

**CENTRUL NAȚIONAL
DE EVALUARE
ȘI EXAMINARE**

**DIRECȚIA GENERALĂ
EDUCAȚIE ȘI ÎNVĂȚARE
PE TOT PARCURSUL VIEȚII**



**MINISTERUL
EDUCAȚIEI
CERCETĂRII
TINERETULUI
ȘI SPORTULUI**

**CONCURSUL PENTRU OCUPAREA POSTURILOR
DIDACTICE/ CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/ REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL
PREUNIVERSITAR**

**PROGRAMA
PENTRU**

**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

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 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.

Programa este orientată pe evaluarea calității concepției didactice și a modalităților concrete prin care maestrul instructor pune elevii în situații de învățare eficientă, menite să conducă la formarea competențelor prevăzute în standardele de pregătire profesională. Această orientare este cu atât mai necesară în prezent, când flexibilitatea programelor școlare solicită din partea cadrelor didactice efortul de a concepe procese și parcursuri didactice adaptate nivelului claselor de elevi cu care lucrează și finalităților învățământului tehnologic.

B. COMPETENȚE SPECIFICE

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

- Cunoașterea și aprofundarea de către candidați a conținuturilor științifice și metodice de specialitate;
- Operarea cu standardele de pregătire profesională și programele școlare pentru proiectarea unui demers didactic adaptat nivelului de învățământ, calificării și specificului clasei;
- Realizarea corelațiilor intra, -inter și pluridisciplinare ale conținuturilor;
- Proiectarea activităților de instruire practică/pregătire practică în concordanță cu cerințele curriculumului și ale tehnologiei didactice moderne;
- Organizarea și coordonarea activității de instruire/pregătire practică în atelierul tehnologic școlar și la agenții economici în scopul formării și dezvoltării competențelor specifice;
- Selectarea și aplicarea metodelor de evaluare adecvate activității de instruire/pregătire practică;
- Comunicarea eficientă cu partenerii în activitatea educațională;
- Exploatarea utilajelor, instalațiilor și echipamentelor în condițiile respectării normelor de igienă, de securitate și sănătate în muncă, prevenirea situațiilor de urgență și protecția mediului înconjurător;
- Respectarea normelor de calitate pentru desfășurarea proceselor, obținerea produselor și oferirea serviciilor;

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

- cunoașterea conținuturilor științifice ale disciplinelor, cunoștințe de metodică disciplinelor;
- cunoașterea și utilizarea principalelor documente școlare reglatoare: standarde de pregătire profesională, planuri-cadru, programe școlare, programe pentru examene naționale;
- capacitatea de a construi demersuri didactice interactive prin adecvarea strategiilor didactice la conținuturi;

- capacitatea de proiectare și realizare a dezvoltărilor curriculare intra- și interdisciplinare;
- capacitatea de proiectare și realizare a evaluării competențelor dobândite de elevi;
- capacitatea de a adecva demersurile didactice la particularitățile de vârstă ale colectivului de elevi;
- capacitatea de a construi un climat educativ stimulat și eficient.

C. TEMATICA PENTRU METODICA DISCIPLINELOR TEHNOLOGICE

TEME DE DIDACTICĂ GENERALĂ ȘI METODICĂ

a. Proiectarea, organizarea și desfășurarea activității didactice

1. Componentele curriculumului școlar: curriculum național, planuri cadru, arii curriculare, trunchi comun, discipline, module, standarde de pregătire profesională, programe școlare, manuale școlare, auxiliare curriculare;
2. Proiectarea curriculumului în dezvoltare locală: aprofundare/extindere;
 - 2.1. Repere/condiționări în elaborarea CDL (resurse umane, materiale, context local, interesele elevilor);
 - 2.2. Modalități de adecvare a unui CDL la grupuri țintă diferite;
 - 2.3. Obiectivele predării – învățării – evaluării la disciplinele CDL din domeniul științei informării. Obiective cadru, obiective de referință, competențe generale, competențe specifice, unități de competență și competențe. Elaborarea obiectivelor operaționale;
3. Proiectarea activității didactice: planificare calendaristică, proiectarea unității de învățare, proiecte de lecție (pentru diferite tipuri de lecții), proiectarea de activități de învățare intra-, inter-, pluri și transdisciplinare.

