

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

**PROGRAMA
PENTRU
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

PROFESORI

**- București -
2020**

A. NOTĂ DE PREZENTARE

Programa pentru disciplinele *TEHNOLOGICE* se adresează absolvenților facultăților de profil și profesorilor care se prezintă la concursul pentru ocuparea posturilor didactice/catedrelor vacante din învățământul preuniversitar. Conținutul și structura programei sunt elaborate pe baza standardului ocupațional „Profesor pentru învățământul gimnazial și pentru învățământul liceal”, 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 absolventului de învățământ superior, 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 multidiscplinar, în concordanță cu standardele de pregătire profesională ;
- capacitatea de proiectare și realizare a evaluării competențelor dobândite de elevi;
- demonstrarea abilităților de comunicare, empatice și de cooperare necesare realizării actului educațional.

Fiind date particularitățile disciplinelor *tehnologice* și rolul pe care acestea îl au asupra formării și maturizării *profesionale* a elevului, precum și asupra întregului climat educațional al școlii, profesorul trebuie să demonstreze că:

- înțelege conceptele centrale și metodele de investigație specifice disciplinelor pe care le predă;
- are capacitatea de a crea experiențe de învățare semnificative pentru elev;
- înțelege cum învață și cum se dezvoltă elevul și poate să ofere oportunități de învățare care sprijină dezvoltarea profesională a acestuia;
- înțelege că elevii sunt diferiți din punctul de vedere al felului în care învață și poate să ofere oportunități instructiv-educative adaptate la diferențele individuale de învățare;
- înțelege procesele de integrare curriculară și folosește o varietate de strategii didactice care încurajează dezvoltarea gândirii critice a elevului, capacitatea de rezolvare a problemelor și performanțele lui în utilizarea noilor tehnologii;
- are capacitatea de a alege și utiliza cele mai bune metode ce vizează motivația și comportamentul pentru a crea un mediu educațional care încurajează interacțiunea socială pozitivă, motivația intrinsecă și angajarea elevului în actul învățării, sprijinind astfel succesul școlar al acestuia;
- dezvoltă cunoașterea și utilizarea unor variate strategii de comunicare eficientă pentru a sprijini curiozitatea , colaborarea și interacțiunea elevilor în activitatea de învățare;
- planifică activitatea de predare-învățare pe baza competențelor curriculare, a cunoașterii proceselor predării-învățării, a conținutului disciplinei, a abilităților elevilor și a diferențelor dintre elevi; modelează activitatea la clasă conform obiectivelor evaluării;
- înțelege și folosește o diversitate de strategii de evaluare pentru a aprecia și modifica activitățile didactice, asigurând continua dezvoltare intelectuală și socială a elevului;

- evaluează efectele opțiunilor și acțiunilor sale asupra elevilor, părinților, altor colegi (profesori) și modifică aceste acțiuni atunci când este necesar;
- caută în mod activ oportunități pentru perfecționarea sa profesională continuă;
- contribuie la stabilirea unor relații pozitive cu colegii, familiile elevilor și altor organizații existente în comunitatea în care trăiește, în așa fel încât să stimuleze angajarea acestora în sprijinirea activităților școlii;
- înțelege necesitatea de a asista elevii în orientarea lor către carieră și de a integra educația pentru carieră în activitatea didactică;
- înțelege aspectele de ordin legislativ ale activității sale, respectiv, drepturile legale ale elevului și părinților, precum și propriile sale drepturi și responsabilități;
- înțelege criteriile de evaluare a activității sale și are capacitatea de a le integra în conceperea și realizarea activității didactice.

B. COMPETENȚE SPECIFICE PROFESORULUI DE DISCIPLINE TEHNOLOGICE

Programa vizează, pe lângă conținuturile științifice și cele de metodică a disciplinelor, anumite competențe specifice profesorului de discipline tehnologice, competențe pe care acesta trebuie să și le dezvolte și probeze pe parcursul desfășurării activității didactice. Într-o formulare sintetică, aceste competențe sunt:

1. Cunoașterea și aprofundarea de către candidați a conținuturilor științifice de specialitate și metodice pentru disciplinele tehnologice.
2. Aplicarea adecvată a principiilor și metodelor specifice didacticii disciplinelor tehnologice.
3. Realizarea corelațiilor intra, inter și pluridisciplinare a conținuturilor.
4. Proiectarea demersurilor didactice adaptate nivelului de învățământ, calificării și specificului clasei, în conformitate cu standardele de pregătire profesională și curriculumul în vigoare.
5. Proiectarea demersurilor didactice interactive prin adecvarea strategiilor didactice la conținuturi.
6. Selectarea și aplicarea unor metode și instrumente de evaluare adecvate obiectivelor evaluării și/sau competențelor/rezultate ale învățării vizate.
7. Aplicarea diferitelor forme de organizare a instruirii în conformitate cu demersul didactic proiectat.

C. TEME DE SPECIALITATE

1. Noțiuni generale despre alimente

- alimentele și componentele chimice ale acestora: noțiunea de aliment; compoziția chimică a alimentelor (protidele, lipidele, glucidele, vitaminele, substanțele minerale, apa, alcaloizii, pigmenții, uleiurile eterice, enzimele); valoare calorică; valoare nutritivă (VN₁₀);
- digestie, absorbție și metabolism: alimentația normală, dezechilibre alimentare;
- alimentația dietetică: diete, regimuri dietetice.

