

**MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE
ÎN EDUCAȚIE**

**EXAMENUL NAȚIONAL
PENTRU DEFINITIVARE ÎN
ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**

**PROGRAMA
PENTRU**

ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

PROFESORI

**- București -
2023**

A. NOTĂ DE PREZENTARE

Programa pentru examenul național pentru definitivare în învățământul preuniversitar reprezintă documentul curricular și normativ de bază în temeiul căruia vor fi structurate și asigurate atât orientarea generală în domeniul cunoașterii științifice și didactice/metodice a domeniului de referință, cât și parcurgerea, prin studiu sistematic, a unei tematici adaptate nivelului profesional al cadrului didactic, relevante, moderne și cu o sensibilă deschidere interdisciplinară.

Profesorul de discipline tehnologice trebuie să demonstreze o serie de competențe pe plan profesional (al specialității), pe plan didactic și social. Candidatul care dorește să obțină, prin examenul național pentru definitivare în învățământul preuniversitar, titlul de profesor cu drept de practică în învățământul preuniversitar va trebui să dovedească, în cursul evaluării, atât nivelul atingerii competențelor vizate, cât și capacitatea sa de a asigura funcțional interdependența acestora.

Astfel, examenul național pentru definitivare în învățământul preuniversitar vizează evaluarea atingerii unui nivel corespunzător al pregătirii teoretice de specialitate, al abilității de construire a unui demers didactic creativ, diferențiat, adaptat atât specificului disciplinelor tehnologice, cât și particularităților diferitelor forme de învățământ, profiluri și specializări. Competențele și conținuturile din programă sunt proiectate în conformitate cu abordarea curriculară sistemică în realizarea activităților didactice și cu profilul absolventului de învățământ superior, care urmează să fie încadrat în învățământul preuniversitar. Aspectele fundamentale vizate prin prezenta programă operaționalizează profilul absolventului de învățământ superior, urmărind, în principal:

- cunoașterea conținuturilor științifice fundamentale și a tendințelor în evoluția disciplinelor tehnologice, a metodicii disciplinei, precum și a didacticii generale;
- probarea capacităților necesare pentru proiectarea, realizarea și evaluarea activităților didactice pentru disciplinele tehnologice;
- demonstrarea abilităților de comunicare, empatică și de cooperare necesare realizării actului educațional.

În elaborarea programei au fost aplicate diferite criterii de selectare a conținuturilor, cum ar fi: relevanța conținuturilor pentru dezvoltarea competențelor cadrelor didactice, utilitatea explicită a conținuturilor pentru activitatea didactică, adaptabilitatea la contexte profesionale, socio-culturale, sociale, economice și tehnologice în schimbare/în evoluție, actualitatea științifică, în raport cu schimbările/ inovațiile la nivel conceptual, metodologic și aplicativ și asigurarea calității în educație.

B. COMPETENȚELE PROFESORULUI DE DISCIPLINE TEHNOLOGICE

Programa pentru examenul național pentru definitivare în învățământul preuniversitar la discipline tehnologice permite, prin structura sa, evaluarea competențelor candidaților, din perspectiva cunoașterii și aplicării creative și moderne a conținuturilor științifice, precum și a utilizării adecvate a noțiunilor de didactică a disciplinelor tehnologice în demersul complex de predare - învățare - evaluare.

COMPETENȚE SPECIFICE:

- Cunoașterea și aprofundarea de către candidați a conținuturilor științifice de specialitate și metodice pentru disciplinele/modulele de specialitate;
- Realizarea corelațiilor intra, inter și pluridisciplinare a conținuturilor pentru proiectarea demersului didactic;

- Aplicarea adecvată a principiilor și metodelor specifice didacticii disciplinelor tehnologice;
- Proiectarea demersurilor didactice adaptate nivelului de învățământ, calificării și specificului clasei, în conformitate cu standardele de pregătire profesională și curriculumul în vigoare;
- Proiectarea demersurilor didactice interactive prin adecvarea strategiilor didactice la conținuturi;
- Utilizarea diferitelor forme de organizare a instruirii în conformitate cu demersul didactic proiectat;
- Proiectarea și realizarea procesului de predare-învățare-evaluare având la bază centrarea activității pe elev și formarea rezultatelor învățării precizate în standardele de pregătire profesională;
- Selectarea și aplicarea unor metode și instrumente de evaluare adecvate obiectivelor evaluării și/sau rezultatelor învățării vizate;

C. TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA DE SPECIALITATE

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

- Noțiuni generale despre alimente: definiție, compoziția chimică a alimentelor (protidele, lipidele, glucidele, vitaminele, substanțele minerale, apa, alcaloizii, pigmentii, uleiurile eterice, enzimele), valoare nutritivă și calorică;
- Grupele de alimente: cereale și produse cerealiere-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).

