

# Programa titularizare Alimentatie Publica - Profesori 2023

---

## PROGRAMA TITULARIZARE PENTRU ALIMENTATIE PUBLICA PROFESORI

### A. NOTA DE PREZENTARE

Programa pentru disciplinele TEHNOLOGICE se adreseaza absolventilor facultatilor de profil si profesorilor care se prezinta la concursul pentru ocuparea posturilor didactice/ catedrelor vacante din invatamantul preuniversitar. Continutul si structura programei sunt elaborate pe baza standardului ocupational „Profesor pentru invatamantul gimnazial si pentru invatamantul liceal”, in asa fel incat sa raspunda schimbarilor impuse de abordarea curriculara sistemica in realizarea procesului educational.

Structura arborescenta si sistemul modular de organizare curriculara pentru invatamantul tehnologic solicita abordarea structurala a desfasurarii procesului de invatamant.

Programa de concurs este elaborata in acord cu programele scolare/curriculumul in vigoare din invatamantul preuniversitar pentru respectiva disciplina si cu programele pentru evaluarile si examenele nationale. Aspectele fundamentale vizate prin prezenta programa operationalizeaza profilul absolventului de invatamant superior, urmarind:

- cunoasterea de catre profesor a continuturilor stiintifice si a principalelor tendinte in evolutia disciplinelor de pregatire profesionala si a metodicii predarii acestora;
- utilizarea competenta a documentelor scolare reglatoare;
- capacitatea de a construi demersuri didactice interactive prin adecvarea strategiilor didactice la continuturi;
- capacitatea de proiectare si realizare a demersului didactic intra-, trans-, inter-, si multidiscplinar, in concordanta cu standardele de pregatire profesionala ;
- capacitatea de proiectare si realizare a evaluarii competentelor dobandite de elevi;
- demonstrarea abilitatilor de comunicare, empaticice si de cooperare necesare realizarii actului educational.

Fiind date particularitatile disciplinelor tehnologice si rolul pe care acestea il au asupra formarii si maturizarii profesionale a elevului, precum si asupra intregului climat educational al scolii, profesorul trebuie sa demonstreze ca:

- intelege conceptele centrale si metodele de investigatie specifice disciplinelor pe care le predă;
- are capacitatea de a crea experiente de invatare semnificative pentru elev;
- intelege cum invata si cum se dezvoltă elevul si poate sa ofere oportunitati de invatare care sprijina dezvoltarea profesionala a acestuia;
- intelege ca elevii sunt diferiti din punctul de vedere al felului in care invata si poate sa ofere oportunitati instructiv-educative adaptate la diferentele individuale de invatare;
- intelege procesele de integrare curriculara si foloseste o varietate de strategii didactice care incurajeaza dezvoltarea gandirii critice a elevului, capacitatea de rezolvare a problemelor si performantele lui in utilizarea noilor tehnologii;
- are capacitatea de a alege si utiliza cele mai bune metode ce vizeaza motivatia si comportamentul pentru a crea un mediu educational care incurajeaza interactiunea sociala pozitiva, motivatia intrinseca si angajarea elevului in actul invatarii, sprijinind astfel succesul scolar al acestuia;
- dezvoltă cunoasterea si utilizarea unor variate strategii de comunicare eficienta pentru a sprijini

curiozitatea , colaborarea si interactiunea elevilor in activitatea de invatare;

- planifica activitatea de predare-invatare pe baza competentelor curriculare, a cunoasterii proceselor predarii-invatarii, a continutului disciplinei, a abilitatilor elevilor si a diferentelor dintre elevi; modeleaza activitatea la clasa conform obiectivelor evaluarii;
- intelege si foloseste o diversitate de strategii de evaluare pentru a aprecia si modifica activitatile didactice, asigurand continua dezvoltare intelectuala si sociala a elevului;
- evalueaza efectele optiunilor si actiunilor sale asupra elevilor, parintilor, altor colegi (profesori) si modifica aceste actiuni atunci cand este necesar;
- cauta in mod activ oportunitati pentru perfectionarea sa profesionala continua;
- contribuie la stabilirea unor relatii pozitive cu colegii, familiile elevilor si altor organizatii existente in comunitatea in care traieste, in asa fel incat sa stimuleze angajarea acestora in sprijinirea activitatilor scolii;
- intelege necesitatea de a asista elevii in orientarea lor catre cariera si de a integra educatia pentru cariera in activitatea didactica;
- intelege aspectele de ordin legislativ ale activitatii sale, respectiv, drepturile legale ale elevului si parintilor, precum si propriile sale drepturi si responsabilitati;
- intelege criteriile de evaluare a activitatii sale si are capacitatea de a le integra in conceperea si realizarea activitatii didactice.

