



MINISTERUL
EDUCAȚIEI ȘI
CERCETĂRII



CENTRUL NAȚIONAL
DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI
PROFESIONAL ȘI TEHNIC



REPERE METODOLOGICE
PENTRU CONSOLIDAREA
ACHIZIȚIILOR ANULUI
ȘCOLAR 2019-2020

ANEXA DOMENIULUI
DE PREGATIRE
PROFESIONALĂ
TURISM -
ALIMENTAȚIE



ÎNVĂȚĂMÂNT
PROFESIONAL ȘI
TEHNIC



**Recomandări metodologice pentru consolidarea achizițiilor din anul școlar
2019-2020 /Ghid metodologic**

ANEXA TURISM_I

În învățământul profesional și tehnic, pregătirea de specialitate se realizează în sistem modular și se bazează pe Standardul de Pregătire Profesională (SPP) al calificării pe care elevul o dobândește la absolvirea cursurilor. În Standardul de Pregătire Profesională sunt prevăzute rezultatele învățării în termeni de cunoștințe, abilități și atitudini. Aceste rezultate sunt grupate în unități de rezultate ale învățării, fiecare unitate corespunzând unui modul de pregătire.

Structura curriculum-ului școlar precizează, prin planul de învățământ, categoriile de pregătire - teoretică și practică, prin laborator tehnologic și instruire în atelier - prin care elevii pot dobândi rezultatele învățării precizate în SPP. Drept urmare, se recomandă ca planificarea calendaristică a activității didactice să fie un document care se întocmește integrat, prin colaborarea cadrelor didactice care să asigure fiecare categorie de pregătire: succesiunea temelor corelată, astfel încât abordarea teoretică a cunoștințelor să fie, pe cât posibil, urmată de aplicarea lor practică, în laboratorul de specialitate sau în atelierul de instruire practică.

PROFIEC

EXEMPLUL 1

I. STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE, clasa a IX-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluat/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE (M4)			
		1. SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI (M3)	
Cunoștințe: 6.1.6. 6.1.7. Abilități: 6.2.7. 6.2.8. Atitudini: 6.3.4.	1. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație: – Materii prime animale; – Materii auxiliare.	Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de cofetărie - patiserie Sortimentul de semipreparate culinare și de cofetărie - patiserie Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie - patiserie cu grad redus de complexitate Sortimentul de preparate culinare și a produselor de cofetărie - patiserie cu grad redus de complexitate	Conținuturile/ rezultatele învățării propuse pentru recuperare/ aprofundare sunt incluse implicit în conținuturile/ rezultatele învățării în care se propune integrarea lor. <i>Recomandări si sugestii metodologice:</i> Se recomandă utilizarea unor activități bazate pe efortul individual și de grup al elevilor cum ar fi: <ul style="list-style-type: none"> • realizarea Portofoliului elevului cu următorul conținut: – Fișe de documentare elaborate de cadrul didactic – Fișe de documentare/
Cunoștințe: 6.1.1. 6.1.2. Abilități: 6.2.1. 6.2.2. Atitudini: 6.3.1.	2. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie - cofetărie. – Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile. – Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție.		
Cunoștințe: 6.1.8. 6.1.9.	3. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație. – Operații de prelucrare primară		

