

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/ CATEDRELOR  
DECLARATE VACANTE/ REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**

**14 iulie 2010**

**Proba scrisă la Alimentație publică  
Maiștri instructori**

**Varianta 2**

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

**I. TÊTEL (30 punct)**

1. A cukrászatban és fehérpékáru termelésben a réteslap( francia tészta) külön helyet foglal el . Mutassák be írásban a rétes tészta/lap hibáit, okait és kijavítási lehetőségeit. (10p)
2. A darált hús készítmények az étlapok alapösszetevői. Írásban dolgozzák ki az alábbi követelményeket ezen készítményekre vonatkozóan. (10p)
  - a) határozzák meg a őrleményt pontosítva a húsfajtákat, amiből készülnek;
  - b) mutassák be a rizs technológiai szerepét és előkészítési műveleteit, amikor mellékanyagként kerül az őrleménybe;
  - c) írják le az őrlemény előállításának technológiai folyamatát.
3. A közélélmézési egységek felszereltségében fontos szerep jut a lágyleltárnak (textil). Sorolják fel és írják le a felszolgáló szalonban használt lágyleltári eszközöket. (10p)

**II. TÊTEL (30 punct)**

Alkossatok esszét „Az ízelítők felszolgálásának technikája” címmel, a következő gondolatmenet alapján:

- a) az ízelítők meghatározása; (4p)
- b) az asztalok elrendezése; (6p)
- c) az ízelítők felszolgálása; (10p)
- d) az ízelítők felszolgálásnál betartandó szabályok ; (6p)
- e) az asztalok lerámolás. (4p)

**III. TÊTEL (30 punct)**

Készítsen összehasonlító elemzést a hagyományos, expozítív didaktikai módszerek (magyarázat, előadás, leírás), és az együttműködés épülő, kooperatív tanulási módszerek (brainstorming, téma/csoportprojekt, mozaik) között. Az összehasonlításba foglalja bele a két módszer meghatározását, bemutatását, alkalmazásuk előnyeit és hátrányait, alátámasztva a vizsgatantárgynak megfelelő sajátos példákkal.