MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII ŞTIINȚIFICE

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 şi normativ de bază în temeiul căruia vor fi structurate şi asigurate atât orientarea generală în domeniul cunoaşterii ştiinţifice şi didactic/metodice a domeniului de referință, cât şi parcurgerea, prin studiu sistematic, a unei tematici adaptate nivelului profesional al cadrului didactic, relevante, moderne şi cu o sensibilă deschidere interdisciplinară.

Programa este concepută ca bază necesară şi utilă atât pentru perfecționarea continuă, cât şi pentru testarea/evaluarea concepției, cunoaşterii, înțelegerii şi interpretării principalelor roluri profesionale ale funcției din perspectiva nivelurilor carierei didactice. Acestea se vor corela cu normativitatea psihopedagogică pe baza căreia sunt proiectate, aplicate şi inovate structurile şi
unitățile de competențe - cunoştințele, abilitățile, valorile şi atitudinile corespunzătoare standardelor şi 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 ştiinței devenite disciplină de învățământ, de reprezentant al comunității profesorilor de specialitate instituția şcolară şi substanța **competențelor dobândite** de acesta, în concordanță cu motivația profesională, cu o serie de **roluri specifice.**

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

Tematica programei reflecta **ponderile**:

- conținuturilor destinate pentru formarea competențelor ştiințifice (aprox.. 60%);
- conținuturilor destinate formării competențelor didactice, încorporând metodica şi aplicațiile şcolare ale domeniului (aprox. 30%);
- conținuturilor altor tipuri de competențe necesare cadrelor didactice - competențe cheie (aprox. 10%).

Conținuturile programei urmăresc sporirea flexibilității, mobilității ocupaționale şi
creşterea gradului de adaptabilitate a maiştrilor instructori la evoluția tehnică, tehnologică şi economică în domeniu.

Programa este orientată pe evaluarea calității concepției didactice şi a modalităților concrete prin care maistrul 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 şcolare solicită din partea cadrelor didactice efortul de a concepe procese şi parcursuri didactice adaptate nivelului claselor de elevi cu care lucrează şi finalităților învățământului tehnologic.

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

COMPETENȚE GENERALE

- Proiectarea activităţii didactice
- Conducerea şi monitorizarea procesului de învăţare
- Evaluarea activităţilor educaţionale
- Utilizarea tehnologiilor digitale
- Cunoaşterea, consilierea şi tratarea diferenţiată a elevilor
- Managementul clasei de elevi.

2. TEMATICA DE SPECIALITATE. COMPETENŢE SPECIFICE

TEMATICA DE SPECIALITATE

1. Tipuri de unităţi de alimentaţie: clasificare, organizarea spaţiilor de producţie şi pentru servire.
2. Dotarea cu echipament tehnologic a spaţiilor de producţie culinară (vase,ustensile, utilaje, mobilier tehnologic).

3. Norme generale şi specifice de sănătatea şi securitatea în muncă şi de prevenirea şi stingerea incendiilor în unităţile de alimentaţie.

4. Noţiuni de bază despre alimente: noţiunea de aliment, clasificare, substanțe nutritive, valoare nutritivă și calorică.

5. Materii prime şi auxiliare utilizate la realizarea preparatelor culinare şi produselor de cofetărie-patiserie: rol în alimentaţie, clasificare, compoziţie chimică, valoarea nutritivă, calorică şi digestibilitate, condiţii de calitate, condiţii de păstrare, recepţia calitativă şi cantitativă.

6. Operații de prelucrare primară și termică a alimentelor.

7. Caracteristicile şi tehnologia obţinerii semipreparatelor culinare (fonduri, esențe, sosuri, aspic, umpluturi) şi 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 şi carne de măcelărie, carne de pasăre, peşte, carne tocată), fripturi, dulciuri de bucătărie: caracteristici, locul și rolul în meniu, clasificare, tehnologie de obţinere, condiţii de calitate, defecte, cauze şi remedieri.