**Vezi [produse dedicate profesorilor](#), dar si [teste distractive](#) pentru lucrul la clasa cu elevii.**

## **B. COMPETENTE SPECIFICE PROFESORULUI DE DISCIPLINE TEHNOLOGICE**

Programa vizeaza, pe langa continuturile stiintifice si cele de metodica a disciplinelor, anumite competente specifice profesorului de discipline tehnologice, competente pe care acesta trebuie sa si le dezvolte si probeze pe parcursul desfasurarii activitatii didactice. Intr-o formulare sintetica, aceste competente sunt:

1. Cunoasterea si aprofundarea de catre candidati a continuturilor stiintifice de specialitate si metodice pentru disciplinele tehnologice.
2. Aplicarea adecvata a principiilor si metodelor specifice didacticii disciplinelor tehnologice.
3. Realizarea corelatiilor intra, inter si pluridisciplinare a continuturilor.
4. Proiectarea demersurilor didactice adaptate nivelului de invatamant, calificarii si specificului clasei, in conformitate cu standardele de pregatire profesionala si curriculumul in vigoare.
5. Proiectarea demersurilor didactice interactive prin adecvarea strategiilor didactice la continuturi.
6. Selectarea si aplicarea unor metode si instrumente de evaluare adecvate obiectivelor evaluarii si/sau competentelor/rezultate ale invatarii vizate.
7. Aplicarea diferitelor forme de organizare a instruirii in conformitate cu demersul didactic proiectat.

## **C. TEME DE SPECIALITATE**

### **1. Notiuni generale despre alimente**

- alimentele si componentele chimice ale acestora: notiunea de aliment; compozitia chimica a alimentelor (protidele, lipidele, glucidele, vitaminele, substantele minerale, apa, alcaloizii, pigmentii, uleiurile eterice, enzimele); valoare calorica; valoare nutritiva (VN10);
- digestie, absorbtie si metabolism: alimentatia normala, dezechilibre alimentare;
- alimentatia dietetica: diete, regimuri dietetice.

### **2. Materii prime si auxiliare folosite in productia culinara si cofetarie-patiserie**

- Grupele de alimente: cereale si produse cerealiere-fainoase, legume si produse conservate din legume, fructe si produse conservate din fructe, carne si produse din carne, peste, lapte si produse lactate, oua, zahar, amidon, glucoza, miere, grasimi alimentare (clasificare, rol in alimentatie, compozitie chimica, valoare nutritiva, avantaje si dezavantaje nutritive, conditii de calitate, conditii de pastrare).

- Materii auxiliare: condimente, stimulente, afanatori, aditivi alimentari (clasificare, caracteristici, utilizare si rol).
3. Prelucrarea alimentelor
- Metode de prelucrare primara si termica a alimentelor;
  - Influenta prelucrarilor asupra valorii nutritive.
4. Activitatea de productie
- Semipreparate specifice productiei culinare si de patiserie-cofetarie:  
o culinare: fonduri, sosuri, esente, aspicuri, umpluturi (caracterizarea grupelor, clasificare si sortiment, tehnologii generale, conditii de calitate, transformari in timpul prelucrarilor, utilizari);  
o de patiserie – cofetarie: siropuri, fondant, baroturi, blaturi, foi, creme, umpluturi (caracterizarea grupelor, clasificare si sortiment, tehnologii generale, conditii de calitate, transformari in timpul prelucrarilor, utilizari);
  - Aluaturi (pentru foi de placinta, fraged, oparit, dospit, foietaj / frantuzesc), produse de patiserie (caracterizarea grupelor, clasificare si sortiment, tehnologii generale, conditii de calitate, transformari in timpul prelucrarilor, utilizari);
  - Grupe de preparate culinare: salate, gustari si antreuri, garnituri, preparate lichide, preparate de baza din meniu (din legume, din legume si carne de macelarie, din carne pasare, din peste, din subproduse, din carne tocata), fripturi, dulciuri de bucatarie (caracterizarea grupelor, rol in alimentatie, clasificare si sortiment, tehnologii generale, conditii de calitate, transformari in timpul prelucrarilor);
  - Produse de cofetarie: fursecuri, prajituri, torturi (caracterizarea grupelor, rol in alimentatie, clasificare si sortiment, tehnologii generale, conditii de calitate, transformari in timpul prelucrarilor).
5. Igiena in activitatea de productie
- Igienizare: tipuri, echipamente, materiale, mod de realizare;
  - Dezinfectie, dezinsectie, deratizare: materiale si echipamente, mod de realizare.
  - Igiena la prepararea, pastrarea, depozitarea si desfacerea alimentelor;
  - Evacuarea deseurilor si protectia mediului;
  - Identificarea punctelor critice de control in activitatile din alimentatie.
6. Tipuri de unitati de alimentatie
- Unitati de productie: bucataria calda, bucataria rece, laboratorul de cofetarie, laboratorul de patiserie, sectii de prelucrare primara, spatii anexe, depozite, magazii (caracteristici, dotare cu echipamente, circuitul alimentelor);
  - Unitati de servire: restaurant, bar, unitati cu servire rapida, cofetarie, patiserie (caracteristici, dotare cu echipamente);
7. Organizarea muncii in unitatile de alimentatie
- Formatii de lucru;
  - Functii si ierarhie profesionala;
  - Atributii (responsabilitati);
  - Calitatile personalului din unitatile de alimentatie.
8. Oferta de produse, politici comerciale
- Meniul; clasificare, structura, criteriile pentru intocmirea meniurilor;
  - Liste de meniuri: tipuri, reguli de intocmire;
  - Tehnici de stabilire a preturilor in unitatile de alimentatie.
9. Activitatea de servire
- Pregatirea salii de servire (etape, curatenie, efectuarea mise-en-place-ului);
  - Reguli de tehnica servirii si sisteme privind tehnica servirii consumatorilor;
  - Reguli si tehnici de servire pentru grupe de preparate;
  - Debarasarea meselor dupa servirea preparatelor si bauturilor;
  - Bauturi: clasificare, caracteristici, reguli de asociere cu preparatele, tehnici de servire;
  - Decontarea serviciilor de alimentatie (documente si modalitati).

