

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CERCETĂRII ȘI TINERETULUI

PROGRAMA
pentru examenul de definitivare în învățământ
SPECIALITATEA : ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

Aprobat prin O.M.E.C.T. nr.....

BUCUREȘTI
2007

I. NOTĂ INTRODUCTIVĂ

Programa pentru examenul de definitivare în învățământ pentru maiștri instructori 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 și tehnologiei, de reprezentant al comunității profesorilor de specialitate din 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 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.

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. Astfel, plecând de la ideea definirii și evaluării competențelor necesare maestrului instructor pentru desfășurarea unui proces instructiv - educativ eficient, programa vizează dezvoltarea următoarelor:

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.

II. TEME PENTRU DIDACTICA GENERALĂ ȘI METODICA ACTIVITĂȚII DE INSTRUIRE /PREGĂTIRE PRACTICĂ

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. Caracterizarea tipurilor de lecții specifice instruirii practice: lecția de formare și dezvoltare a competențelor de execuție, lecția de evaluare prin probă practică, lecția vizită.
6. Particularitățile mediului de instruire în atelierul școală.

7. Proiectarea demersului didactic: stabilirea lucrărilor de instruire practică în acord cu conținuturile programelor școlare, planificarea calendaristică, proiectarea unităților de învățare, proiectarea lecției.
8. Proiectarea instrumentelor de evaluare prin probe practice: formularea cerințelor, întocmirea baremului și a fișelor de observare.
9. Modalități de adaptare a instruirii practice pentru integrarea elevilor cu cerințe educaționale speciale (CES).
10. Integrarea abilităților cheie în activitatea de instruire practică.

BIBLIOGRAFIE

- | | | |
|-----|--------------------------|---|
| 1. | Cerghit, I., | Metode de învățământ, Editura Polirom, Iași, 2006 |
| 2. | Cociuba, P., ș.a. | Perfecționarea lecției în școala modernă, Editura Economică, București, 2000 |
| 3. | Cucoș, C., | Pedagogie, Ed. Polirom, Iași, 1996, revizuire 2002 |
| 4. | Cristea, S. (coord) | Curriculum pedagogic, EDP, București, 2006 |
| 5. | Crețu, C., | Curriculum diferențiat și personalizat, Ed.Polirom, Iași, 1998 |
| 6. | Druță, M-E., | Didactica disciplinelor economice, Ed. ASE, București, 2002 |
| 7. | Ionescu, M., Radu, I., | Didactica modernă, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 1995 |
| 8. | Iucu, R., | Managementul și gestiunea clasei de elevi, Editura Polirom, Iași, 2000; |
| 9. | Jinga, I., Negreț, I., | Învățarea eficientă, EDITIS, București, 1994 |
| 10. | Joița, E., | Eficiența instruirii, EDP, București, 1998 |
| 11. | Manolescu, M., | Evaluarea școlară, Editura Meteor, București, 2006 |
| 12. | Neacșu, I., | Instruire și învățare, ediția a II-a, revizuită, EDP, București, 1999 |
| 13. | Nițucă, C., Stanciu, I., | Didactica disciplinelor tehnice, Editura Performantica, 2006 |
| 14. | Onu, P., Luca, C., | Introducere în didactica specialității – discipline tehnice și tehnologice, Editura Polirom, Iași, 2004 |
| 15. | Onu, P., Luca, C., | Didactica specialității, Editura „Gh. Asachi”, Iași, 2002 |
| 16. | Radu, I., T., | Evaluarea în procesul didactic, EDP, București, 2000 |
| 17. | xxx | Curriculum național aprobat de MECT (www.edu.ro) |
| 18. | xxx | Ghiduri metodologice pentru aplicarea programelor școlare pentru aria curriculară „Tehnologii”, MECT |

III. TEMATICA DE SPECIALITATE

1. Generalități privind activitatea de producție culinară și de cofetărie-patiserie : obiective, funcții.
2. Echipamente tehnologice : mobilier, utilaje, ustensile și vase utilizate în secțiile de producție culinară și de cofetărie-patiserie.
Normele de protecția muncii și stingerea incendiilor, normele igienico-sanitare .
3. Legislația în domeniul alimentar-norme de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea,transportul și desfacerea alimentelor în unitățile de alimentație.
Normele de protecție a consumatorilor .

