**PROBA PRACTICĂ**

**Domeniul de pregătire:** Turism și alimentație

**Modul III:** Structuri de primire turistică

**Clasa:** a IX-a

**Evaluarea rezultatelor învățării:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoştinţe** | **Abilităţi** | **Atitudini** |
| 5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităţilor de alimentaţie | 5.2.4. Planificarea operaţiilor de întreţinere a bazei tehnico-materiale a unităţilor de alimentaţie | 5.3.1. *Respectarea principiilor dezvoltării durabile* în planificarea lucrărilorde curăţenie şi întreţinerea a bazei tehnico-materiale din unităţile de alimentaţie.  5.3.2 *Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru* |

**Obiective:**

* Identificarea diferitelor componente ale bazei tehnico-materiale din unităţile de alimentaţie.
* Includerea elementelor identificate într-o categorie a bazei tehnico-materiale din unităţile de alimentaţie
* Precizeze, pe fişa dată, a utilității elementului identificat.

**Activitate:** Identificați diferite componente ale bazei tehnico-materiale din unităţile de alimentaţie, pe baza fișei de lucru.

**FIŞA DE LUCRU**

Numele şi prenumele:

Clasa:

Data:

Sarcină de lucru: **Identifică pe baza imaginilor tipul de dotare specific unităţilor de alimentaţie şi include-l în categoria din care face parte, precizând utilitatea sa.**

| **Imagine** | **Denumire** | **Categoria** | **Utilitatea, cu referire la norme şi reglementări** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8.  **Description: tigaie** |  |  |  |

**Sugestie de rezolvare a sarcinii:**

1. **Cuţit pentru peşte** – tacâmuri – se regăsesc în structura mise-en-place-ului, fiind folosite de către clienţi pentru consumarea peştelui, în condiţii de siguranţă şi igienă;
2. **Mixer de bucătărie (minirobot)** – aparate – se utilizează la operații de amestecare şi batere a diferitelor tipuri de compoziţii, respectându-se norme de siguranţă şi securitate a muncii, de igienă şi de consum economic de energie (dezvoltare durabilă).
3. **Şervete de masă** – inventar textil – utilizat de către clienţi pentru protecţia îmbrăcămintei dar şi pentru igiena mâinilor şi a feţei.
4. **Maşina de gătit** – utilaje – se utilizează la prepararea hranei, aplicând operaţii termice specifice. În funcţie de sursa de energie (gaz, curent electric), normele de siguranţă şi securitate în muncă diferă, dar au ca idee centrală, evitarea arsurilor. Normele de igienă se referă la menţinerea maşinii de gătit, într-o stare de curăţenie adecvată. Din punct de vedere al regulilor de dezvoltare durabilă, se recomandă utilizarea variantelor economice de consum a gazului sau a energiei electrice.
5. **Osieră** – inventar din porţelan / ceramică – este utilizată de consumatori pentru a îndepărta oasele din farfuria destinată preparatelor. În manipularea osierei lucrătorii trebuie să fie atenţi în special să nu se spargă.
6. **Consolă** – mobilier – este amplasat în saloanele de servire pentru păstrarea obiectelor de inventar necesare în realizarea mise-en-place-ului sau la refacerea acestuia în timpul operaţiilor de servire. Având părţi mobile trebuie respectate regulile de protecţie specifice. Regulile de igienă privesc atât mobilierul cât şi obiectele de inventar.
7. **Cupă de şampanie** – inventar din sticlă – este utilizată pentru servirea şampaniei în cadrul diferitelor evenimente. Atenţia trebuie acordată manipulării acesteia pentru a nu se sparge.
8. **Tigaie** – ustensile – se utilizează la obţinerea preparatelor culinare, prin tratamente termice de frigere, prăjire sau înăbuşire. La utilizarea sa trebuie respectate norme de siguranţă şi securitate în muncă specifice lucrului cu surse de căldură şi normele de igienă specifice. Referitor la dezvoltarea durabilă, trebuie evidenţiate normele de manipulare a grăsimilor uzate.