<p>6.1.10. Abilități: 6.2.9. Atitudini: 6.3.5.</p>	<p>(sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație 		<p>referate realizate de elevi</p> <ul style="list-style-type: none"> – Fișe de lucru ș.a. • folosirea platformelor de învățare online (de exemplu Classroom, Zoom) • activități practice
<p>Cunoștințe: 6.1.11. 6.1.12. 6.1.13. 6.1.14. Abilități: 6.2.10. 6.2.11. Atitudini: 6.3.6.</p>	<p>4. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Operații de prelucrare termică (opărire, fiebere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – Caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație. 		
<p>Cunoștințe: 6.1.3. 6.1.4. Abilități: 6.2.3. 6.2.4. Atitudini: 6.3.2.</p>	<p>5. Dotări specifice spațiilor de servire.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor. – Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de servire 	<p>SISTEME DE SERVIRE (M4)</p> <p>Realizarea mise-en-place-ului.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Obiecte de inventar utilizate la realizarea mise-en-place-ului ; – Operațiile specifice realizării mise-en-place-ului: aerisirea sălii, ștergerea prafului, fixarea meselor, a moltonului, aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese, aducerea și așezarea pe mese a farfuriilor, tacâmurilor, paharelor, aducerea și așezarea pe mese a șervetelor (șervețelelor) și a altor obiecte 	<p>Conținuturile/ rezultatele învățării propuse pentru recuperare/ aprofundare sunt incluse implicit/explicit în conținuturile/ rezultatele învățării în care se propune integrarea lor.</p> <p><i>Recomandări si sugestii metodologice:</i></p> <p>Se recomandă utilizarea unor activități bazate pe efortul individual și de grup al elevilor cum ar fi:</p>
<p>Cunoștințe: 6.1.5. Abilități: 6.2.5.</p>	<p>6. Operații de ambientare a spațiilor de servire:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Operații de curățenie curente; – Operații de aranjare a mobilierului 		

<p>6.2.6 Atitudini: 6.3.3.</p>	<p>din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor.</p>	<p>de servire ; – Modalități de refacere a mise-en-place-ului, conform meniului.</p>	<p>• realizarea Portofoliului elevului cu următorul conținut: – Fișe de documentare elaborate de cadrul didactic – Fișe de documentare/ referate realizate de elevi – Fișe de lucru ș.a. • folosirea platformelor de învățare online (de exemplu Classroom, Zoom). • activități practice</p>
<p>Observație.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temele/ rezultatele învățării ce trebuie recuperate/ aprofundate pot fi diferite de la un colectiv la altul deoarece cadrul didactic care a predat conținutul modulului a avut libertatea să realizeze panificarea calendaristică (numărul de ore alocat fiecărei teme precum și succesiunea parcurgerii acestora) în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit. • Recuperarea conținuturilor/ rezultatele învățării se poate realiza și/ sau prin integrarea lor în modulul de practică comasată, CDL (M5) 			

INSTRUMENT DE EVALUARE INIȚIALĂ

Testul de evaluare sumativă propus vizează evaluarea rezultatelor învățării obținute în perioada COVID 19 la modulul PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE și se va aplica în anul școlar 2020-2021, la începutul parcurgerii modulului în care se integrează conținuturile/ RI de recuperat SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI.

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație/ Alimentație
Calificarea profesională: Organizator banqueting/ Tehnician în gastronomie
Anul de studiu: X
Modulul: SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI.

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. 6.1.7.	6.2.7. 6.2.8.	6.3.4.
6.1.1. 6.1.2.	6.2.1. 6.2.2.	6.3.1
6.1.8. 6.1.9. 6.1.10.	6.2.9.	6.3.5.
6.1.11. 6.1.12. 6.1.13. 6.1.14.	6.2.10. 6.2.11.	6.3.6.

Conținuturi vizate:

1. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:

- Materii prime animală
- Materii auxiliare.

2. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie - cofetărie.

- Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile.
- Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție.

3. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație.

- Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc)
- Caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație

4. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:

- Operații de prelucrare termică (opărire, fiere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere)
- Caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Test- **variantă aplicabilă față în față**

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

20 puncte

A.....5 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Vasele din jena se utilizează pentru:
 - a) prăjirea alimentelor;
 - b) fierbera alimentelor;
 - c) înăbușirea alimentelor;
 - d) coacerea alimentelor.
2. Croșetele sunt ustensile folosite la:
 - a) glașarea prăjiturilor și bomboanelor;
 - b) curățarea legumelor;
 - c) frământarea aluaturilor;
 - d) tranșarea cărnii.
3. Decongelarea corectă a alimentelor se realizează:
 - a) în apă rece;
 - b) în apă caldă;
 - c) lângă o sursă de căldură;
 - d) în cuptor.
4. Marmita este folosită pentru:
 - a) prăjirea alimentelor;
 - b) fierberea alimentelor;
 - c) coacera alimentelor;
 - d) curățarea alimentelor.
5. Laminorul se utilizează pentru:
 - a) frământarea aluatului;
 - b) divizarea aluatului;
 - c) întinderea în foi a aluatului;
 - d) dospirea aluatului.

