

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

**PROGRAMA
PENTRU**

ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

MAIȘTRI INSTRUCTORI

**- București -
2020**

A. NOTĂ DE PREZENTARE

Programa pentru disciplinele *TEHNOLOGICE* se adresează absolvenților facultăților de profil și maiștrilor instructori care se prezintă la concursul pentru ocuparea posturilor didactice/ catedrelor vacante din învățământul preuniversitar. Conținutul și structura programei sunt elaborate în așa fel încât să răspundă schimbărilor impuse de abordarea curriculară sistemică în realizarea procesului educațional.

Structura arborescentă și sistemul modular de organizare curriculară pentru învățământul tehnologic solicită abordarea structurală a desfășurării procesului de învățământ.

Programa de concurs este elaborată în acord cu programele școlare/curriculumul în vigoare din învățământul preuniversitar pentru respectiva disciplină și cu programele pentru evaluările și examenele naționale. Aspectele fundamentale vizate prin prezenta programă operaționalizează profilul maestrului instructor, urmărind:

- cunoașterea de către profesor a conținuturilor științifice și a principalelor tendințe în evoluția disciplinelor de pregătire profesională și a metodicii predării acestora;
- utilizarea competentă a documentelor școlare reglatoare;
- capacitatea de a construi demersuri didactice interactive prin adecvarea strategiilor didactice la conținuturi;
- capacitatea de proiectare și realizare a demersului didactic intra-, trans-, inter-, și multidisciplinar, în concordanță cu standardele de pregătire profesională ;
- capacitatea de proiectare și realizare a evaluării competențelor dobândite de elevi;
- demonstrarea abilităților de comunicare, empatică și de cooperare necesare realizării actului educațional.

Au fost urmărite formarea și structurarea competențelor pentru maiștri instructori, cu aplicare la specificul activităților de instruire practică. Pe lângă competențele specifice, în specialitate, sunt vizate competențele pentru îndeplinirea eficientă a unui rol social precum și competențele metodice.

Conținuturile programei urmăresc sporirea flexibilității, mobilității ocupaționale și creșterea gradului de adaptabilitate a maiștrilor instructori la evoluția tehnică, tehnologică și economică în domeniu.

B. COMPETENȚE SPECIFICE

Programa vizează, pe lângă conținuturile științifice și cele de metodică a disciplinelor, anumite competente specifice maestrului instructor pentru discipline Tehnologice, competențe pe care acesta trebuie să și le dezvolte și probeze pe parcursul desfășurării activității didactice.

- 1 Cunoașterea și aprofundarea de către candidați a conținuturilor științifice și metode de specialitate;
- 2 Proiectarea demersurilor didactice adaptate nivelului de învățământ, calificării și specificului clasei, în conformitate cu standardele de pregătire profesională și curriculumul în vigoare;
- 3 Realizarea corelațiilor intra-, -inter și pluridisciplinare ale conținuturilor;
- 4 Proiectarea activităților de pregătire/instruire practică.
- 5 Selectarea și aplicarea metodelor și instrumentelor de evaluare adecvate activității de pregătire/instruire practică;
- 6 Exploatarea utilajelor, instalațiilor și echipamentelor în condițiile respectării normelor de sănătate și securitate în muncă, prevenirea și stingerea incendiilor și de protecția mediului înconjurător;

- 7 Respectarea normelor de calitate pentru desfășurarea proceselor, obținerea produselor și oferirea serviciilor.