## **BIBLIOGRAFIE**

1. Banu, C., si colectiv Aditivi si ingrediente pentru industria alimentara, Editura Tehnica, Bucuresti, 2000
2. Brumar C. colab. Tehnologia culinara, manual cls. IX, E.D.P. R.A., Bucuresti, oricare din editiile 2000, 2006 (si alte editii avizate de Ministerul Educatiei)
3. Brumar, C. colab Turism si alimentatie, manual pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS, 2011 (si alte editii).
4. Brumar C. colab. Tehnologia Culinara cls. X-XII E.D.P. R.A., Bucuresti, oricare din editiile 2003, 2006 (si alte editii avizate de Ministerul Educatiei)
5. Brumar, C. colab. Tehnician in gastronomie cls XI-XII Editura „CD Press”, Bucuresti, 2012 (si alte editii avizate de Ministerul Educatiei)
6. Brumar, C. colab. Organizator banqueting cls XI- XII Editura „CD Press”, Bucuresti, 2012 (si alte editii avizate de Ministerul Educatiei)
7. Costin, G.M., Segal, R., Alimente pentru nutritie speciala, Editura Academica, Bucuresti, 2001
8. Dinca, C. si colab. Calificarea profesionala Bucatar/Cofetar/Ospatar, manualul pentru clasa XI AC E.D.P. R.A., Bucuresti, 2006/ 2007/2008 (si alte editii avizate de Ministerul Educatiei)
9. Dobrescu, E. si colectiv Tehnica servirii consumatorilor, E.D.P. R.A., Bucuresti, oricare din editiile 1999, 2006 (si alte editii avizate de Ministerul Educatiei)
10. Florea, C., colab. Manualul directorului de restaurant, Editura THR-CG, Bucuresti, 2004
11. Florea, C., s.a., Bucataria internationala, Editura Ceres, Bucuresti, 1998
12. Lungu, C., Nutritie umana si toxicologia produselor alimentare, Editura EvriKa, Braila, 1999
13. Mihai, S. si colectiv Turism si alimentatie, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, 2010 (si alte editii).
14. Mihailescu, A., si colectiv Tehnologia produselor de cofetarie si patiserie, manual cls. X-XII, E.D.P., Bucuresti, oricare din editiile 2000, 2003 (si alte editii avizate de Ministerul Educatiei)
15. Nicolescu, R., Tehnologia restaurantelor, Editura Inter-Rebs, Bucuresti, 1998
16. Olaru, M., s.a., Studiul calitatii produselor si serviciilor, Editura Economica Preuniversitara, Bucuresti, 2000
17. Poll, N., Serban, A. Notiuni fundamentale de igiena Editura Coresi, Bucuresti, 2003
18. Segal, B. si colectiv, Valoarea nutritiva a produselor agroalimentare, Editura Ceres, Bucuresti, 1983
19. Stavrositu, S., Arta serviciilor in restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice Fundatia Arta serviciilor in turism, Bucuresti, 2006 (si alte editii)
20. Stavrositu, S. Tehnica servirii consumatorilor, manual pentru clasele XI, XII E.D.P. R.A., Bucuresti, oricare din editiile 2000, 2003 (si alte editii avizate de Ministerul Educatiei)

\*\*

\* Retetare tip de preparate culinare si de produse de cofetarie-patiserie, O.M.T. nr.61/1999.

