

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
DIRECȚIA GENERALĂ PENTRU ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
SERVICIUL ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL, TEHNIC, POSTLICEAL ȘI
EDUCAȚIA ADULȚILOR**

**PROGRAMA
PENTRU OBTINEREA GRADULUI DIDACTIC II
ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
SPECIALIZAREA – CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR
AGRICOLE
(ABSOLVENȚI ȘCOALĂ PROFESIONALĂ)**

A. Notă de prezentare

Programa se adresează maiștrilor instructori, candidați la concursul de obținere a gradului didactic II, în învățământul preuniversitar.

Conținutul programei urmărește sporirea flexibilității, 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 prin care maestrul instructor pune elevii în situații de învățare eficientă, menite să conducă la formarea competențelor prevăzute în standardele de pregătire profesională.

Structura arborescentă și sistemul modular de organizare curriculară pentru învățământul tehnologic solicită abordarea structurală a desfășurării procesului de învățământ. Plecând de la ideea definitivării și evaluării competențelor necesare cadrului didactic pentru desfășurarea unui proces instructiv – educativ eficient, programa vizează:

Competențe specifice

1. Cunoașterea și aprofundarea de către candidați a conținuturilor științifice și metodice de specialitate;
2. Operarea cu standarde de pregătire profesională și programe școlare pentru proiectarea unui demers didactic adaptat nivelului de învățământ, calificării și specificului clasei;
3. Proiectarea activităților de instruire practică – pregătire practică în concordanță cu cerințele curriculumului și ale tehnologiei didactice moderne;
4. Aplicarea unor forme de management al clasei în funcție de activitatea proiectată;
5. Organizarea și coordonarea activității de instruire – pregătire practică în atelierul tehnologic școlar și la agenții economici în scopul formării și dezvoltării competențelor specifice;
6. Selectarea și aplicarea metodelor de evaluare adecvate activității de instruire – pregătire practică;
7. Comunicarea eficientă cu partenerii în activitatea educațională;
8. Exploatarea aparatelor, instalațiilor și echipamentelor în condițiile respectării normelor de protecție și igiena muncii, PSI și protecția mediului înconjurător;
9. Respectarea normelor de calitate pentru desfășurarea proceselor, obținerea produselor și oferirea serviciilor;
10. Transmiterea în funcție de particularitățile de vârstă ale elevilor, a conținuturilor astfel încât să dezvolte structuri operatorii, afective și atitudinale;
11. Stimularea potențialului fiecărui elev și dezvoltarea creativității.

B. Conținuturile programei

I. Teme de didactică generală și metodică activității de instruire/pregătire practică

1. Componentele curriculumului școlar: curriculum național, planuri cadru, arii curriculare, trunchi comun, discipline, module, standarde de pregătire profesională, programe școlare, manuale școlare, auxiliare curriculare.
2. Competențe specifice meseriei: de cunoaștere, de execuție și sociale.
3. Tipuri de lecții specifice instruirii practice:
 - lecția de transmitere de cunoștințe;
 - lecția de formare și dezvoltare a competențelor de execuție;
 - lecția de evaluare;
 - lecția mixtă;
 - lecția vizită didactică.
4. Metode și procedee de predare – învățare adecvate instruirii/pregătirii practice.
5. Mijloace de învățământ specifice activității de instruire/pregătire practică.
6. Tehnici și forme de evaluare.
7. Documente necesare proiectării didactice și activități de instruire/pregătire practică în concordanță cu legislația în vigoare

Bibliografie:

1. I. Cerghit, Metode de învățământ, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1997.
2. P. Cociuba, Metodica pentru perfecționarea maiștrilor instructori, editura Economică, București, 2000.
3. M. Ionescu, I. Radu, Didactica modernă, Editura Dacia, Cluj -Napoca, 1995.
4. M. Ionescu, I. Radu, Experiența didactică și creativitatea, Editura Dacia, Cluj – Napoca, 1987.
5. I. Neacșu, A. Stoica, Ghid general de evaluare și examinare, Editura Aramis, București, 1996.
6. A. Stoica, A. Mustăță, Evaluarea rezultatelor școlare, Editura Lyceum, Chișinău, 1997.
7. N. Cherchez, Didactica specialităților agronomice, Universitatea de Științe Agricole și Medicină veterinară „Ion Ionescu de la Brad”, Iași, 2001 – 2002.
8. * * *, Ghid metodologic pentru aplicarea programelor școlare – aria curriculară tehnologii, profil: Resurse naturale și protecția mediului, Ministerul Educației și Cercetării – Consiliul Național pentru Curriculum, 2002.
9. * * *, Curriculum național pentru învățământ profesional și tehnic.
10. * * *, Planuri cadru de învățământ pentru învățământ preuniversitar.
11. * * *, Legea învățământului cu modificările și completările ulterioare.