B.....5 puncte

*În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate **Procedee termice**, iar în coloana B sunt enumerate **Definiții procedee termice**. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.*

A. Procedee termice	B. Definiții procedee termice
1. Înăbușirea	a) Tratament termic realizat prin expunerea alimentului direct la sursa de căldură (la grătar, rotisor, frigare, proțap)
2. Sotarea	b) Prelucrarea termică de scurtă durată (10-20 min.) la cuptor cu scopul îmbunătățirii aspectului și gustului prearatelor.
3. Frigerea	c) Prelucrare termică combinată (prăjire și înăbușire/fierbere) prin care alimentele sunt mai întâi prajite la temperatură ridicată și apoi se continuă prelucrarea termică la foc mic, adăugând puțin lichid, cu
4. Brezarea	
5. Blanșarea	

	<p>vasul acoperit, timp îndelungat.</p> <p>d) Prelucrare termică în cantități egale de grăsime și apă, la foc mic/mediu, în vase acoperite</p> <p>e) Tratament termic care constă în contactul alimentului, timp scurt (5-10 min.) cu apă fierbinte (100°C).</p> <p>f) Prăjire rapidă a alimentelor (legume sau mici piese de carne sau pește) în grăsime, fără lichid, la foc iute, într-o tigaie neacoperită</p>
--	--

C. 10 puncte

Citiți cu atenție afirmațiile 1 - 6 și apoi răspundeți următoarelor cerințe:

- a) scrieți pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare fiecărei afirmații și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că este falsă.
- b) reformulați afirmațiile pe care le considerați **false**, înlocuind cuvintele subliniate, astfel încât afirmațiile să fie adevărate.
- Solzii peștelui proaspăt se desprind greu.
 - Coloranții naturali au o putere de colorare mai mare decât cei sintetici.
 - Caperele sunt condimente acide.
 - Untul se obține prin extragerea grăsimii din lapte.
 - Gustul sării de bucătărie este dat de conținutul de clorură de potasiu.
 - Carnea reprezintă pentru organismul uman o sursă importantă de glucide.

SUBIECTUL II

30 puncte

1. (5p) *Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cuvântul corect care completează spațiile libere:*

- Principalele tipuri de lapte în funcție de conținutul de grăsime sunt: lapte smântânit, lapte integral și lapte.....
 - Cel mai valoros subprodus al cărnii din punct de vedere nutritiv este.....
 - Gălbenușul oului conține o cantitate mare de....., care în exces se depune pe pereții vaselor de sânge provocând boli cardiovasculare.
 - Șofranul este un condiment aromat și în același timp și un.....natural.
 - Sarea de bucătărie trebuie adăugată în toate preparatele deoarece are rolul de asubstanțele de aromă și gust
2. (5p) Ierarhizați în funcție de digestibilitate (de la cel mai ușor la cel mai greu digerabil) următoarele alimente: ceafă de porc, mușchi de vită, piept de pui, pește, ouă, iaurt degresat, lapte smântânit.
3. (10p) Imaginile de mai jos prezintă *echipamente tehnologice din dotarea bucătăriei*. Identificați echipamentele din imagini și pentru fiecare menționați o operație tehnologică la care se poate utiliza



Fig. a

Fig. b



4. (10p) Dați câte două exemple de alimente pentru fiecare din următoarele grupe:
- poduse lactate acide;
 - produse lactate obținute prin smântânire;
 - condimente picante;
 - afânători;
 - materiale gelifiante.