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

1. Metode didactice specifice: clasificare, prezentare, caracterizare;
2. Utilizarea metodelor centrate pe elev, tehnicilor de învățare prin cooperare;
3. Forme de organizare a activității didactice: clasificare, caracterizare;
4. Mijloacele de învățământ și integrarea lor în procesul de predare-învățare-evaluare;
 - 4.1. Funcțiile didactice ale mijloacelor de învățământ;
 - 4.2. Tipuri de mijloace de învățământ și caracteristicile lor;
5. Selectarea metodelor optime în vederea formării gândirii critice și deprinderilor practice, formării gândirii tehnice și a dezvoltării simțului artistic/estetic;
6. Mediul de instruire: mediul relațional și mediul comunicațional. Utilizarea Tehnologiei informației și comunicării în construirea unor medii active de instruire;

7. Manifestarea unei conduite psihopedagogice inovative în plan profesional/social;

8. Evaluarea procesului instructiv-educativ, a progresului și a rezultatelor școlare. Valorizarea muncii elevului;

9. Adoptarea de strategii didactice care să permită utilizarea eficientă a mijloacelor și a auxiliarelor didactice în procesul instructiv-educativ.

c. Managementul clasei

1. Rolurile maestrului instructor în facilitarea experiențelor care conduc la formarea autonomiei elevilor în învățare (organizator, participant, membru al unei echipe, persoană resursă, facilitator, intermediar, evaluator etc.);

2. Organizarea activităților: crearea unui climat adecvat, folosirea resurselor adecvate; folosirea resurselor psihice ale profesorului și elevilor (capacități, cunoștințe, experiențe individuale sau colective); folosirea eficientă a timpului; forme de instruire (pe grupe, studiu individual, frontal etc.) și alternarea acestora în cadrul unei secvențe didactice; antrenarea persoanelor resursă din interiorul și din afara unității de învățământ în activitățile clasei; gestionarea situațiilor conflictuale.

d. Evaluarea rezultatelor școlare

1. Evaluarea, componentă fundamentală a procesului de învățământ: obiective, funcții, tipuri de evaluări, caracterizare;

2. Metode de evaluare: tradiționale și complementare (tipuri și caracterizare);

3. Calitățile instrumentelor de evaluare: validitate, fidelitate, obiectivitate și aplicabilitate;

4. Tipologia itemilor: definiție, clasificări, caracteristici, domenii de utilizare, reguli de proiectare, modalități de corectare și notare;

5. Construirea instrumentelor de evaluare;

6. Erori de evaluare și modalități de minimizare a lor.

Bibliografie: DIDACTICĂ GENERALĂ ȘI METODICĂ

1.	***	Evaluarea curentă și examenele: Ghid pentru profesori.	București: ProGnosis, 2001
2.	***	Pedagogie. Fundamentări teoretice și demersuri aplicative	Editura Polirom, Iași, 2002
3.	***	Curriculum național. Programe școlare pentru disciplinele tehnologice	
4.	***	Planurile-cadru, standarde de pregătire profesională	

5.	Cristea Sorin	Studii de pedagogie generală.	Editura Didactică și pedagogică, București, 2004
6.	Cristea Sorin	Fundamentele pedagogiei	Editura Polirom, Iași, 2010
7.	Cucoș Constantin	Pedagogie generală	Editura Polirom, Iași 2006
8.	Cucoș Constantin	Psihopedagogie pentru examenele de definitivare și grade didactice	Editura Polirom Iași, 2009
9.	Dragomir Mariana	Managementul activității didactice.	Eurodidact, Cluj-Napoca, 2003.
10.	Ionescu M	Didactica modernă	Editura Dacia, Cluj, 1995.
11.	Iucu Romiță	Managementul și gestiunea clasei de elevi	Editura Polirom, Iași, 2000
12.	Iucu Romiță	Instruirea școlară	Editura Polirom, Iași, 2001
13.	Neacșu Ion	Introducere în psihologia educației și a dezvoltării	Editura Polirom, Iași, 2010
14.	Neacșu Ion	Instruire și învățare	Editura Științifică, București, 1990.
15.	Nicola I	Tratat de pedagogie școlară	Editura Aramis, București, 2000
16.	Pânișoară Ovidiu	Comunicarea eficientă. Metode de interacțiune eficientă	Editura Polirom Iași, 2003
17.	Păun Emil	Școala: abordare sociopedagogică	Editura Polirom, Iași, 1999.
18.	Stan Emil	Managementul clasei	Editura Aramis, colecția Educația XXI, 2005