9. Aluaturi (opărit, dospit, fraged, foietaj, foi de plăcintă) şi produse de patiserie: caracteristici, tehnologie de obţinere, condiţii de calitate defecte, cauze şi remedieri.

10. Produse de cofetărie: prăjituri (pe bază de blat, foi de ruladă), torturi (pe bază de blat): caracteristici, tehnologie de obţinere, condiţii de calitate defecte, cauze şi remedieri.

11. Elemente de decor și tehnici de decorare.

12. Personalul de servire în unităţile de alimentaţie: categorii, calităţi, atribuţii.

13. Dotarea salonului de servire cu mobilier, utilaje și obiecte de inventar (clasificare, caracteristici, modalităţi de transportPregătirea sălii de servire: curăţenie, efectuarea mise-en-place-ului de întâmpinare şi a mise-en-place-ului în funcţie de meniu (mic dejun, dejun, cină).

14. Etapele servirii: primirea clienţilor, prezentarea ofertei de preparate şi băuturi, primirea comenzii şi transmiterea ei la secţii; aducerea preparatelor şi băuturilor de la secţii, sisteme şi forme de servire (sistemul direct , indirect şi alte sisteme de servire), debarasarea meselor, întocmirea şi prezentarea notei de plată, încasarea contravalorii meniurilor consumate, despărţirea de consumator.

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

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

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

18. Igiena profesională în unităţile de alimentaţie publică (individuală a spaţiilor şi a procesului de producţie).

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 desfăşurarea proceselor, obținerea produselor şi oferirea serviciilor;
11. Transmiterea, în funcție de particularitățile de vârstă ale elevilor, a conținuturilor astfel încât să dezvolte structuri operatorii, afective şi atitudinale;
12. Stimularea potențialului fiecărui elev şi dezvoltarea creativității.

3. TEMATICA DIDACTICĂ A DISCIPLINEI

1. Locul şi rolul disciplinelor/modulelor din aria curriculară „Tehnologii" în învățământul preuniversitar; construirea demersului didactic pentru realizarea centrării pe elev.
2. Componentele curriculumului şcolar:
- curriculum național, planuri cadru, arii curriculare, trunchi comun, discipline, module;
- documente curriculare, Standarde de Pregătire Profesională, planuri de învățământ, programe şcolare, manuale şcolare, auxiliare curriculare;
- obiectivele instruirii practice şi evaluării: competențe generale, competențe specifice, unități de competență, competențe;
- proiectarea curriculumului opțional şi în dezvoltare locală.
3. Stabilirea corespondențelor dintre competențele de execuție şi sociale şi conținuturile de instruire.
4. Metode şi procedee de instruire practică:
- Clasificarea şi 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 învăţământ şi integrarea lor în procesul de predare-învăţare-evaluare:
- funcţiile didactice ale mijloacelor de învățământ;
- tipuri de mijloace de învățământ şi caracteristicile lor; exemplificări.

6. Caracterizarea tipurilor de lecții specifice instruirii practice: lecția de formare şi dezvoltare a competențelor de execuție, lecția de evaluare prin probă practică, lecția vizită.
7. Particularitățile mediului de instruire în atelierul şcoală.
8. Proiectarea demersului didactic: stabilirea lucrărilor de instruire practică în acord cu conținuturile programelor şcolare, planificarea calendaristică, proiectarea unităților de învățare, proiectarea lecției.
9. Proiectarea instrumentelor de evaluare prin probe practice: formularea cerințelor, întocmirea baremului şi a fişelor 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 şi Pedagogică R.A., Bucureşti, ediţiile 2003, 2006 (şi alte ediții avizate de Ministerul Educației)
2.	Brumar C. colab.	Tehnologia Culinară clasele X-XII, Editura Didactică şi Pedagogică R.A.R.A., Bucureşti, ediţiile 2003, 2006 (şi alte ediții avizate de Ministerul Educației)
3.	Brumar C. colab.	Tehnician în gastronomie, clasele XI-XII, Editura „CD Press", Bucureşti, 2012
4.	Brumar C. colab.	Organizator banqueting, clasele XI-XII, Editura „CD Press", Bucureşti, 2012
5.	Dincă C. colab.	Calificarea profesională Bucătar/Cofetar/Ospătar, manualul pentru clasa a XI-a, an de completare, Editura Didactică şi Pedagogică R.A., Bucureşti,

