

EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
20 aprilie 2017

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(maiștri instructori)

Varianta 3

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de 4 ore

I. TÊTEL

(60 punct)

1. A szárnyashúsból készült főételek fontos szerepet töltenek be a vendéglátó egység által kínált étrendben. **(30 punct)**

- Jellemezze a szárnyashús készítményeket.
- Mutassa be a szárnyashúst, mint a főételek elkészítésénél használt alapanyagot.
- Mutassa be a fehér mártásos szárnyashúskészítmények minőségi/elfogadhatósági feltételeit.
- Mutassa be a rizses csirke/pilaf elkészítési technikáját.
- Jellemezze a hűtőgépeket és hűtőraktárakat, az élelmiszerek megőrzésének fontos eszközeit.
- Mutasson be négy jellegzetes biztonsági és munkavédelmi szabályt a hűtőgépekre és hűtőfelszerelésekre vonatkozóan.

2. A felszolgálati tevékenység különösen fontos a vendéglátó egység megfelelő működésében .

(30 punct)

- Írja le a vendégek fogadásának szakaszát az étteremben.
- Jellemezze az étel és italkínálat vizuális bemutatását.
- Jellemezze az indirekt vagy francia felszolgálati módot, kiemelve ennek előnyeit és hátrányait.
- Mutassa be a számla kitöltésének és bemutatásának szakaszát.

II. TÊTEL

(30 punct)

II.1. A szaktantárgyak keretén belül alkalmazott oktatási módszerek célja bizonyos tudás és képességek elsajátítása is valamint ezek megerősítése, a kritikus gondolkodás fejlesztése is.

(15 punct)

a) Mutassa be a bemutatást/bizonyítást, mint oktatási módszer a következő elvi vázlat alapján:

- adja meg az oktatási céllal végzett bemutatással követett célkitűzéseket;
- nevezzen meg három követelményt egy bemutatással végzett oktatási tevékenység esetében.

b) Dolgozzon ki egy példát a gyakorlati képzés valamely részére ahol alkalmazásra kerül az említett módszer a szakképzésben.

II.2. Tervezzon egy írásbeli felmérő tesztet egy kompetenciára vagy tanulási egységre, a teszt végére dolgozza ki a javítási kulcsot is, a tesztbe legyen a következő kérdésekből: **(15 punct)**

- 1 kérdés kettős választással;
- 1 kérdés rövid válasszal;
- 1 esszé/ feladat megoldás.

A teszt összeállításakor adja meg a következő adatokat: osztály, fejezet/Tanulási egység, felmért kompetencia egység, munkaidő és a kérdésekhez rendelt pontszám. A javítató kulcsban a 90 pont elosztását is adja meg, a hivatalból megadott 10 pont mellé.

Megjegyzés: pontozzák minden elkészített item tervezésének helyességét, a várt válasz alapos kidolgozását valamint minden item szakmai információjának tudományos helyességét