II. Teme de specialitate

1. Controlul calității cerealelor

- Norme de protecția muncii
- Particularități morfologice a cerealelor
- Metode și procedee pentru prelevare a probelor
- Echipamente pentru determinarea însușirilor cerealelor
- Caracteristici organoleptice, fizico – chimice, biochimice și microbiologice
- Recepția calitativă a produselor

2. Controlul calității însușirilor plantelor textile

- Echipamente de protecție a muncii specifice laboratorului de controlul calității produselor
- Metode și procedee pentru prelevare a probelor
- Însușirile care determină calitatea tulpinilor de in, cânepă și a bumbacului brut
- Condiții tehnice de calitate a semințelor plantelor textile
- Recepția calitativă, cantitativă și depozitarea plantelor textile

3. Controlul calității produselor plantelor rădăcinoase și tuberculifere

- Aparatura pentru determinarea însușirilor fizice, chimice și microbiologice
- Metode și procedee pentru prelevarea probelor
- Însușirile produselor rădăcinoase și tuberculifere

4. Controlul calității produselor plantelor narcotice, aromatice și medicinale

- Măsuri de prim ajutor în caz de accidente
- Însușirile tutunului, plantelor aromatice și medicinale
- Redactarea buletinelor de analiză

5. Controlul calității produselor horticole

- Particularitățile morfologice ale legumelor, fructelor și strugurilor
- Metode și procedee pentru prelevarea probelor
- Microbiologia materialului horticol, însușiri de calitate a materialului săditor horticol
- Valoarea nutritivă și calitatea legumelor, fructelor și strugurilor
- Transportul, păstrarea și depozitarea produselor horticole
- Însușirile semințelor de legume destinate însămânțărilor

6. Controlul calității cărnii

- Clasificarea animalelor pentru carne (specie, greutate corporală, vârstă, grad de ameliorare)
- Transportul și recepția animalelor pentru carne
- Aparatura folosită pentru determinarea însușirilor cărnii
- Metode și procedee pentru prelevarea probelor

- Însușiri organoleptice, fizice și microbiologice ale cărnii
- Redactarea buletinelor de analiză

7. Controlul calității laptelui

- Compoziția chimică a laptelui și a produselor lactate
- Microflora laptelui și a produselor lactate fermentate
- Recepția laptelui și a produselor lactate fermentate
- Aparatura folosită pentru determinarea însușirilor laptelui
- Metode și procedee pentru prelevare a probelor
- Însușiri organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale laptelui
- Însușiri organoleptice, fizico-chimice și microbiologice a produselor lactate fermentate

8. Controlul calității ouălor

- Compoziția chimică a ouălor
- Conservarea ouălor
- Recepția ouălor
- Însușirile organoleptice și fizice a ouălor

Bibliografie:

1. Budoî Ghe., Penescu A., Agrotehnica, Editura Ceres, București, 1996.
2. Bîlteanu Ghe., Fitotehnie, Editura Ceres, București, 1993.
3. Florescu E., Luburici C., ș.a., Horticultura și viticultura. Manual pentru clasa a XI-a, Editura Ceres București, 1985.
4. Georgescu M., Atanasiu C., ș.a., Horticultura și viticultura, Manual pentru clasa a XII-a, Editura Ceres, București, 1988.
5. Popescu V., Petrescu M., Legumicultura, Manual clasa a X- XI-a, Editura Tehnică Agricolă, București, 1993.
6. Popescu V., Popescu M., Fitotehnie, Editura Tehnică Agricolă, București, 1992.
7. Axinte M., Vasilică C., ș.a., Fitotehnie – lucrări practice, Iași, 1984.
8. Drăgănescu C., Biochimie, Manual clasa a XI-a, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1993.
9. Banu C., ș.a., Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Editura Agir, București, 2002.
10. Marinescu I., Microbiologia produselor alimentare, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1992.

Autori:

- ing. Angela Gașpar, profesor grad didactic II, Colegiul Agricol Fălticeni, Suceava
- ing. Elena Pavel, profesor grad didactic II, Colegiul Agricol Fălticeni, Suceava

Doamna Consilier Ungureanu

Va transmitem programa de grad II pentru maiștri instructori la specializarea:
CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR AGRICOLE cu modificările solicitate.