C. TEME DE SPECIALITATE

1. Generalități privind activitatea de producție culinară și de cofetărie - patiserie, obiective și funcții.
2. Tipuri de unități de alimentație: caracteristici, criterii de clasificare, organizarea spațiilor de producție și pentru servire.
3. Echipamente tehnologice specifice unităților de alimentație: mobilierul, utilajele, ustensilele și vasele utilizate în secțiile de producție culinară și de cofetărie-patiserie. Normele de sănătatea și securitatea în muncă și de prevenirea și stingerea incendiilor.
4. Noțiuni de bază despre alimente: noțiunea de aliment, clasificare, compoziție chimică, substanțe nutritive, valoare calorică și nutritivă.
5. Materii prime și auxiliare utilizate la realizarea preparatelor culinare și produselor de cofetărie-patiserie: rol în alimentație, clasificare, compoziție chimică, valoarea nutritivă, calorică și digestibilitate, condiții de calitate, condiții de păstrare, recepția calitativă și cantitativă.
6. Operații de prelucrare primară și termică a alimentelor.
7. Caracteristicile și tehnologia obținerii semipreparatelor culinare (fonduri, esențe, sosuri, aspic, umpluturi, garnituri) și de patiserie-cofetărie (siropuri, fondant, baroturi, blaturi, foi, creme, umpluturi).
8. Preparate servite la micul dejun: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate.
9. Salate, gustări și antreuri: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate.
10. Preparate lichide: caracteristici, tehnologie de obținere, loc în meniu, condiții de calitate.
11. Preparate de bază din legume, din legume și carne (de măcelărie, de pasăre, peste, carne tocată, subproduse, vânat), fripturi: caracteristici, tehnologii de obținere generale și specifice, loc în meniu, condiții de calitate.
12. Dulciuri de bucatărie: caracteristici, tehnologii de obținere generale și specifice, loc în meniu, condiții de calitate.
13. Aluaturi (opărit, dospit, fraged, foietaj, foi de plăcintă) și produse de patiserie: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate defecte, cauze și remedieri.
14. Elemente de decor și tehnici de decorare.
15. Produse de cofetărie: prăjituri (pe bază de blat, foi de ruladă), torturi (pe bază de blat): caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate defecte, cauze și remedieri.
16. Norme de protecția consumatorului în unitățile de alimentație publică.
17. Personalul de servire în unitățile de alimentație: categorii, calități, atribuții.
18. Dotarea salonului de servire cu mobilier, utilaje și obiecte de inventar (clasificare, caracteristici).
19. Pregătirea sălii de servire: curățenie, efectuarea mise-en-place-ului de întâmpinare și a mise-en-place-ului în funcție de meniu (mic dejun, dejun, cină). Reguli de protocol.
20. Scenariul activităților specifice de servire: primirea clienților, prezentarea preparatelor și băuturilor, primirea comenzii și transmiterea ei la secții; aducerea preparatelor și băuturilor de la secții, debarasarea meselor, despărțirea de consumator (întocmirea și prezentarea notei de plată, încasarea valorii meniurilor consumate, despărțirea de consumator).
21. Forme și sisteme de servire: sistemul direct (englez) și indirect (francez); alte sisteme de servire.
22. Tehnica servirii preparatelor: gustări, produse de panificație, antreuri, preparate lichide, preparate din peste, preparate cu sos, fripturi, garnituri, salate, deserturi.

23. Debarasarea mesei după servirea principalelor grupe de preparate: gustări, antreuri, preparate lichide, preparate din peste, preparate cu sos, fripturi, garnituri, salate, deserturi, produse de panificație.
24. Organizarea și servirea diferitelor tipuri de mese: micul dejun, dejun, cină, mese festive.
25. Băuturi: clasificarea băuturilor și asocierea lor cu preparatele, tehnici de servire, dotarea barului, tehnica obținerii amestecurilor de băuturi.
26. Igiena profesională în unitățile de alimentație publică (individuală a spațiilor și a procesului de producție).
27. Documente specifice activităților de producție și servire în unitățile de alimentație publică.

BIBLIOGRAFIE

- | | | |
|---|---|--|
| 1. Brumar, C. colab. | Tehnologia culinară, manual cls. IX, | E.D.P. R.A., București, oricare din edițiile 2000, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 2. Brumar, C. colab | Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, | Editura CD PRESS, 2011 (și alte ediții). |
| 3. Brumar, C. colab. | Tehnologia Culinară cls. X-XII | E.D.P. R.A., București, oricare din edițiile 2003, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 4. Brumar, C. colab. | Tehnician în gastronomie cls XI-XII | Editura „CD Press”, București, 2012 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 5. Brumar, C. colab. | Organizator banqueting cls XI-XII | Editura „CD Press”, București, 2012 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 6. Dincă, Cristian și colab. | Calificarea profesională Bucătar/Cofetar/Ospătar, manualul pentru clasa XI AC | E.D.P. R.A., București, 2006/2007/2008 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 7. Dobrescu, E. și colectiv | Tehnica servirii consumatorilor, | E.D.P. R.A., București, oricare din edițiile 1999, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 8. Florea, C., | Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică, | Editura Tehnică, București, 1988 |
| 9. Florea, C., colab. | Manualul directorului de restaurant, | Editura THR-CG, București, 2004 |
| 10. Florea, C., Bucșa, F., Paraschiv, V., | Bucătărie internațională, | Editura Ceres, București, 1998 |
| 11. Mihai, Ștefania și colectiv | Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, | Editura CD PRESS, 2010 (și alte ediții). |
| 12. Mihăilescu, A., și colectiv | Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, manual cls. X-XII, | E.D.P., București, oricare din edițiile 2000, 2003 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 13. Negrea, I., Bucșa, F., | Bucătăria românească, | Editura Nera, București, 1997 |
| 14. Nicolescu, R., | Tehnologia restaurantelor, | Editura Inter - Rebus, București, 1998 |

15. Nicolescu, R., Mladin, D.,	Ghidul barmanului,	Editura Sport-Turism, București, 1985
16. Nicolescu, R., și	Somelierul profesia viitorului,	Editura Inter – Rebus, București, 1999
17. Poll, N., Șerban, A.	Noțiuni fundamentale de igienă	Editura Coresi, București, 2003
18. Segal, B, și colectiv,	Valoarea nutritivă a produselor agroalimentare,	Editura Ceres, București, 1983
19. Stavrositu, S.,	Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice	Fundația Arta serviciilor în turism, București, 2006 (și alte ediții)
20. Stavrositu, S.,	Practica serviciilor în restaurante și baruri,	Editura Tehnică, București, 1994
21. Stavrositu, S.	Tehnica servirii consumatorilor, manual pentru clasele XI, XII	E.D.P. R.A., București, oricare din edițiile 2000, 2003 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)