		ediţiile 2006, 2007, 2008
6.	Dobrescu E. colab.	Tehnica servirii consumatorilor, clasele XI-XII, Editura Didactică şi Pedagogică R.A., Bucureşti, ediţiile 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 şi patiserie, clasele X-XII, Editura Didactică şi Pedagogică R.A., Bucureşti, 2000, 2003 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
9.	Nicolescu R	Tehnologia restaurantelor, Editura „Inter-Rebs", Bucureşti,1998
10.	Nicolescu R	Serviciile în turism şi alimentaţie publică, Editura „Sport-Turism", Bucureşti, 1998
11.	Poll, N., Serban, A.	Noțiuni fundamentale de igienă, Editura „Coresi", Bucureşti, 2003
12.	Stavrositu S. colab	Tehnica servirii consumatorilor, clasele XI-XII, Editura Didactică şi Pedagogică R.A., Bucureşti, ediţiile 1996, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației)
13.	Turcescu A. colab	Turism şi alimentaţie publică – clasa a IX-a Editura „CD Press", Bucureşti, 2010
14.	www.tvet.ro	Auxiliare curriculare pentru domeniul Turism şi alimentaţie elaborate în programele PHARE-TVET

TEMATICA DE DIDACTICĂ A DISCIPLINEI

1.	Adăscăliţei, A.,	Instruire asistată de calculator, Editura „Polirom", Iaşi, 2007
2.	Cerghit, I.,	Metode de învăţământ, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1997
3.	Carcea I.M.,	Consultanţă şi consiliere educaţională, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 2005
4.	Cucoş, C.,	Pedagogie, Editura „Polirom", Iaşi, 1996
5.	Cristea, S. (coord)	Curriculum pedagogic, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 2006
6.	Creţu, C.,	Curriculum diferenţiat şi personalizat, Editura „Polirom", Iaşi, 1998
7.	Ionescu, M., Radu, I.,	Didactica modernă, Editura „Dacia", Cluj-Napoca, 1995
8.	Jinga, I., Negreţ, I.,	Învăţarea eficientă, EDITIS, Bucureşti, 1994
9.	Jinga, I., Istrate, E.	Instruirea şi evaluarea asistată de calculator, Editura „ALL", Bucureşti, 2006
10.	Joiţa, E.,	Eficienţa instruirii, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1998
11.	Lisievici P.	Evaluarea în învățământ. Teorie, practică, instrumente. Editura „Aramis", București, 2002
12.	Manolescu, M.,	Evaluarea şcolară, Editura „Meteor", Bucureşti, 2006
13.	Neacşu, I.,	Instruire şi învăţare, ediţia a II-a, revizuită, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1999
14.	Nicola I.,	Tratat de pedagogie, Editura Didactică și Pedagogică, Bucureşti, 1996
15.	Niţucă, C., Stanciu, I.,	Didactica disciplinelor tehnice, Editura „Performantica", 2006
16.	Negreţ, I.,	Didactica Nova, Editura „Aramis", Bucureşti, 2004
17.	Onu, P., Luca, C.,	Introducere în didactica specialităţii – discipline tehnice şi tehnologice, Editura „Polirom", Iaşi, 2004
18.	Onu, P., Luca, C.,	Didactica specialităţii, Editura „Gh. Asachi", Iaşi, 2002
19.	Oprea C.L.	Strategii didactice interactive, Editura Didactică și Pedagogică, Bucureşti, 2006
20.	Petty G.	Profesorul azi. Metode moderne de predare. Editura Atelier Didactic, Bucureşti, 2007

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