**MINISTERUL EDUCAŢIEI ȘI CERCETĂRII ŞTIINȚIFICE**

# P R O G R A M A

**PENTRU EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂŢĂMÂNT**

**PROFESORI**

**DISCIPLINA DE EXAMEN: ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

**2015**

**1. PREZENTARE. COMPETENȚE GENERALE**

**PREZENTARE**

**Programa pentru examenul de definitivare în învăţământ** reprezintă documentulcurricular 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 referinţă, 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 perfecţionarea continuă, cât şi pentru testarea/evaluarea concepţiei, cunoaşterii, înţelegerii şi interpretării principalelor roluri profesionale ale funcţiei 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 - cunoştinţele, abilităţile, valorile şi atitudinile corespunzătoare standardelor şi statutului asumat/jucat de cadrul didactic în unitățile de învățământ preuniversitar din România.

În cadrul acestei programe, de importanţă 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 ştiinţei devenite disciplină de învăţământ, de reprezentant al comunităţii profesorilor de specialitate instituţia şcolară şi substanţa **competenţelor dobândite** de acesta, în concordanţă cu motivaţia profesională, cu o serie de **roluri specifice.** Deexemplu, pentru dimensiunea didactică, menţionăm rolurile: evaluator intern şi extern, consilier în procesul de învăţare şi, mai ales, în depăşirea dificultăţilor în învăţare, mediator didactic în procesul de adecvare a logicii domeniului de specialitate la psihologia învăţării, predării, evaluării etc.

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

Tematica programei reflecta **ponderile**:

* conţinuturilor destinate pentru formarea competenţelor ştiinţifice (aprox.. 60%);
* conţinuturilor destinate formării competenţelor didactice, încorporând metodica şi aplicaţiile şcolare ale domeniului (aprox. 30%);
* conţinuturilor altor tipuri de competenţe necesare cadrelor didactice - competenţe cheie (aprox. 10%).

În elaborarea programelor au fost aplicate **criterii de selectare a conţinuturilor**, precum: relevanţa conţinuturilor pentru dezvoltarea competenţelor cadrelor didactice, utilitatea explicită a conţinuturilor pentru activitatea didactică, adaptabilitatea la contexte profesionale, socioculturale, sociale, economice şi tehnologice în schimbare/în evoluţie, integralitatea şi coerenţa viziunii asupra cunoaşterii de specialitate, abordate în relaţie cu didactica domeniului de specialitate, actualitatea ştiinţifică, în raport cu schimbările/ inovaţiile la nivel conceptual, metodologic şi aplicativ şi asigurarea calităţii în educaţie.

**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. **Materii prime şi auxiliare folosite în producţia culinară şi cofetărie-patiserie**

* Noțiuni generale despre alimente: definiție, substanțele nutritive din alimente, valoare nutritivă și calorică;
* Grupele de alimente: cereale şi produse cerealiero-făinoase, legume și produse conservate din legume, fructe și produse conservate din fructe, carne şi produse din carne, peşte, lapte şi produse lactate, ouă, zahăr, amidon, glucoză, miere, grăsimi alimentare (clasificare, rol în alimentație, compoziţie chimică, valoare nutritivă, avantaje şi dezavantaje nutritive, condiţii de calitate, condiţii de păstrare) materii auxiliare: condimente, stimulente, afânători, aditivi alimentari (clasificare şi rol).

1. **Prelucrarea alimentelor**

* Metode de prelucrare primară şi termică a alimentelor și influenţa acestora asupra valorii nutritive;

1. **Activitatea de producţie**

* Semipreparate culinare: fonduri, sosuri, esenţe, aspicuri, umpluturi (caracterizarea grupelor, clasificare şi sortiment, tehnologii generale, condiţii de calitate, transformări în timpul prelucrărilor, utilizări);
* Semipreparate de cofetărie – patiserie: siropuri, fondant, baroturi, blaturi, foi, creme, umpluturi (caracterizarea grupelor, clasificare şi sortiment, tehnologii generale, condiţii de calitate, transformări în timpul prelucrărilor, utilizări);
* Aluaturi (pentru foi de plăcintă, fraged, opărit, dospit, foietaj / franţuzesc), produse de patiserie (caracterizarea grupelor, clasificare şi sortiment, tehnologii generale, condiţii de calitate, transformări în timpul prelucrărilor, utilizări);
* Grupe de preparate culinare: salate, gustări şi antreuri, garnituri, preparate lichide, preparate de bază din meniu (din legume, din legume și carne de măcelărie, din carne pasăre, din peşte, din subproduse, din carne tocată), fripturi, dulciuri de bucătărie (caracterizarea grupelor, rol în alimentaţie, clasificare şi sortiment, tehnologii generale, condiţii de calitate, transformări în timpul prelucrărilor)
* Produse de cofetărie: fursecuri, prăjituri, torturi (caracterizarea grupelor, rol în alimentaţie, clasificare şi sortiment, tehnologii generale, condiţii de calitate, transformări în timpul prelucrărilor).

