**Aprobat în C.A. CSB din 29.05.2020**

**Nr. 1927/29.05.2020**

**TEME PROIECTE PROPUSE**

**pentru examenul de certificare a calificarii profesionale Nivel 3**

**Domeniul: Mecanic**

**Calificarea: Mecanic auto**

**Sesiunea iunie: 2020**

**1.** Construcția și funcționarea servodirecției

**2.** Mecanismul de distribuție

**3.** Instalația de aprindere. Bujia

**4.** Sistemul de injecție al motoarelor.Pompa Logan Delphi

**5.** Sistemul de aer condiționat al automobilului

**6.** Jantele și anvelopele automobilelor

**7.** Sistemul de suspensii al autoturismelor 4x4

**8.** Destinația și părțile componente a transmisiei cardanice

**9.** Instalația de iluminare și semnalizare a automobilului

**10.** Instalația de răcire. Părți componente, construcție și funcționare

**11.** Întreținerea, defecte și repararea punții din față

**12.** Tipuri constructive de amortizoare

**13.** Întreținerea, defectele și repararea suspensiei

**14.** Combustibili și uleiuri pentru motoare

**15.** Instalația de aprindere cu baterie.Bobina de inducție

**16.** Instalația de alimentare la MAS. Construcție, funcționare

**17.**Instalația de alimentare la MAC. Construcție, funcționare

**18.** Motorul cu ardere internă. Studiul constructiv, clasificare, funcționare

**19.** Cutia de viteze .Construcție, funcționare

**20.** Sistemul de frânare. Construcția și funcționarea frânelor propriu-zise

**21.** Cadrul și caroseria. Generalități, construcție

**22.** Construcția și funcționarea diferențialului

**23.** Mecanismul bielă-manivelă, piston, segmenți, bolț, bielă

**24.** Construcția mecanismului motor – părți fixe, părți mobile

**25.** Instalația de aprindere. Ruptorul- distribuitor.

**Nr. 1926/29.05.2020**

**Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr. crt.** | **Tema probei practice** |
|  | Tipuri de decoruri pentru salonul restaurant |
|  | Pregătirea și servirea cafelei |
|  | Sortimentul de băuturi din unitățile de alimentație publică |
|  | Tehnica de servire a preparatelor lichide |
|  | Turismul gastronomic în România |
|  | Servirea preparatelor și băuturilor pentru micul dejun |
|  | Sisteme de servire în alimentația publică. Studiu de caz- Servirea preparatelor lichide în sistem direct |
|  | Servirea micului dejun la pensiunea ....... |
|  | Tehnica servirii produselor de panificaţie |
|  | Tehnica servirii antreurilor |
|  | Tehnica servirii meselor pentru banchet |
|  | Tehnica servirii cinei |
|  | Tehnica servirii preparatelor din peşte |
|  | Tehnica servirii prăjiturilor |
|  | Tehnica servirii garniturilor şi salatelor |
|  | Pregătirea salonului în vederea servirii consumatorilor |