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

PROGRAMA
PENTRU

ALIMENTAŢIE PUBLICĂ

MAIŞTRI INSTRUCTORI

- Bucureşti -
2020

A. NOTĂ DE PREZENTARE

Programa pentru disciplinele *TEHNOLOGICE* se adresează absolvenţilor facultăţilor de profil şi maiştrilor instructori care se prezintă la concursul pentru ocuparea posturilor didactice/ catedrelor vacante din învăţământul preuniversitar. Conţinutul şi structura programei sunt elaborate în aşa fel încât să răspundă schimbărilor impuse de abordarea curriculară sistemică în realizarea procesului educaţional.

Structura arborescentă şi sistemul modular de organizare curriculară pentru învăţământul tehnologic solicită abordarea structurală a desfăşurării procesului de învăţământ.

Programa de concurs este elaborată în acord cu programele şcolare/curriculumul în vigoare din învăţământul preuniversitar pentru respectiva disciplină şi cu programele pentru evaluările şi examenele naţionale. Aspectele fundamentale vizate prin prezenta programă operaţionalizează profilul maistrului instructor, urmărind:

- cunoaşterea de către profesor a conţinuturilor ştiinţifice şi a principalelor tendinţe în evoluţia disciplinelor de pregătire profesională şi a metodicii predării acestora;
- utilizarea competentă a documentelor şcolare reglatoare;
- capacitatea de a construi demersuri didactice interactive prin adecvarea strategiilor didactice la conţinuturi;
- capacitatea de proiectare şi realizare a demersului didactic intra-, trans-, inter-, şi multidisciplinar, în concordanţă cu standardele de pregatire profesională ;
- capacitatea de proiectare şi realizare a evaluării competenţelor dobândite de elevi;
- demonstrarea abilităţilor de comunicare, empatice şi de cooperare necesare realizării actului educaţional.

Au fost urmărite formarea şi structurarea competenţelor pentru maiştri instructori, cu aplicare la specificul activităţilor de instruire practică. Pe lângă competenţele specifice, în specialitate, sunt vizate competenţele pentru îndeplinirea eficientă a unui rol social precum şi competenţele metodice.

Conţinuturile programei urmăresc sporirea flexibilităţii, mobilităţii ocupaţionale şi creşterea gradului de adaptabilitate a maiştrilor instructori la evoluţia tehnică, tehnologică şi economică în domeniu.

B. COMPETENŢE SPECIFICE

Programa vizează, pe lângă conținuturile științifice și cele de metodică a disciplinelor, anumite competente specifice maistrului instructor pentru discipline Tehnologice, competenţe pe care acesta trebuie să şi le dezvolte şi probeze pe parcursul desfăşurării activităţii didactice.

1 Cunoașterea și aprofundarea de către candidați a conținuturilor științifice și metodice 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 desfăşurarea proceselor, obţinerea produselor și oferirea serviciilor.

C. TEME DE SPECIALITATE

1. Generalități privind activitatea de producție culinară și de cofetărie - patiserie, obiective și funcţii.
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 şi securitatea în muncă și de prevenirea și stingerea incendiilor.
4. Noţiuni 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 şi 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, condiţii 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, condiţii de calitate.
12. Dulciuri de bucătărie: 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, despărţirea 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, Bucureşti,1988
9.	Florea, C., colab.	Manualul directorului de restaurant,	Editura THR-CG, Bucureşti, 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, Bucureşti,1998

15. Nicolescu, R., Mladin, D.,	Ghidul barmanului,	Editura Sport-Turism, Bucureşti, 1985
16. Nicolescu, R., şa	Somelierul profesia viitorului,	Editura Inter – Rebus, Bucureşti, 1999
17. Poll, N., Şerban, A.	Noţiuni fundamentale de igienă	Editura Coresi, Bucureşti, 2003
18. Segal, B, şi colectiv,	Valoarea nutritivă a produselor agroalimentare,	Editura Ceres, Bucureşti,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, Bucureşti, 1994
21. Stavrositu, S.	Tehnica servirii consumatorilor, manual pentru clasele XI, XII	E.D.P. R.A., Bucureşti, oricare din edițiile 2000, 2003 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)

D. TEME DE DIDACTICĂ GENERALĂ ŞI METODICA PREDĂRII

a. Proiectarea, organizarea şi desfăşurarea activităţii 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. Alţi termeni de referinţă ai curriculumului naţional: arii curriculare, discipline, module.
2. Proiectarea activităţii didactice: elaborarea planificării calendaristice, proiectarea lecţiilor/activităților didactice.

b. Strategii didactice utilizate în procesul de instruire. Strategii şi modalităţi de integrare în lecţie a activităţilor 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 învăţământ şi integrarea lor în procesul de predare-învăţare-evaluare. Funcţiile didactice ale mijloacelor de învăţământ. Clasificarea și caracteristicile mijloacelor de învăţământ. Mediul de instruire. Cerințe în organizarea mediului de instruire.

c. Evaluarea rezultatelor școlare

1. Evaluarea, componentă fundamentală a procesului de învăţământ. Funcţiile evaluării. Formele evaluării. Obiectivele evaluării. Proiectarea evaluării.
2. Metode și instrumente de evaluare. Metode și instrumente tradiţionale de evaluare. Metode complementare/alternative de evaluare.
3. Tipologia itemilor: definiţie, clasificări, caracteristici, reguli de proiectare, modalităţi de evaluare şi de notare, avantaje și dezavantaje/limite în proiectare și utilizare.
4. Calităţile instrumentelor de evaluare: validitate, fidelitate, obiectivitate şi 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.	Cucoș, C.	Pedagogie, ediția a III-a revăzută și adăugită	Editura Polirom, Iaşi, 2014
5.	Cucoş, C. (coord.)	Psihopedagogie pentru examenele de definitivare şi grade didactice, ediția a III-a revăzută și adăugită	Editura Polirom Iaşi, 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 şi examenele, Ghid pentru profesori	Editura Prognosis, Bucureşti, 2001
11.	Stoica A.	Evaluarea progresului şcolar. De la teorie la practică.	Humanitas Educaţional, Bucureşti, 2003
12.	***	Ghiduri metodologice pentru aplicarea programelor școlare - Aria curriculară Tehnologii, Liceu tehnologic	MEC, CNC, Editura Aramis Print, Bucureşti, 2002
13.		Curriculum naţional/programe şcolare pentru disciplinele tehnologice în vigoare în anul susținerii concursului	
14.		Planurile-cadru, standardele de pregătire profesională în vigoare în anul susținerii concursului	
15.		"Programul Naţional de Dezvoltare a Competenţelor de Evaluare ale Cadrelor Didactice (DeCeE)"	MEN – CNCEÎP, București, 2008