Competențe specifice

1. Cunoașterea și aprofundarea de către candidați a conținuturilor științifice și metodice de specialitate;
2. Operarea cu standardele de pregătire profesională și programele școlare pentru proiectarea unui demers didactic adaptat nivelului de învățământ, calificării și specificului clasei;
3. Realizarea corelațiilor intra, -inter și pluridisciplinare a conținuturilor;

4. Proiectarea activităților de instruire practică/pregătire practică în concordanță cu cerințele curriculumului și ale tehnologiei didactice moderne;
5. Aplicarea unor forme de management al clasei în funcție de activitatea proiectată;
6. Organizarea și coordonarea activității de instruire/pregătire practică în atelierul tehnologic școlar și la agenții economici în scopul formării și dezvoltării competențelor specifice;
7. Selectarea și aplicarea metodelor de evaluare adecvate activității de instruire/pregătire practică;
8. Comunicarea eficientă cu partenerii în activitatea educațională;
9. Exploatarea utilajelor, instalațiilor și echipamentelor în condițiile respectării normelor de protecție și igiena muncii, P.S.I. și protecția mediului înconjurător;
10. Respectarea normelor de calitate pentru desfășurarea proceselor, obținerea produselor și oferirea serviciilor;
11. Transmiterea, în funcție de particularitățile de vârstă ale elevilor, a conținuturilor astfel încât să dezvolte structuri operatorii, afective și atitudinale;
12. Stimularea potențialului fiecărui elev și dezvoltarea creativității.

D. TEME DE SPECIALITATE

1. Generalități privind activitatea de producție culinară și de cofetărie - patiserie, obiective și funcții.
2. Tipuri de unități de producție și pentru servire: caracteristici, criterii de clasificare, organizarea spațiilor de producție și pentru servire, funcții și ierarhii profesionale, formația de lucru/brigada de servire, principii de ergonomie.
3. Echipamente tehnologice: 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. Materii prime și auxiliare utilizate la realizarea preparatelor culinare și produselor de cofetărie-patiserie: structură (caracteristici; recepția calitativă și cantitativă, compoziție chimică, condiții de calitate, transformări fizico-chimice în timpul prelucrării).
5. Noțiuni de bază despre alimente: noțiunea de aliment, clasificare, compoziție chimică, valoare nutritivă.
6. Caracteristicile și tehnologia obținerii semipreparatelor de bucătărie și cofetărie.
7. Preparate servite la micul dejun: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate.
8. Preparate lichide: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate.
9. Preparate din carne și legume (de măcelărie, de pasăre, pește, carne tocată, subproduse, vânat): caracteristici, tehnologii generale și specifice, condiții de calitate.

