

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE

P R O G R A M A

**PENTRU EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

DISCIPLINA DE EXAMEN: ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

2015

1. PREZENTARE. COMPETENȚE GENERALE

PREZENTARE

Programa pentru examenul de definitivare în învățământ reprezintă documentul curricular și normativ de bază în temeiul căruia vor fi structurate și asigurate atât orientarea generală în domeniul cunoașterii științifice și didactic/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.

Programa 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 din perspectiva nivelurilor carierei didactice. Acestea se vor corela cu normativitatea psihopedagogică pe baza căreia sunt proiectate, aplicate și inovate structurile și unitățile de competențe - cunoștințele, abilitățile, valorile și atitudinile corespunzătoare standardelor și statutului asumat/jucat de cadrul didactic în unitățile de învățământ preuniversitar din România.

În cadrul acestei programe, de importanță majoră sunt acele componente care vor valoriza **rolul constructiv, coparticipativ** al cadrului didactic în calitatea sa de actor cu statut de educator, de purtător al mesajelor științei devenite disciplină de învățământ, de reprezentant al comunității profesorilor de specialitate instituția școlară și substanța **competențelor dobândite** de acesta, în concordanță cu motivația profesională, cu o serie de **roluri specifice**.

Au fost urmărite formarea și structurarea competențelor pentru profesia de cadru didactic, cu aplicare la predarea disciplinelor de specialitate din aria curriculară tehnologică. Pe lângă competențele specifice, în specialitate, sunt vizate competențele pentru îndeplinirea eficientă a unui rol social precum și competențele metodice.

Tematica programei reflectă **ponderile**:

- conținuturilor destinate pentru formarea competențelor științifice (aprox. 60%);
- conținuturilor destinate formării competențelor didactice, încorporând metodică și aplicațiile școlare ale domeniului (aprox. 30%);
- conținuturilor altor tipuri de competențe necesare cadrelor didactice - competențe cheie (aprox. 10%).

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.

Structura arborescentă și organizarea modulară a curriculum-ului pentru învățământul tehnologic, solicită abordarea structurală a desfășurării procesului de învățământ.

COMPETENȚE GENERALE

- Proiectarea activității didactice
- Conducerea și monitorizarea procesului de învățare
- Evaluarea activităților educaționale
- Utilizarea tehnologiilor digitale
- Cunoașterea, consilierea și tratarea diferențiată a elevilor
- Managementul clasei de elevi.

2. TEMATICA DE SPECIALITATE. COMPETENȚE SPECIFICE

TEMATICA DE SPECIALITATE

1. Tipuri de unități de alimentație: clasificare, organizarea spațiilor de producție și pentru servire.
2. Dotarea cu echipament tehnologic a spațiilor de producție culinară (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, 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, receptia calitativă și cantitativă.
6. Operații de prelucrare primară și termică a alimentelor.
7. Caracteristicile și tehnologia obținerii 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, tehnologie de obținere, condiții de calitate, defecte, cauze și remedieri.
9. Aluaturi (opărit, dospit, fraged, foietaj, foi de plăcintă) și produse de patiserie: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate defecte, cauze și remedieri.
10. 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.
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).
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.

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 ale 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.

3. TEMATICA DIDACTICĂ A DISCIPLINEI

1. Locul și rolul disciplinelor/modulelor din aria curriculară „Tehnologii” în învățământul preuniversitar; construirea demersului didactic pentru realizarea centrării pe elev.
2. Componentele curriculumului școlar:
 - curriculum național, planuri cadru, arii curriculare, trunchi comun, discipline, module;
 - documente curriculare, Standarde de Pregătire Profesională, planuri de învățământ, programe școlare, manuale școlare, auxiliare curriculare;
 - obiectivele instruirii practice și evaluării: competențe generale, competențe specifice, unități de competență, competențe;
 - proiectarea curriculumului opțional și în dezvoltare locală.
3. Stabilirea corespondențelor dintre competențele de execuție și sociale și conținuturile de instruire.
4. Metode și procedee de instruire practică:
 - Clasificarea și caracteristicile grupelor de metode specifice instruirii practice;
 - Exemplificarea aplicării metodelor specifice instruirii practice;
 - Utilizarea metodelor de instruire centrate pe elev: lucrul în echipă, învățarea prin cooperare, metoda proiectului, problematizarea, studiul de caz.
5. Mijloacele de învățământ și integrarea lor în procesul de predare-învățare-evaluare:
 - funcțiile didactice ale mijloacelor de învățământ;
 - tipuri de mijloace de învățământ și caracteristicile lor; exemplificări.
6. Caracterizarea tipurilor de lecții specifice instruirii practice: lecția de formare și dezvoltare a competențelor de execuție, lecția de evaluare prin probă practică, lecția vizită.
7. Particularitățile mediului de instruire în atelierul școlă.
8. Proiectarea demersului didactic: stabilirea lucrărilor de instruire practică în acord cu conținuturile programelor școlare, planificarea calendaristică, proiectarea unităților de învățare, proiectarea lecției.
9. Proiectarea instrumentelor de evaluare prin probe practice: formularea cerințelor, întocmirea baremului și a fișelor de observare.
10. Modalități de adaptare a instruirii practice pentru integrarea elevilor cu Cerințe Educaționale Speciale.
11. Integrarea abilităților cheie în activitatea de instruire practică.