1. **Igiena în activitatea din alimentație publică**

* Igienizare: tipuri, echipamente, materiale, mod de realizare;
* Dezinfecţie, dezinsecţie, deratizare: materiale şi echipamente, mod de realizare.
* Igiena la prepararea, păstrarea şi depozitarea alimentelor;
* Igiena desfacerii produselor;
* Evacuarea deşeurilor şi protecţia mediului;
* Identificarea punctelor critice de control în activitațile din alimentație.

1. **Tipuri de unităţi de alimentaţie**

* Clasificare;
* Caracteristici;
* Dotare cu echipamente~~.~~

1. **Organizarea muncii în unităţile de alimentaţie**

* Formaţii de lucru;
* Funcţii şi ierarhie profesională;
* Atribuţii (responsabilităţi);
* Calităţile personalului din unităţile de alimentaţie.

1. **Activitatea de servire**

* Pregătirea sălii de servire, (curăţenie, efectuarea mise–en–place–ului)
* Reguli de tehnica servirii şi sisteme privind tehnica servirii consumatorilor;
* reguli și tehnici de servire pentru grupe de preparate
* Băuturi: clasificare, caracteristici, reguli de asociere cu preparatele, tehnici de servire;
* Decontarea serviciilor de alimentație (documente și modalități).

1. **Oferta de produse, politici comerciale**

* Meniul: clasificare, structură, criterii de întocmire;
* Liste de meniuri: tipuri, reguli de întocmire;
* Tehnici de stabilire a preţurilor în unităţile de alimentaţie.

**COMPETENŢE SPECIFICE**

* Cunoaşterea şi aprofundarea de către candidaţi a conţinuturilor ştiinţifice de specialitate şi metodice pentru disciplinele/modulele de specialitate;
* Realizarea de conexiuni între conţinuturile disciplinelor/modulelor de specialitate şi problemele de învăţare specifice domeniului de pregătire;
* Realizarea corelaţiilor intra, inter şi pluridisciplinare a conţinuturilor;
* Operarea cu standardele de pregătire profesională şi programele şcolare pentru proiectarea unui demers didactic adaptat nivelului de învăţământ, calificării şi specificului clasei;
  + - * Utilizarea tehnologiilor informaţionale în demersul didactic;
      * Aplicarea adecvată a principiilor şi metodelor specifice didacticii disciplinelor/ modulelor tehnologice;
      * Elaborarea, selectarea şi aplicarea unor metode de evaluare adecvate obiectivelor sau competenţelor vizate;
      * Comunicarea eficientă cu partenerii în activitatea educaţională;
      * Aplicarea unor forme de management al clasei în funcţie de activitatea de învăţare proiectată;
      * Transmiterea, în funcţie de particularităţile de vârstă ale elevilor, a conţinuturilor astfel încât să dezvolte structuri operatorii, afective şi atitudinale;
      * Dezvoltarea competenţele civice şi interpersonale ale elevilor şi conduita antreprenorială a acestora;
      * Stimularea potenţialului fiecărui elev şi dezvoltarea creativităţii.

**3. TEMATICA DIDACTICĂ A DISCIPLINEI**

1. Locul şi rolul disciplinelor/modulelor de specialitate în învăţământul preuniversitar. Construirea demersurilor didactice pentru realizarea unui învăţământ centrat pe elev.

* 1. 2. Curriculumul şcolar:

a) elemente componente (curriculum naţional, planuri-cadru, arii curriculare, trunchi comun, discipline, module);

b) documente curriculare (standarde de pregătire profesională, planuri-cadru şi planuri de învăţământ, programe şcolare, manuale şcolare, auxiliare curriculare);

c) obiectivele predării – învăţării – evaluării la disciplinele/modulele din aria curriculară “Tehnologii”. Competenţe generale, competenţe specifice, unităţi de competenţă şi competenţe.

d) proiectarea curriculumului în dezvoltare locală sau la decizia şcolii de tipul: aprofundare/extindere/opţional ca disciplină nouă;