10. Dulciuri de bucătărie: caracteristici, tehnologii generale, specifice, loc în meniu, condiții de calitate.
11. Produse de patiserie din aluat opărit, dospit, aluat fraged, foietaj: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate.
12. Tehnologia preparării prăjiturilor din foi doboș, ruladă, Alcazar, Richard, prăjiturilor pe bază de blat, prăjiturilor pe bază de coji indiene, torturilor: caracteristici, tehnologii generale, specifice, condiții de calitate.
13. Măsuri specifice de promovare a producției de preparate culinare și patiserie-cofetărie: publicitate și reclamă, calitate, decor, prezentare.
14. Norme de protecția consumatorului în unitățile de alimentație publică.
15. Calitățile personalului pregătit pentru meseria de ospătar; atribuțiile generale și specifice.
16. Dotarea cu utilaje, ustensile, vase, mobilier și obiecte de inventar specifice procesului de servire a spațiilor de producție și de servire: clasificare, caracteristici, modul de întrebuințare la transport, servire și debarasare. Normele de sănătatea și securitatea în muncă și PSI și norme de igienă a spațiilor și echipamentelor individuale și tehnologice.
17. Pregătirea sălii de servire, lucrări de întreținere, curățenie, efectuarea mise-en-place-ului; așteptarea consumatorilor. Reguli de protocol.
18. 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, despărțirea de consumator (întocmirea și prezentarea notei de plată, încasarea valorii meniurilor consumate, despărțirea de consumator).
19. Forme și sisteme de servire: sistemul direct (englez) și indirect (francez); alte sisteme de servire.
20. Debarasarea meselor.
21. Tehnica servirii preparatelor: gustări, produse de panificație, antreuri, preparate lichide, preparate din pește, preparate cu sos, fripturi, garnituri, salate, deserturi.
22. Tehnica servirii băuturilor: clasificarea băuturilor și asocierea lor cu preparatele, tehnici de servire, dotarea barului, tehnica obținerii amestecurilor de băuturi.
23. Organizarea și servirea diferitelor tipuri de mese: micul dejun, dejun, cină.
24. Organizarea și servirea meselor festive: particularitățile organizării și servirii preparatelor și băuturilor, servirea meselor pentru banchet, recepții fără scaune, cocktailuri, revelion.

Bibliografie:

- | | | |
|--|--|---|
| Banu, C., Preda, N., | Produsele alimentare și
inocuitatea lor, | Editura Tehnică, București, 1982 |
| Brumar C. colab. | Tehnologia culinară, manual
cls. IX, | E.D.P. R.A., București, oricare din
edițiile 1997, 2000, 2003, 2006 |
| Brumar C. colab. | Tehnologia Culinară cls. X-
XII | E.D.P. R.A., București, oricare din
edițiile 1999, 2000, 2003, 2006 |
| Dincă, Cristian și
colab. | Calificarea profesională
Bucătar/Cofetar/Ospătar,
manualul pentru clasa XI AC | E.D.P. R.A., București, 2006/
2007/2008 |
| Dobrescu, E. și
colaboratori | Tehnica servirii
consumatorilor | Editura Didactică și Pedagogică,
București, oricare din edițiile 1995,
1999, 2006 |
| Florea, C., | Îndrumar pentru unitățile de
alimentație publică, | Editura Tehnică, București, 1988 |
| Florea, C., Buțaș,
F., Paraschiv, V.,
Mincu, I., Segal, B.,
Negrea, I., Buțaș,
F., | Bucătărie internațională, | Editura Ceres, București, 1998 |
| Nicolescu, R.,
Nicolescu, R.,
Mladin, D.,
Nicolescu, R., și
colectiv, | Orientări actuale în nutriție,
Bucătăria românească, | Editura Medicală, București, 1989
Editura Nera, București, 1997 |
| Stavrositu, S., | Tehnologia restaurantelor,
Ghidul barmanului, | Editura Inter - Rebs, București, 1998
Editura Sport-Turism, București,
1985 |
| Stavrositu, S., | Somelierul profesia
viitorului, | Editura Inter – Rebs, București,
1999 |
| Stavrositu, S., | Practica serviciilor in
restaurante și baruri, | Editura Tehnică, București, 1994 |
| Stavrositu, S., | Tehnica servirii
consumatorilor - manual
pentru clasele XI-XII, | Editura Didactică și Pedagogică,
București, oricare din edițiile 1999,
2000, 2003 |
| Segal, B. și
colectiv, | Valoarea nutritivă a
produselor agroalimentare, | Editura Ceres, București, 1983 |
| xxx | Manuale de tehnologie culinară și de cofetărie-patiserie pentru liceu și școli profesionale,
ultimele ediții. | |

AUTORI:

- **COSTACHE RODICA – prof. grd. I – ISJ Sălaj**
- **CHIOSA ION - prof. grd. I – ISJ Caraș-Severin**
- **POPA SORIN - prof. grd. I – Grup Școlar Economic Administrativ și de Servicii, Vâlcea**