéd és vacsora menũjében. **(30 punct)**
- a. Jellemezze a sũteket.
 - b. Osztályozza a sũteket az elkészítés során alkalmazott hőkezelési és az alkalmazott technológiai folyamat függvényében, nevezzen meg egy példát minden csoportra.
 - c. Mutasson be a sũtek hőkezelése során történő egy egy átalakulást a fehérjék, zsírok, cukrok, vitaminok, ásványi sók esetében.
 - d. Írja le sũtek rostélyon történő előállításának technológiai folyamatát
 - e. Jellemezze a rostélyt felépítés és működés szempontjából.
 - f. Írja le a sũtek direkt felszolgálatát fogó segítségével tálalótárlól.
2. Az eseményeken és a hétköznapi fogyasztásban is kínált, ételsorban fellelhető teasũtemények olyan cukrászsũtemények amelyeket változatos alapanyagokból és választékban állítanak elő. **(30 punct)**
- a. Mutassa be a búzaliszt kémiai összetételét, mint fő alapanyag a legtöbb teasũtemény csoport előállításában.
 - b. Pontosítsa a cukor, mint alapanyag, három szerepét a cukrászatban - patiszeriában.
 - c. Írja le a nyomott fehér spricelt sũtemények technológiai folyamatát, amely egy gyakran készített, zsír alapú teasũtemény a cukrász patiszer laboratóriumokban.
 - d. Pontosítsa a zsír alapú teasũtemények elkészítése során történő négy átalakulást.
 - e. Említsen meg hat tulajdonságot a tojásfehérjéből készült teasũtemények esetében.
 - f. Mutasson be hat specifikus higiéniai kérelmet a minőségi készĩtmények előállítására vonatkozóan a vendéglátó egységekben.

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	
7.1.1. 7.1.2.	7.2.1. 7.2.2. 7.2.3.	7.3.1.	Dozarea materiilor prime. - Calcule specifice de determinare a cantităților de materii prime necesare conform rețetei și numărului de porții: adunări, scăderi, calcul procentual, împărțiri, înmulțiri. - Aparare și ustensile pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime: cântare, balanțe, pahare și câni gradate, cilindrii gradați etc.

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.2. Caracterizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar.

Abilități:

7.2.1. Efectuarea calculelor matematice simple pentru dozarea materiilor prime.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.3. Utilizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiile prime.

Atitudini:

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.

A didaktikai bemutatás illetve gyakorlat, olyan gyakran használt tanítási módszerek a szakmai leckék keretében, amelyek célja a tanulók általi különböző tanulási eredmények elsajátítása (ismeretek, képességek, rálátások) amelyek megtalálhatóak a Szakmai Standardokban.

Felhasználva a tantervi/curriculum részletet, tervezzenek egy didaktikai tevékenységet, amely vagy a laboratóriumban, vagy az iskolai műhelyben zajlik, és amely a bemutatás és a didaktikai gyakorlat módszereit használja, a következő követelményekkel:

20 pont

- a. Írják le a két tanítási módszert (didaktikai bemutatás és gyakorlat módszereit);
- b. Mutassák be a didaktikai tevékenység azon szakaszát, amikor mindkét módszert használjuk, megemlítve a következő csatolt elemeket: a tevékenység témája és a tervezett tanítási célok; a tevékenység megszervezésének formája/formái; a használt tanítási eszközök; a tanulóknak kiosztott feladat/feladatok; a tanár tevékenysége; a diákok tevékenysége;
- c. Pontosítsanak egy verbális kommunikációra alapuló módszert, amely követi a bemutatást, érvelve használatának szükségessége mellett a didaktikai folyamatban;
- d. Mutassák be azt, ahogyan a diákok tevékenységének értékelése történik, kiemelve az értékelés módszerét és eszközét.

II.2. Az iskolai értékelés/felbecsülés, mint egy érték odaítélése, különböző verbális kifejezések segítségével történik, vagy szimbólumok használatával. Az iskolai eredmények, legtöbbször jegyadás segítségével történnek.

10 pont

- a. Pontosítsák a jegyadás két funkcióját.
- b. Mutassák be az iskolai eredmények numerikus szimbólumokkal, illetve minősítéssel történő értékelését.
- c. Érveljenek amellett, hogy a tanár, miért lehet/vagy miért, az értékelés minősítés változásának, változójának tényezője.