SUBIECTUL III

40 puncte

Realizați un eseu cu tema *Carnea- materie primă pentru producția culinară*, după următoarea structură de idei:

- (2p) rolul în alimentația (minim 2 roluri);
- (2p) clasificarea tipurilor de carne în funcție de culoare (minim 3 exemple pentru fiecare grupă);
- (7p) țesuturile cărnii și calitatea lor nutritivă;
- (2p) dezavantajele nutritive ale cărnii (minim 2 dezavantaje);
- (2p) caracteristicile senzoriale care definesc prospețimea cărnii (minim 4 caracteristici senzoriale);
- (3p) condiții de păstrare
- (7p) operațiile de prelucrare primară a păsărilor;
- (7p) operațiile de prelucrare primară a peștelui;
- (2p) operații de prelucrare primară a vânatului: fezandarea;
- (4p) operațiile de prelucrare primară a subproduselor: rinichi, creier.

Se acordă 2p pentru utilizarea limbajului de specialitate

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

20 puncte

A.

5 puncte

1 - d; 2 - a; 3 - a.; 4 - b; 5 - c

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B.

5 puncte

1 - d; 2 - f; 3 - a; 4 - .c; 5 - e;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.

10 puncte

a) 1 - A; 2 - F; 3 - F; 4 - A; 5 - F; 6 - F

b) 2.- mică

3.- picante

5.- clorură de sodiu (NaCl)

6.- proteine

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

30 puncte

1.....5 puncte

a) normalizat; b)- ficatul; c)- colesterol; d)- colorant; e)- potența (evidenția).

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

2.....5 puncte

laurt degresat, lapte smântânit, ouă, pește, piept de pui, mușchide vită, ceafă de porc

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

3.....10 puncte

a) instrument tăietor pentru curățat

- curățarea/ tăierea fâșii șubțiri a legumelor/ fructelor,

b) cuțit pentru pește

- curățare de solzi; eviscerare

c) pasoar

- pasarea legumelor/ fructelor

d) robot de bucătărie

- batere/ amestecare/spumare/ frământare

e) trusa de duiuri și șprîțuri

- turnarea compozițiilor moi cu scopul modelării/ umplerii/ acoperirii/ decorării

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. (2p x 5= 10p)

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.4.....10 puncte

- a) lăurt, lapte bătut, lapte acidofil, sana, chefir ș.a.
- b) Smântână, unt
- c) Piper, boia/ chilly, capere, muștar ș.a.
- d) Bicarbonat de sodiu, bicarbonat de potasiu, bicarbonat de amoniu, praf de copt, drojdie de bere
- e) Gelatină, agar-agar, amidon (zeamil)

Pentru fiecare aliment corect menționat se acordă câte 1 punct (1p x2x5= 10p)

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

SUBIECTUL III

40 puncte

1.....2 puncte

- Rol plastic datorită conținutului mare de proteine complete
- Sursă importantă de substanțe minerale: Fe din cărnurile roșii, P din pește și fructe de mare, etc
- Sursă importantă de vitamine din complexul B (carnea de pește și fructe de mare conține și cantități importante vit. D,A)

Pentru oricare două roluri corect menționate se acordă câte 2 puncte (1px2=2p).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2.....2 puncte

- a) Cărnuri roșii: carne de măcelărie, carne de palmiped, carne de vânat
- b) Cărnuri albe: carne de pește, crustacee, moluște, batracieni, galinacee, columbien

Pentru menționarea corectă a grupelor se acordă 0,5 punct

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Pentru fiecare exemplu corect menționat se acordă câte 0,25 puncte (0,25p x3x2=1,5p)

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

3.....7 puncte

Țesutul muscular (format din fibre musculare unite în fascicule musculare ce alcătuiesc mușchii): este cel mai valoros țesut al cărnii deoarece conține cantități mari de proteine complete, fier, vitamine din complexul B.