2. Prelucrarea alimentelor

- Metode de prelucrare primară și termică a alimentelor și influența acestora asupra valorii nutritive;

3. Activitatea de producție

- Semipreparate culinare: fonduri, sosuri, esențe, aspicuri, umpluturi (caracterizarea grupelor, clasificare și sortiment, tehnologii generale, condiții de calitate, transformări în timpul prelucrărilor, utilizări);
- Semipreparate de cofetărie – patiserie: 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).

4. Igiena în activitatea din alimentație publică

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

5. Tipuri de unități de alimentație

- Clasificare: unități de producție și unități de servire;
- Caracteristici;
- Dotare cu echipamente-

6. Organizarea muncii în unitățile de alimentație

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

7. Activitatea de servire

- Pregătirea sălii de servire, (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
- Decontarea serviciilor de alimentație (documente și modalități).

8. Organizarea și servirea diferitelor tipuri de mese: micul dejun, dejun, cină, mese festive.

9. Oferta de produse, politici comerciale

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

10. Băuturi: clasificare, caracteristici, reguli de asociere cu preparatele, tehnici de servire; tehnica obținerii amestecurilor de băuturi.

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, C. colab. Tehnologia culinară, manual clasa a IX-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, edițiile 2003, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
2. Brumar C. colab. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a, București, Editura CD Pres, 2011 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
3. Brumar, C. colab. Tehnologia Culinară, clasele X-XII, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, edițiile 2003, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
4. Brumar, C. colab. Tehnician în gastronomie, clasele XI-XII, Editura „CD Press”, București, 2012
5. Brumar, C. colab. Organizator banqueting, clasele XI-XII Editura „CD Press2, București, 2012
6. Costin, G.M., Segal, R., Alimente pentru nutriție specială, Editura Academica, București, 2001
7. Dincă, C. colab. Calificarea profesională Bucătar / Cofetar / Ospătar, manualul pentru clasa a XI-a an de completare, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, edițiile 2006, 2007, 2008 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
8. Dobrescu, E. colab. Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, edițiile 1996, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
9. Florea, C. colab. Manualul directorului de restaurant, Editura „THR-CG”, 2004
10. Mihai, Ștefania și colectiv Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, 2010 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
11. Mihăilescu, A. colab. Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie, clasele X-XII, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2000, 2003 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
12. Nicolescu, R. Tehnologia restaurantelor, Editura „Inter-Rebs”, București, 1998
13. Nicolescu, R. Serviciile în turism și alimentație publică, Editura „Sport-Turism”, București, 1998
14. Poll, N., Serban, A. Noțiuni fundamentale de igienă, Editura „Coresi”, București, 2003
15. Stavrositu, S. colab Tehnica servirii consumatorilor, clasele XI-XII, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, edițiile 1996, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
16. Stavrositu, Stere Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, București: Fundația Arta serviciilor în turism, 2006
17. Turcescu, A. colab Turism și alimentație publică – clasa a IX-a, Editura „CD Press”, București, 2010
18. www.tvet.ro Auxiliare curriculare pentru domeniul Turism și alimentație elaborate în programele PHARE-TVET

D. TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA PENTRU DIDACTICA GENERALĂ ȘI METODICA PREDĂRII DISCIPLINELOR TEHNOLOGICE

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. | Cucoș, C. | Pedagogie, ediția a III-a revăzută și adăugită | Editura Polirom, Iași, 2014 |
| 5. | Cucoș, 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 |
| 8. | Radu I.T. | Evaluarea în procesul didactic | Editura Didactică și Pedagogică, 2008 |
| 9. | Stoica A.
(coord.) | Evaluarea curentă și examenele, Ghid pentru profesori | Editura Prognosis, București, 2001 |
| 10. | Stoica A. | Evaluarea progresului școlar. De la teorie la practică. | Humanitas Educațional, București, 2003 |
| 11. | *** | Ghiduri metodologice pentru aplicarea programelor școlare - Aria curriculară Tehnologii, Liceu tehnologic | MEC, CNC, Editura Aramis Print, București, 2002 |
| 12. | | Curriculum național/programe școlare pentru disciplinele tehnologice în vigoare în anul susținerii concursului | |
| 13. | | Planurile-cadru, standardele de pregătire profesională în vigoare în anul susținerii concursului | |
| 14. | | "Programul Național de Dezvoltare a Competențelor de Evaluare ale Cadrelor Didactice (DeCeE)" | MEN – CNCEÎP, București, 2008 |