3. Operaţionalizarea obiectivelor didactice: proceduri de operaţionalizare şi exemple.

4. Relaţia între competenţe şi conţinuturi de instruire.

5. Metode şi procedee de predare-învăţare:

a) clasificarea şi caracteristicile principalelor grupe de metode de învăţământ;

b) exemplificări de aplicare a unor metode specifice disciplinelor/modulelor de specialitate;

c) utilizarea metodelor de predare active – participative, centrate pe elev/tehnicilor de învăţare prin cooperare: metoda proiectului; studiul de caz; jocul de rol; brainstorming-ul; lucrul în echipă; problematizarea;

d) utilizarea tehnologiilor informatice şi de comunicare în procesul didactic; exemplificări;

6. Mijloacele de învăţământ şi integrarea lor în procesul de predare-învăţare-evaluare:

a) funcţiile didactice ale mijloacelor de învăţământ;

b) tipuri de mijloace de învăţământ şi caracteristicile lor; exemplificări.

7. Medii de instruire reale şi virtuale: cabinete, laboratoare, ateliere, complexe multimedia, săli de clasă, târguri şi expoziţii, agenți economici (descriere şi condiţii de utilizare);

8. Forme de organizare a activităţii didactice: lecţia şi variantele de lecţii; alte forme de organizare (cercurile de elevi, consultaţiile, vizitele şi excursiile etc.).

9. Evaluarea rezultatelor şcolare în concordanţă cu obiectivele curriculare şi criteriile de performanţă din standardele de pregătire profesională;

a) evaluarea, componentă fundamentală a procesului de învăţământ: definire, funcţii;

b) metode şi tehnici de evaluare;

c) erori în evaluare şi modalităţi de minimizare a lor;

d) construirea instrumentelor de evaluare (teste, chestionare, fişe etc.);

e) calităţile instrumentelor de evaluare: validitate, fidelitate, obiectivitate şi aplicabilitate;

f) tipologia itemilor: definiţie, clasificări, caracteristici, domenii de utilizare, reguli de

proiectare, modalităţi de corectare şi notare.

10. Proiectarea demersului didactic: planificare calendaristică, proiectarea unităţii de învăţare, proiectarea lecţiei (pentru diferite tipuri de lecţii).

11. Modalităţi de adaptare a procesului instructiv-educativ în vederea integrării elevilor cu cerinţe educaţionale speciale (CES).

12. Pregătirea profesorului pentru activitatea didactică (profesională de specialitate, psihopedagogică şi metodică).

**4. BIBLIOGRAFIE**

**TEMATICA DE SPECIALITATE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Brumar, C. colab. | Tehnologia culinară, manual clasa a IX-a, Editura Didactică și Pedagogică R.A., Bucureşti, ediţiile 2003, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 2. | Brumar, C. colab. | Tehnologia Culinară, clasele X-XII, Editura Didactică și Pedagogică R.A., Bucureşti, ediţiile 2003, 2006 (și 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 Press2, Bucureşti, 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., Bucureşti, edițiile 2006, 2007, 2008 |
| 6. | Dobrescu, E. colab. | Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII, Editura Didactică și 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 și 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 și Pedagogică R.A., Bucureşti, ediţiile 1996, 2006 (și alte ediții avizate de Ministerul Educației) |
| 13. | Turcescu, A. colab | Turism și alimentație publică – clasa a IX-a, Editura „CD Press”, Bucureşti, 2010 |
| 14. | www.tvet.ro | Auxiliare curriculare pentru domeniul Turism și alimentație 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 și Pedagogică, Bucureşti, 1997 |
| 3. | Carcea I.M., | Consultanţă şi consiliere educaţională, Editura Didactică și Pedagogică, Bucureşti, 2005 |
| 4. | Cucoş, C., | Pedagogie, Editura „Polirom”, Iaşi, 1996 |
| 5. | Cristea, S. (coord) | Curriculum pedagogic, Editura Didactică și 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 și 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 și Pedagogică, Bucureşti, 1999 |
| 14. | Nicola I., | Tratat de pedagogie, EDP, 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, București, 2006 |
| 20. | Petty, G. | Profesorul azi. Metode moderne de predare. Editura „Atelier Didactic”, București, 2007 |
| 22. | Radu, I., T., | Evaluarea în procesul didactic, Editura Didactică și Pedagogică, Bucureşti, 2000 |
| 23. | Toma, S., | Profesorul factor de decizie, Editura „Tehnică”, Bucureşti, 1999 |
| 24. | Tomşa, G., | Orientarea şi dezvoltarea carierei la elevi, Casa de editură şi presă „Viaţa Românească”, Bucureşti, 1999 |
| 25. | \*\*\* | Curriculum naţional aprobat , www.edu.ro |
| 26. | \*\*\* | Ghiduri metodologice pentru aplicarea programelor şcolare pentru aria curriculară „Tehnologii”. |