4. Noțiuni de bază despre alimente : noțiunea de alimente, clasificare, compoziție chimică, valoare nutritivă.
5. Materiile prime și auxiliare utilizate la realizarea preparatelor culinare și produselor de cofetărie-patiserie : caracteristici, compoziția chimică, condiții de calitate, transformări fizico-chimice în timpul prelucrării.
6. Caracteristicile și tehnologia obținerii semipreparatelor de bucătărie și cofetărie.
7. Preparate servite la micul dejun : caracteristici, clasificare, tehnologie de obținere, condiții de calitate, transformări, defecte, cauze ,remedieri.
8. Preparate lichide : caracteristici, clasificare, tehnologie de obținere, condiții de calitate, transformări, defecte, cauze ,remedieri.
9. Preparate din carne și legume(de măcelărie, de pasăre) : caracteristici, clasificare, tehnologie de obținere, condiții de calitate, transformări, defecte, cauze ,remedieri.
10. Dulciuri de bucătărie : caracteristici, clasificare, tehnologie de obținere, condiții de calitate, transformări, defecte, cauze ,remedieri.
11. Produse de patiserie din aluat dospit, aluat opărit și aluat fraged : caracteristici, clasificare, tehnologie de obținere, condiții de calitate, transformări, defecte, cauze ,remedieri.
12. Tehnologia preparării prăjiturilor pe bază de blat : caracteristici, clasificare, tehnologie de obținere, condiții de calitate, transformări, defecte, cauze ,remedieri.
13. Măsuri specifice de promovare a producției de preparate de preparate culinare și de cofetărie- patiserie : publicitate, reclamă, calitate, decor, prezentare.
14. Obiectul de studiu al tehnicii servirii : importanța bunei serviri a consumatorilor, factorii care influențează servirea consumatorilor.
15. Calitățile personalului pregătit pentru meseria de ospătar : atribuții generale și specifice.
16. Dotarea unităților de alimentație cu mobilier și obiecte de inventar specifice procesului de servire : clasificare ,caracteristici, modul de întrebuințare la transport, servire și debarasare.
17. Pregătirea sălii de servire, efectuarea mise-en- place-lui, așteptarea consumatorilor.
18. Etapele activităților specifice de servire : primirea consumatorilor, prezentarea preparatelor și băuturilor, primirea comenzii și transmiterea ei la secție, aducerea preparatelor și băuturilor de la secție.
19. Sisteme și forme de servire : sistemul direct(englez), sistemul indirect(francez), alte sisteme de servire.
20. Debarasarea meselor ; despărțire de consumatori(întocmirea și prezentarea notei de plată, încasarea valorii meniurilor consumate, despărțire de consumator).
21. Tehnica servirii preparatelor : produse de panificație, gustări, preparate lichide, preparate din pește, preparate cu sos, fripturi, garnituri, salate, deserturi.
22. Tehnica servirii băuturilor : clasificarea băuturilor și asocierea lor cu preparate, tehnici de servire, dotarea barului, tehnica obținerii amestecurilor de băuturi.
23. Organizarea și servirea diferitelor tipuri de mese : micul dejun, dejun, cină .

IV. BIBLIOGRAFIE

- | | | |
|---------------------------------|---|--|
| 1.Segal B. și colectiv | Valoarea nutritiva a produselor agroalimentare. | Editura Ceres, București, 1983 |
| 2.Banu,C., Preda, N., | Produsele alimentare și inocuitatea lor. | Editura Tehnica, București, 1982 |
| 3.Dan,V. | Microbiologia alimentelor. | Editura Alma, Galați, 2001 |
| 4.Lungu, C. | Nutriție umana și toxicologia produselor alimentare, | Editura Evrica, Brăila, 1999 |
| 5.Florea C. și colectiv | Bucătărie internaționala, | Editura Ceres, București, 1998 |
| 6.Popescu, D. V. | Alimentație, | Editura A.S.E., București, 2001 |
| 7.Olinescu,R | Totul despre alimentația sănătoasă, | Editura Niculescu, 2004 |
| 8.Negrea, I., Busca, F., | Bucătăria românească, | Editura Nera, București, 1997 |
| 9.Mincu, I., Segal, B. | Orientări actuale in nutriție, | Editura Medicala, București, 1989 |
| 10.Nicolescu, R. | Tehnologia restaurantelor, | Editura Inter-Rebs, Bucuresti, 1998 |
| 11.Nicolescu, R., Mladin, D., | Ghidul barmanului, | Editura Sport-Turism, Bucuresti, 1985 |
| 12 Nicolescu, R. și colectiv | Somelierul profesia viitorului, | Editura Inter-Rebs, București, 1998 |
| 13.Stavrositu, S. | Practica serviciilor in restaurante și baruri, | Editura Tehnica, Bucuresti, 1994 |
| 14.Stavrositu, S. | Tehnica servirii consumatorilor-manual pentru clasele XI-XII. | Editura Didactica și Pedagogica, 2003. |
| 15.Florea, C., | Îndrumar pentru unitatile de alimentație publica, | Editura Tehnica, București, 1988. |
| 16. Florea, C., | Ghidul chelnerului. | Editura RAI, București, 1995 |
| 17.Dr .Poll, N., Dr. Serban, A. | Noțiuni fundamentale de igiena | Editura Coresi, Bucuresti |
| 18.Vizireanu,C. | Elemente de gastronomie și Ed.Fundației Universitare „Dunărea de Jos”Galați, 2006 | |
| | gastrotehnice ultimele ediții. | |

Manuale de specialitate, domeniul turism și alimentație, aprobate de MECT