Observație: țesutul muscular care conține între fibrele/fasciculele musculare țesut adipos se numește țesut marmorat/ perslat

Țesutul conjunctiv propriu-zis (format din membranele care învelesc fasciculele musculare și mușchii): conține proteine incomplete, substanțe de gust și aromă

Țesutul cartilagin (format din cartilagi, zgârciuri, tendoane): conține proteine incomplete (de exemplu colagenul și elastina care în timpul feberii formează gelatina), substanțe de gust și aromă

Țesutul adipos (format din grăsimea aflată între fibrele și fasciculele musculare, în jurul organelor, sub piele): conține lipide; în cazul păsărilor, peștelui, crustaceelor, moluștelor în țesutul adipos se găsesc și cantități mari de vitamine D, A

Țesutul osos: este important prin măduva pe care o conțin și cartilagiile care învelesc capetele oaselor

Țesutul nervos (format din măduvă, creier): conține fosfolipide, vitamine, săruri minerale, proteine complete

Țesut epitelial (format din piele): conține proteine parțial complete și incomplete, cantități mari de substanțe de gust și aromă.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 7 puncte (1px7=7p)

*Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3,5 punct (0,5px7=3,5p).
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte*

4.....2 puncte

- Conține cantități mari de colesterol (cu excepția cărnii de pește, crustacee, moluște, batracieni, vânat)
- Are o acțiune acidă în organism
- Nu conține vitamina C
- este săracă în glucide

Pentru fiecare dezavantaj corect menționat se acordă câte 1 punct (1px2=2p).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

5.....2 puncte

Principalele caracteristici senzoriale care definesc prospețimea cărnii sunt:

- Suprafață exterioară uscată, nelipicioasă
- Culoarea specifică speciei
- Urma lăsată prin apăsare cu degetul dispare imediat
- Miroș plăcut, caracteristic

În cazul peștelului

- Ochi limpezi
- Culoarea branhiilor roz/roșie
- Solzii se desprind greu

Pentru fiecare caracteristică corect precizată se acordă câte 1 punct (1p x4=4p).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

6.....3 puncte

Carnea și derivatele se păstrează ambalate în spații curate, dezinfectate, aerisite, respectând „vecinătatea admisă”

- 0-4 °C carnea proaspătă
- 10-15 °C conserve sterilizate
- -20 °C carnea congelată

Observație

- *Subprodusele din carne se recomandă să se gătească imediat după sacrificarea animalelor și nu să se păstreze prin congelare*
- *Carnea de măcelărie nu se recomandă să se gătească în ziua sacrificării animalului deoarece are nevoie de o perioadă de maturare de 12 ore/0-4°C pentru a deveni mai fragedă și mai gustoasă*

Pentru răspuns corect și complet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

7.....7 puncte

- Deplumare (îndepărtare pene)
- Flambare (expunere la flacără)
- Spălare
- Eviscerare
- Spălare
- Tranșare
- Spălare

Pentru menționarea fiecărei operații tehnologice respectând algoritmul procesului tehnologic se acordă câte 1 punct (1p x 7=7p).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

8.....7 puncte

- Îndepărtare branhii
- Spălare
- Desolzare
- Spălare
- Eviscerare
- Spălare
- În funcție de utilizări: decapitare, filetare, porționare

Pentru menționarea fiecărei operații tehnologice respectând algoritmul procesului tehnologic se acordă câte 1 punct (1p x 7=7p).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

9.....2 puncte

Vânatul se prelucrează primar ca și carnea de pasăre/măcelărie cu deosebirea că se realizează în plus operația de **fezandare (maturare)** prin care se urmărește îmbunătățirea digestibilității și caracteristicilor senzoriale (frăgezime, gust și miros).