4. BIBLIOGRAFIE

TEMATICA DE SPECIALITATE

- | | | |
|----|------------------|---|
| 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. | Tehnician în gastronomie, clasele XI-XII, Editura „CD Press”, București, 2012 |
| 4. | Brumar C. colab. | Organizator banqueting, clasele XI-XII, Editura „CD Press”, București, 2012 |
| 5. | Dincă C. colab. | Calificarea profesională Bucătar/Cofetar/Ospătar, manualul pentru clasa a XI-a, an de completare, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, |

6. Dobrescu E. colab. edițiile 2006, 2007, 2008
Tehnica servirii consumatorilor, clasele XI-XII, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, edițiile 1996, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
7. Florea C. colab. Manualul directorului de restaurant, Editura „THR-CG”, 2004
8. 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)
9. Nicolescu R. Tehnologia restaurantelor, Editura „Inter-Rebs”, București, 1998
10. Nicolescu R. Serviciile în turism și alimentație publică, Editura „Sport-Turism”, București, 1998
11. Poll, N., Serban, A. Noțiuni fundamentale de igienă, Editura „Coresi”, București, 2003
12. 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)
13. Turcescu A. colab. Turism și alimentație publică – clasa a IX-a Editura „CD Press”, București, 2010
14. www.tvet.ro Auxiliare curriculare pentru domeniul Turism și alimentație elaborate în programele PHARE-TVET

TEMATICA DE DIDACTICĂ A DISCIPLINEI

1. Adăscăliței, A., Instruire asistată de calculator, Editura „Polirom”, Iași, 2007
2. Cerghit, I., Metode de învățământ, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1997
3. Carcea I.M., Consultanță și consiliere educațională, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2005
4. Cucoș, C., Pedagogie, Editura „Polirom”, Iași, 1996
5. Cristea, S. (coord) Curriculum pedagogic, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2006
6. Crețu, C., Curriculum diferențiat și personalizat, Editura „Polirom”, Iași, 1998
7. Ionescu, M., Radu, I., Didactica modernă, Editura „Dacia”, Cluj-Napoca, 1995
8. Jinga, I., Negreț, I., Învățarea eficientă, EDITIS, București, 1994
9. Jinga, I., Istrate, E. Instruirea și evaluarea asistată de calculator, Editura „ALL”, București, 2006
10. Joița, E., Eficiența instruirii, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1998
11. Lisievici P. Evaluarea în învățământ. Teorie, practică, instrumente. Editura „Aramis”, București, 2002
12. Manolescu, M., Evaluarea școlară, Editura „Meteor”, București, 2006
13. Neacșu, I., Instruire și învățare, ediția a II-a, revizuită, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1999
14. Nicola I., Tratat de pedagogie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1996
15. Nițucă, C., Stanciu, I., Didactica disciplinelor tehnice, Editura „Performantica”, 2006
16. Negreț, I., Didactica Nova, Editura „Aramis”, București, 2004
17. Onu, P., Luca, C., Introducere în didactica specialității – discipline tehnice și tehnologice, Editura „Polirom”, Iași, 2004
18. Onu, P., Luca, C., Didactica specialității, Editura „Gh. Asachi”, Iași, 2002
19. Oprea C.L. Strategii didactice interactive, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2006
20. Petty G. Profesorul azi. Metode moderne de predare. Editura Atelier Didactic, București, 2007

21. Radu, I., T., Evaluarea în procesul didactic, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2000
22. Toma, S., Profesorul factor de decizie, Editura Tehnică, București, 1999
23. Tomșa, G., Orientarea și dezvoltarea carierei la elevi, Casa de editură și presă „Viața Românească”, București, 1999
24. *** Curriculum național aprobat , www.edu.ro
25. *** Ghiduri metodologice pentru aplicarea programelor școlare pentru aria curriculară „Tehnologii”.