

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

**EXAMENUL NAȚIONAL
PENTRU DEFINITIVARE ÎN
ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**

**PROGRAMA
PENTRU**

ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

MAIȘTRI INSTRUCTORI

**- București -
2023**

A. NOTĂ DE PREZENTARE

Programa pentru **examenul național pentru definitivare în învățământul preuniversitar** la disciplinele tehnologice este elaborată în acord cu curriculumul școlar în vigoare și este concepută ca bază necesară și utilă atât pentru perfecționarea continuă, cât și pentru testarea/evaluarea concepției, cunoașterii, înțelegerii și interpretării principalelor roluri profesionale ale funcției didactice din perspectiva nivelurilor carierei didactice.

Aspectele fundamentale vizate prin prezenta programă operaționalizează profilul maestrului instructor, urmărind:

- cunoașterea, de către maestrul – instructor, a conținuturilor științifice și a principalelor tendințe în evoluția disciplinelor tehnologice și a metodicii predării acestora;
- 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 rezultatelor învățării dobândite de elevi;
- demonstrarea abilităților de comunicare, empatică și de cooperare necesare realizării actului educațional.

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 rezultatelor învățării 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. COMPETENȚELE MAISTRULUI INSTRUCTOR

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.

COMPETENȚE SPECIFICE:

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

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

C. TEMATICA ȘI BIBLIOGRAFIA DE SPECIALITATE

1. Tipuri de unități de alimentație: clasificare, caracteristici, organizarea spațiilor de producție și pentru servire.

2. Dotarea cu echipament tehnologic a spațiilor de producție culinară și de cofetărie-patiserie (vase, ustensile, utilaje, mobilier tehnologic).

3. Norme generale și specifice de sănătatea și securitatea în muncă și de prevenirea și stingerea incendiilor în unitățile de alimentație.

4. Noțiuni de bază despre alimente: noțiunea de aliment, clasificare, compoziție chimică, substanțe nutritive, valoare nutritivă și calorică.

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 tehnologiile de obținere a semipreparatelor culinare (fonduri, esențe, sosuri, aspic, umpluturi) și de cofetărie-patiserie (siropuri, fondant, baroturi, blaturi, foi, creme, umpluturi).

8. Preparate culinare: preparate servite la micul dejun, salate, garnituri, gustări, antreuri, preparate lichide, preparate de bază (din legume, legume și carne de măcelărie, carne de pasăre, pește, carne tocată), fripturi, dulciuri de bucătărie: caracteristici, locul și rolul în meniu, clasificare, tehnologii de obținere, condiții de calitate, defecte, cauze și remedieri.

9. Aluaturi (opărit, dospit, fraged, foietaj, foi de plăcintă) și produse de patiserie: caracteristici, clasificare, tehnologii de obținere generale și specifice, condiții de calitate defecte, cauze și remedieri.

10. Produse de cofetărie: prăjituri, torturi, fursecuri: caracteristici, clasificare și sortiment, tehnologii de obținere generale și specifice, condiții de calitate defecte, cauze și remedieri.

11. Elemente de decor și tehnici de decorare.

12. Personalul de servire în unitățile de alimentație: categorii, calități, atribuții.

13. Dotarea salonului de servire cu mobilier, utilaje și obiecte de inventar (clasificare, caracteristici, modalități de transport. 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.

14. Etapele servirii: primirea clienților, prezentarea ofertei de preparate și băuturi, primirea comenzii și transmiterea ei la secții; aducerea preparatelor și băuturilor de la secții. Sisteme și forme de servire (sistemul direct, indirect și alte sisteme de servire). Debarasarea meselor. Întocmirea și prezentarea notei de plată, încasarea contravalorii meniurilor consumate, despărțirea de consumator.

15. Tehnica servirii preparatelor: gustări, antreuri, preparate lichide, preparate din pește, preparate cu sos, fripturi, garnituri, salate, deserturi, produse de panificație.

16. Băuturi: clasificarea băuturilor și asocierea lor cu preparatele, tehnici de servire, dotarea barului, tehnica obținerii amestecurilor de băuturi.

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

18. Igiena profesională în unitățile de alimentație publică (individuală a spațiilor și a procesului de producție).

19. Documente specifice activităților de producție și servire în unitățile de alimentație publică.

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. Tehnologia Culinară clasele X-XII, Editura Didactică și Pedagogică R.A.R.A., București, edițiile 2003, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
3. Brumar C. colab. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a, București: Editura CD Press, 2011 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
4. Brumar C. colab. Tehnician în gastronomie, clasele XI-XII, Editura „CD Press”, București, 2012 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
5. Brumar C. colab. Organizator banqueting, clasele XI-XII, Editura „CD Press”, București, 2012 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
6. 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)
7. Dobrescu E. colab. Tehnica servirii consumatorilor, clasele XI-XII, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, edițiile 1996, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
8. Florea C. colab. Manualul directorului de restaurant, Editura „THR-CG”, 2004
9. Mihai, Ștefania și colectiv Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, 2010 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
10. 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)
11. Nicolescu R Tehnologia restaurantelor, Editura „Inter-Rebs”, București, 1998
12. Nicolescu R Serviciile în turism și alimentație publică, Editura „Sport-Turism”, București, 1998
13. Poll, N., Serban, A. Noțiuni fundamentale de igienă, Editura „Coresi”, București, 2003

- | | |
|-------------------------|--|
| 14. 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) |
| 15 Stavrositu, Stere | Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, București: Fundația Arta serviciilor în turism, 2006 |
| 16. Turcescu A. colab | Turism și alimentație publică – clasa a IX-a Editura „CD Press”, București, 2010 |
| 17. 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. 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
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