Fezandarea poate fi:

- *Fezandare naturală:* vânatul în blană/penaj, eviscerat, se păstrează suspendat în spații răcoroase (max. 10°C), bine ventilate, dela 2-3zile până la 5-6 zile, în funcție de tipul de vânat;
- *Fezandare artificială (marinare):* vânatul (curățat de blană/penaj, eviscerat, spălat, tranșat în bucăți mari/întreg) se păstrează în *baiț* (semipreparat obținut din 1p oțet, 2p vin alb vechi, 10p apă, condimente, legume) în spații răcoroase, de la câteva ore la câteva zile, în funcție de tipul de vânat/ baiț

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

10.....4 puncte

Rinichi: se spală, se taie longitudinal, se spală, se îndepărtează capsula (membrană care îi învelește), se țin 30 minute în apă rece cu oțet, se clătesc, se opăresc, se clătesc.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Creier: se ține 30 min în apă rece, se îndepărtează meningele (membrană care învelește creierul), se clătește, se ține 20 min în apă cu sare pentru eliminarea sângelui, clătire.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte

Pentru utilizarea parțial corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct

Pentru utilizarea incorectă a limbajului de specialitate se acordă 0 puncte

TEST- VARIANTĂ APLICABILĂ ÎN CONTEXT ON-LINE

Evaluarea sumativă propusă- varianta aplicabilă on-line presupune:


A. Crearea chestionarului on-line folosind aplicația *Formulare Google*, itemii și baremul Testului- variantă aplicabilă față în față.

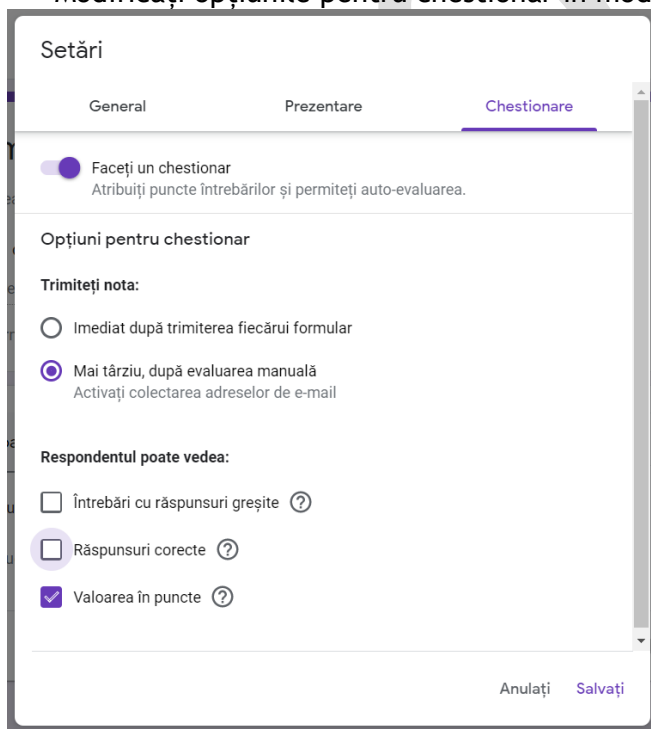
B. Aplicarea chestionarului on-line

- Profesorul se asigură că elevii dispun de resursele necesare: computer/ laptop/ tableta/telefon smart, conexiune la internet, cont de e-mail
- Profesorul postează (pe platforma de învățare sau grupul de facebook/ whatsapp/ yahoo ș.a.) anunțul cu privire la data și intervalul orar în care se va aplica testul
- La data și ora stabilite, profesorul postează link-ul la care elevii pot accesa chestionarul
- După expirarea timpului de lucru stabilit profesorul închide chestionarul.
- Profesorul evaluează răspunsurile deschise ale elevilor.
- Transmite elevilor rezultatele (se transmit automat, individual la adresa de e-mail completată de elev în chestionar)
- Analizează statistica rezultatelor (folosind facilitățile aplicației *Formulare Google*) și stabilește măsuri remediale

Pașii pentru crearea și aplicarea unui chestionar on-line cu *Formulare Google*:

PASUL 1: CREAȚI CHESTIONARUL

- Conectați-vă la contul Google
- Accesați **Formulare Google**: forms.google.com și un formular necompletat se va deschide pentru dumneavoastră
- Accesați butonul **Setări**  din colțul din dreapta sus al ferestrei aplicației
- Clic pe **Chestionare** → **Faceți un chestionar**
- Modificați opțiunile pentru chestionar în mod convenabil



- Accesați **Setări** ⚙️ → **General** și colectați adresele de e-mail ale respondenților. Limitați completarea chestionarului la un singur răspuns:

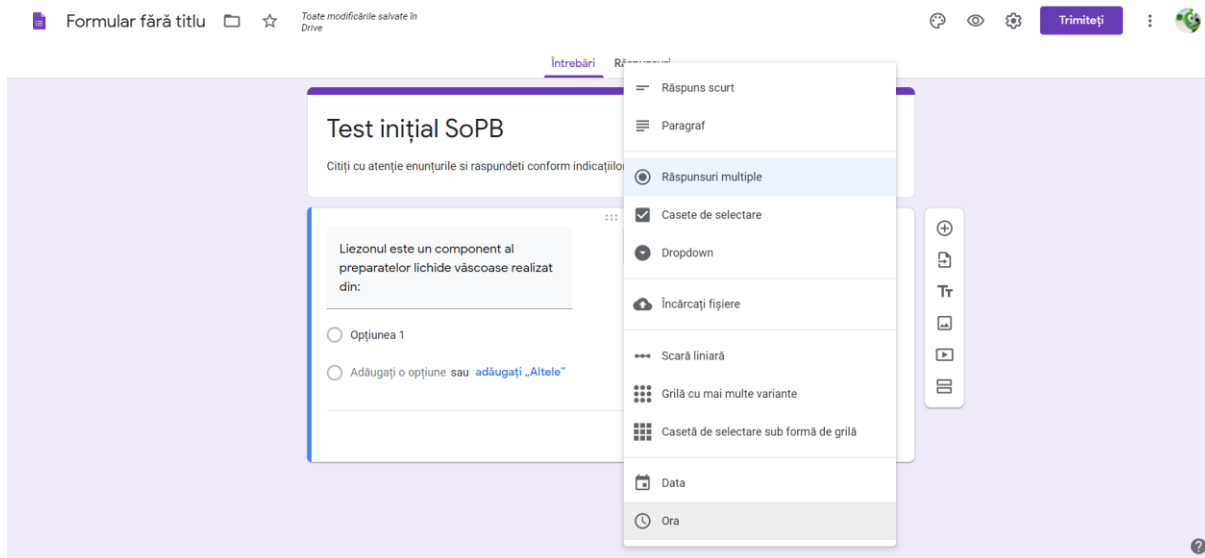
- Accesați **Setări** ⚙️ → **Prezentare** pentru a afișa întrebările în mod aleatoriu:

- Apăsați butonul **Salvați**.