#### **D. TEME DE DIDACTICA GENERALA SI METODICA PREDARII**

a. Proiectarea, organizarea si desfasurarea activitatii didactice

1. Conceptul de curriculum. Tipologie. Curriculum in dezvoltare locala. Produse si documente curriculare: planuri cadru, planuri de invatamant, standarde de pregatire profesionala, programe scolare/curriculum, manuale scolare, auxiliare didactice. Alti termeni de referinta ai curriculumului national: arii curriculare, discipline, module.

2. Proiectarea activitatii didactice: elaborarea planificarii calendaristice, proiectarea lectiilor/activitatilor didactice.

b. Strategii didactice utilizate in procesul de instruire. Strategii si modalitati de integrare in lectie a activitatilor cu caracter practic – aplicativ.

1. Strategii didactice. Definitii, Caracterizare. Tipologie.

2. Metode de invatamant: descriere, exemple de utilizare a diferitelor metode de invatamant in cadrul lectiei. Metode si tehnici didactice interactive: descriere, exemple de aplicare a metodelor si tehnicilor didactice interactive in cadrul diferitelor tipuri de lectii.

3. Forme de organizare a instruirii. Forme de organizare a activitatii didactice. Lectia, unitate

didactica fundamentala: definitie, evenimentele lectiei, tipuri si variante de lectii.

4. Mijloace de invatamant si integrarea lor in procesul de predare-invatare-evaluare. Functiile didactice ale mijloacelor de invatamant. Clasificarea si caracteristicile mijloacelor de invatamant. Mediul de instruire. Cerinte in organizarea mediului de instruire.

c. Evaluarea rezultatelor scolare

1. Evaluarea, componenta fundamentala a procesului de invatamant. Functiile evaluarii. Formele evaluarii. Obiectivele evaluarii. Proiectarea evaluarii.

2. Metode si instrumente de evaluare. Metode si instrumente traditionale de evaluare. Metode complementare/alternative de evaluare.

3. Tipologia itemilor: definitie, clasificari, caracteristici, reguli de proiectare, modalitati de evaluare si de notare, avantaje si dezavantaje/limite in proiectare si utilizare.

4. Calitatile instrumentelor de evaluare: validitate, fidelitate, obiectivitate si aplicabilitate.

5. Notarea scolara. Variabilitatea notarii. Factori ai variabilitatii aprecierii si notarii. Erori in evaluarea scolara/Efecte perturbatoare in apreciere si notare.

## **BIBLIOGRAFIE**

1. Albuiescu, I., Catalano, H. (coord.) Sinteze de pedagogie generala: ghid pentru pregatirea examenelor de titularizare, definitivat si gradul didactic II profesori de toate specializarile Didactica Publishing House, Bucuresti, 2020

2. Bocos, M.-D. Instruirea interactiva Editura Polirom, Iasi, 2013

3. Bocos, M., Jucan, D. Teoria si metodologia instruirii. Teoria si metodologia evaluarii: repere si instrumente didactice pentru formarea profesorilor Editura Paralela 45, Pitesti 2019

4. Cucos, C. Pedagogie, editia a III-a adaugita revazuta si Editura Polirom, Iasi, 2014

5. Cucos, C. (coord.) Psihopedagogie pentru examenele de definitivare si grade didactice, editia a III-a revazuta si adaugita Editura Polirom Iasi, 2009

6. Nituca C., Stanciu T. Didactica disciplinelor tehnice Editura Performantica, Iasi, 2006

7. Potolea, D., Necsu, I., Iucu, R.B., Panisoara, I.- O. (coord.) Pregatirea psihopedagogica Manual pentru definitivat didactic II si gradul Editura Polirom, Iasi, 2008

9. Radu I.T. Evaluarea in procesul didactic Editura Didactica Pedagogica, 2008 si

10. Stoica A. (coord.) Evaluarea curenta si examenele, Ghid pentru profesori Editura Prognosis, Bucuresti, 2001

11. Stoica A. Evaluarea progresului scolar. De la teorie la practica. Humanitas Educational, Bucuresti, 2003

12. \*\*\* Ghiduri metodologice pentru aplicarea programelor scolare - Aria curriculara Tehnologii, Liceu tehnologic MEC, CNC, Editura Aramis Print, Bucuresti, 2002

13. Curriculum national/programe scolare pentru disciplinele tehnologice in vigoare in anul sustinerii concursului

14. Planurile-cadru, standardele de pregatire profesionala in vigoare in anul sustinerii concursului

15. "Programul National de Dezvoltare a Competentelor de Evaluare ale Cadrelor Didactice (DeCeE)" MEN – CNCEIP, Bucuresti, 2008