2. Materii prime și auxiliare folosite în producția culinară și cofetărie-patiserie

- Grupele de alimente: cereale și produse cerealiero-făinoase, legume și produse conservate din legume, fructe și produse conservate din fructe, carne și produse din carne, pește, lapte și produse lactate, ouă, zahăr, amidon, glucoză, miere, grăsimi alimentare (clasificare, rol în alimentație, compoziție chimică, valoare nutritivă, avantaje și dezavantaje nutritive, condiții de calitate, condiții de păstrare).

- Materii auxiliare: condimente, stimulente, afânători, aditivi alimentari (clasificare, caracteristici, utilizare și rol).

3. Prelucrarea alimentelor

- Metode de prelucrare primară și termică a alimentelor;
- Influența prelucrărilor asupra valorii nutritive.

4. Activitatea de producție

- Semipreparate specifice producției culinare și de patiserie-cofetărie:
 - culinare: fonduri, sosuri, esențe, aspicuri, umpluturi (caracterizarea grupelor, clasificare și sortiment, tehnologii generale, condiții de calitate, transformări în timpul prelucrărilor, utilizări);
 - de patiserie – cofetărie: siropuri, fondant, baroturi, blaturi, foi, creme, umpluturi (caracterizarea grupelor, clasificare și sortiment, tehnologii generale, condiții de calitate, transformări în timpul prelucrărilor, utilizări);
- Aluaturi (pentru foi de plăcintă, fraged, opărit, dospit, foietaj / franțuzesc), produse de patiserie (caracterizarea grupelor, clasificare și sortiment, tehnologii generale, condiții de calitate, transformări în timpul prelucrărilor, utilizări);
- Grupe de preparate culinare: salate, gustări și antreuri, garnituri, preparate lichide, preparate de bază din meniu (din legume, din legume și carne de măcelărie, din carne pasăre, din pește, din subproduse, din carne tocată), fripturi, dulciuri de bucătărie (caracterizarea grupelor, rol în alimentație, clasificare și sortiment, tehnologii generale, condiții de calitate, transformări în timpul prelucrărilor);
- Produse de cofetărie: fursecuri, prăjituri, torturi (caracterizarea grupelor, rol în alimentație, clasificare și sortiment, tehnologii generale, condiții de calitate, transformări în timpul prelucrărilor).

5. Igiena în activitatea de producție

- Igienizare: tipuri, echipamente, materiale, mod de realizare;
- Dezinfecție, dezinsecție, deratizare: materiale și echipamente, mod de realizare.
- Igiena la prepararea, păstrarea, depozitarea și desfacerea alimentelor;
- Evacuarea deșeurilor și protecția mediului;
- Identificarea punctelor critice de control în activitățile din alimentație.

6. Tipuri de unități de alimentație

- Unități de producție: bucătăria caldă, bucătăria rece, laboratorul de cofetărie, laboratorul de patiserie, secții de prelucrare primară, spații anexe, depozite, magazine (caracteristici, dotare cu echipamente, circuitul alimentelor);
- Unități de servire: restaurant, bar, unități cu servire rapidă, cofetărie, patiserie (caracteristici, dotare cu echipamente);

7. Organizarea muncii în unitățile de alimentație

- Formații de lucru;
- Funcții și ierarhie profesională;
- Atribuții (responsabilități);
- Calitățile personalului din unitățile de alimentație.

8. Oferta de produse, politici comerciale

- Meniul; clasificare, structură, criterii pentru întocmirea meniurilor;
- Liste de meniuri: tipuri, reguli de întocmire;
- Tehnici de stabilire a prețurilor în unitățile de alimentație.

9. Activitatea de servire

- Pregătirea sălii de servire (etape, curățenie, efectuarea mise-en-place-ului);
- Reguli de tehnica servirii și sisteme privind tehnica servirii consumatorilor;
- Reguli și tehnici de servire pentru grupe de preparate;

- Debarasarea meselor după servirea preparatelor și băuturilor;
- Băuturi: clasificare, caracteristici, reguli de asociere cu preparatele, tehnici de servire;
- Decontarea serviciilor de alimentație (documente și modalități).

BIBLIOGRAFIE

1. Banu, C., și colectiv Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Editura Tehnică, București, 2000
2. 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)
3. Brumar, C. colab Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS, 2011 (și alte ediții).
4. 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)
5. Brumar, C. colab. Tehnician în gastronomie cls XI-XII Editura „CD Press”, București, 2012 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
6. Brumar, C. colab. Organizator banqueting cls XI-XII Editura „CD Press”, București, 2012 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
7. Costin, G.M., Segal, R., Alimente pentru nutriție specială, Editura Academica, București, 2001
8. Dincă, C. 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)
9. 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)
10. Florea, C., colab. Manualul directorului de restaurant, Editura THR-CG, București, 2004
11. Florea, C., ș.a., Bucătăria internațională, Editura Ceres, București, 1998
12. Lungu, C., Nutriție umană și toxicologia produselor alimentare, Editura EvriKa, Brăila, 1999
13. Mihai, Ș. și colectiv Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, 2010 (și alte ediții).
14. 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)
15. Nicolescu, R., Tehnologia restaurantelor, Editura Inter-Rebs, București, 1998

- | | | | |
|-----|------------------------|--|--|
| 16. | Olaru, M., ș.a., | Studiul calității produselor și serviciilor, | Editura Economică Preuniversitaria, București, 2000 |
| 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. | 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) |
- ** Rețetare tip de preparate culinare și de produse de cofetărie-patiserie, O.M.T.
 * nr.61/1999.

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. Potolea, D., Necșu, I., Iucu, R.B., Pânișoară, I.- O. (coord.) Didactica disciplinelor tehnice Editura Performantica, Iași, 2006
7. 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