

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

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 pont)**

1. A fő ételek napi felépítésében a reggeli nagyon fontos szerepet tölt be tápanyag tartalom illetve a vendéglátó egységekben való szervezés és felszolgálás szempontjából. **30 pont**
- Jellemezze a reggelit.
 - Soroljon fel hat termékcsoporthoz amelyeket tartalmazhat egy reggeli étrend
 - Írja le a "Román tükörtojás" elkészítésének technológiáját, mint reggeli készítményt.
 - Mutasson be négy lehetséges okot amely előidézheti a "Román tükörtojás" nem megfelelő aspektusát
 - Említsen meg két reggeli menütípust, a tartalmazott készítmények és italok száma, felépítése szempontjából
 - Írja le a mise en place megvalósítását a reggeli terítésnél.
 - Írja le a péktermékek kihordását és felszolgálását a reggeli keretén belül.
2. A cukrász- patiszer termelésben a félkésztermékeket különböző késztermékek elkészítéséhez használják, amelyek felszolgálhatóak önállóan vagy különböző étrendek összetételében. **30 pont**
- Mutassa be a cukrász patiszer félkésztermékek öt szerepét.
 - Jellemezze a fondántot és említsen meg három aspektust amely befolyásolja a fondánt minőségét
 - Írja le a tojás és liszt alapú félkészítmények (táblák és lapok) technológiai folyamatát.
 - Jellemezze a tejszín alapú krémeket.
 - Írja le a sarlota krém előállításának technológiai folyamatát.
 - Mutasson be két munkavédelmi szabályt a malaxor használata során a cukrász- patiszer laboratóriumokban.

II TÊTEL **(30 pont)**

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 - Metode de remediere a defectelor - Verificarea organoleptică a preparatelor (...) Prăjituri si torturi simple cu blat alb si colorat.

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			barotate și acoperite cu cremă (...) Norme și reglementări specifice - 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.

Atitudini:

[...]

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

- Írják le a két tanítási módszert (didaktikai bemutatás és gyakorlat módszereit);
- 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;
- Pontosítsanak egy verbális kommunikációra alapuló módszert, amely követi a bemutatást, érvelve használatának szükségessége mellett a didaktikai folyamatban;
- 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

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