**Grila de evaluare**

| **Nr. crt.** | **Criterii de realizare şi ponderea acestora** | | **Indicatorii de realizare şi ponderea acestora** | | **Punctaj** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Primirea şi planificarea sarcinii de lucru | 30% | Analizarea sarcinilor stabilite în fişa de lucru – solicitarea explicațiilor necesare. | 30% | 9 p |
| Stabilirea denumirilor corecte pentru fiecare element prezentat în imagine. | 40% | 12 p |
| Corelarea corectă a informaţiilor stabilite în fişa de lucru. | 30% | 9 p |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 50% | Identificarea corectă a categoriei din care face parte fiecare element al bazei tehnico-materiale. | 30% | 15 p |
| Precizarea corectă a utilităţii fiecărui element. | 50% | 25 p |
| Corelarea cu normele şi reglementările specifice utilizării elementului respectiv. | 20% | 10 p |
| 3. | Prezentarea şi promovarea sarcinii realizate | 20% | Redactarea corectă a fişei de lucru. | 40% | 8 p |
| Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise. | 30% | 6 p |
| Asigurarea unui aspect corespunzător fişei de lucru. | 30% | 6 p |
| **Total** | | | | 100% | 100 p |

**Domeniul de pregătire:** Turism și alimentație

**Modul III:** Structuri de primire turistică

**Clasa:** a IX-a

**Evaluarea rezultatelor învățării:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoştinţe** | **Abilităţi** | **Atitudini** |
| 5.1.4.Clasificarea tipurilor de unităţi de alimentaţie  5.1.5. Caracterizarea unităţilor de alimentaţie | 5.2.3. Verificarea existenţei în unităţile de alimentaţie a echipamentelor specifice nivelului de clasificare | 5.3.2 *Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru* |

**Obiective:**

* Clasificarea unităților de alimentație în funcție de nevoile consumatorilor și a obiectivelor activității;
* Identificarea unităților de alimentație cu caracter comercial;
* Identificarea sursele de informare pentru obținerea datelor necesare;
* Argumentarea alegerii făcute.

**Activitate:** Categorii de unități de alimentație cu caracter comercial

**Mod de organizare a activităţii:**

* Activitate individuală, apoi pe grupe

**Resurse materiale:**

* Acces la Internet
* Foi de hârtie

**Realizare:**

* Profesorul prezintă tema pusă în discuție precum și modul de lucru.
* Profesorul adresează o întrebare prin care se solicită un răspuns pozitiv sau negativ însoțit de argumente: *Unitățile de tip fast-food oferă un meniu variat, acoperind toate mesele principale: micul dejun, dejunul, cina ?*
* Elevii clasifică unitățile de alimentație în funcție de nevoile consumatorilor și a obiectivelor activității
* Elevii identifică unitățile de alimentație cu caracter comercial
* Fiecare elev va completa o listă cu argumentele care susțin răspunsul afirmativ, apoi una cu cele care susțin răspunsul negativ;
* Se identifică argumentele de către elevi;
* În perechi, se construiesc două liste mai complete cu argumente pro și contra;
* Fiecare pereche lucrează cu o altă pereche, aducând argumente pe ambele liste;
* Fiecare elev va reflecta asupra argumentelor și își stabilește poziția individuală pro sau contra.

**Grila de evaluare**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr. crt. | Criterii de realizare şi ponderea acestora | | Indicatorii de realizare şi ponderea acestora | | Punctaj |
| 1. | Primirea şi planificarea sarcinii de lucru | 35% | Selectarea surselor de informare pentru obținerea datelor necesare. | 60% | 21 |
| Alegerea instrumentelor de lucru: foi de hârtie, caiete, calculator. | 40% | 14 |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 50% | Respectarea etapelor prezentate de profesor. | 25% | 10 |
| Clasificarea corectă a unităților de alimentație | 25% | 15 |
| Stabilirea argumentelor pro și contra referitoare la tema pusă în discuție. | 50% | 25 |
| 3. | Prezentarea şi promovarea sarcinii realizate | 15% | Folosirea corectă a terminologiei de specialitate. | 40% | 10 |
| Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate. | 40% | 5 |