D. TEME DE DIDACTICĂ GENERALĂ ȘI METODICA PREDĂRII

a. Proiectarea, organizarea și desfășurarea activității didactice

1. Conceptul de curriculum. Tipologie. Curriculum în dezvoltare locală. Produse și documente curriculare: planuri cadru, planuri de învățământ, standarde de pregătire profesională, programe școlare/curriculum, manuale școlare, auxiliare didactice. Alți termeni de referință ai curriculumului național: arii curriculare, discipline, module.
2. Proiectarea activității didactice: elaborarea planificării calendaristice, proiectarea lecțiilor/activităților didactice.

b. Strategii didactice utilizate în procesul de instruire. Strategii și modalități de integrare în lecție a activităților cu caracter practic – aplicativ.

1. Strategii didactice. Definiții, Caracterizare. Tipologie.
2. Metode de învățământ: descriere, exemple de utilizare a diferitelor metode de învățământ în cadrul lecției. Metode și tehnici didactice interactive: descriere, exemple de aplicare a metodelor și tehnicilor didactice interactive în cadrul diferitelor tipuri de lecții.
3. Forme de organizare a instruirii. Forme de organizare a activității didactice. Lecția, unitate didactică fundamentală: definiție, evenimentele lecției, tipuri și variante de lecții.
4. Mijloace de învățământ și integrarea lor în procesul de predare-învățare-evaluare. Funcțiile didactice ale mijloacelor de învățământ. Clasificarea și caracteristicile mijloacelor de învățământ. Mediul de instruire. Cerințe în organizarea mediului de instruire.

c. Evaluarea rezultatelor școlare

1. Evaluarea, componentă fundamentală a procesului de învățământ. Funcțiile evaluării. Formele evaluării. Obiectivele evaluării. Proiectarea evaluării.
2. Metode și instrumente de evaluare. Metode și instrumente tradiționale de evaluare. Metode complementare/alternative de evaluare.
3. Tipologia itemilor: definiție, clasificări, caracteristici, reguli de proiectare, modalități de evaluare și de notare, avantaje și dezavantaje/limite în proiectare și utilizare.
4. Calitățile instrumentelor de evaluare: validitate, fidelitate, obiectivitate și aplicabilitate.
5. Notarea școlară. Variabilitatea notării. Factori ai variabilității aprecierii și notării. Erori în evaluarea școlară/Efecte perturbatoare în apreciere și notare.

BIBLIOGRAFIE

1. Albulescu, I., Catalano, H. (coord.) Sinteze de pedagogie generală: ghid pentru pregătirea examenelor de titularizare, definitivat și gradul didactic II profesori de toate specializările Didactica Publishing House, București, 2020
2. Bocoș, M.-D. Instruirea interactivă Editura Polirom, Iași, 2013
3. Bocoș, M., Jucan, D. Teoria și metodologia instruirii. Teoria și metodologia evaluării: repere și instrumente didactice pentru formarea profesorilor Editura Paralela 45, Pitești 2019
4. Cucos, C. Pedagogie, ediția a III-a revăzută și adăugită Editura Polirom, Iași, 2014
5. Cucos, C. (coord.) Psihopedagogie pentru examenele de definitivare și grade didactice, ediția a III-a revăzută și adăugită Editura Polirom Iași, 2009
6. Nițucă C., Stanciu T. Didactica disciplinelor tehnice Editura Performantica, Iași, 2006
7. Pânișoară, I.-O. (coord.) Pregătirea psihopedagogică Manual pentru definitivat și gradul didactic II Editura Polirom, Iași, 2008
9. Radu I.T. Evaluarea în procesul didactic Editura Didactică și Pedagogică, 2008
10. Stoica A. (coord.) Evaluarea curentă și examenele, Ghid pentru profesori Editura Prognosis, București, 2001
11. Stoica A. Evaluarea progresului școlar. De la teorie la practică. Humanitas Educațional, București, 2003
12. *** Ghiduri metodologice pentru aplicarea programelor școlare - Aria curriculară Tehnologii, Liceu tehnologic MEC, CNC, Editura Aramis Print, București, 2002
13. Curriculum național/programe școlare pentru disciplinele tehnologice în vigoare în anul susținerii concursului
14. Planurile-cadru, standardele de pregătire profesională în vigoare în anul susținerii concursului
15. "Programul Național de Dezvoltare a Competențelor de Evaluare ale Cadrelor Didactice (DeCeE)" MEN – CNCEÎP, București, 2008