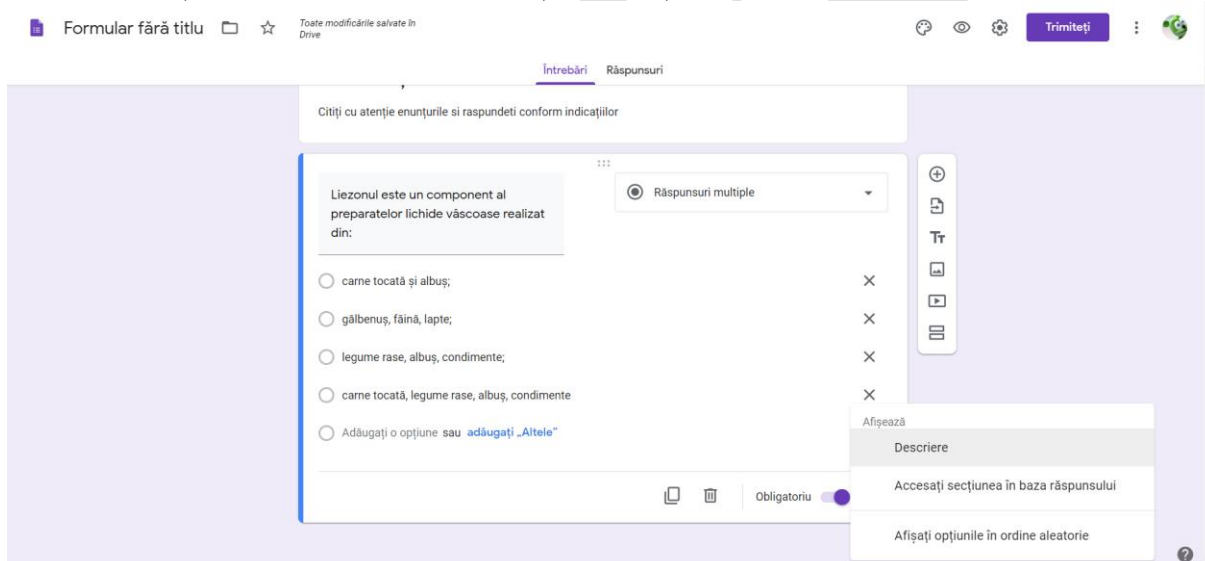
PASUL 2: EDITAȚI CHESTIONARUL

- Completați titlul chestionarului și o scurtă descriere a acestuia:

- Adăugați o întrebare, alegând dintre diferitele tipuri oferite: răspuns scurt, paragraf, răspunsuri multiple, casete de selectare, dropdown, scară liniară, grilă cu mai multe variante, casetă de selectare sub formă de grilă.



- Marcați întrebările ca obligatorii și adăugați scurte descrieri, dacă este cazul:



- Accesați butonul **Cheie de răspuns** și stabiliți răspunsul corect și punctajul fiecărei întrebări:

☑ Alegeți răspunsurile corecte:

Liezonul este un component al preparatelor lichide vâscoase realizat din: 1 puncte

carne tocată și albuș

gălbenuș, făină, lapte ✓

legume rase, albuș, condimente

carne tocată, legume rase, albuș, condimente

[Adăugați feedback la răspuns](#)

Terminat

- Finalizați acțiunea apăsând butonul **Terminat**.
- Adăugați noi întrebări, accesând butonul +, până la finalizarea chestionarului.

Întrebare fără titlu Răspunsuri multiple

Opțiunea 1

Adăugați o opțiune sau [adăugați „Altele”](#)

[☑ Cheie de răspuns](#) (Niciun punct) Obligatoriu

A/F Spre deosebire de gustări,
 antreurile se servesc în cantități mai Răspunsuri multiple

Adevărat ✓ ×

Fals ×

Adăugați o opțiune sau [adăugați „Altele”](#)

[☑ Cheie de răspuns](#) (2 puncte) Obligatoriu

Carnea de pește este carnea cea mai ușor digerabilă deoarece țesutul muscular este (1), țesutul conjunctiv este (2) și proteinele au o structură chimică (3).

Răspuns scurt

Completați cuvintele lipsă (1), (2) și (3) în următorul enunț, astfel încât acesta să devină corect.

Textul unui răspuns scurt

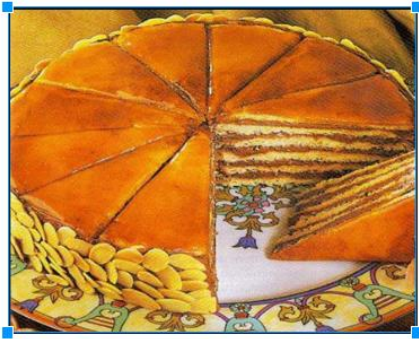
Răspunsuri corecte: fin, slab dezvoltat, simplă, 1-fin, 2-slab dezvoltat, 3-simplă, 1 - fin, 2 - slab dezvoltat, 3 - simplă

Cheie de răspuns (3 puncte)



Obligatoriu

Analizați preparatul din imagine și identificați semireparatele



Răspuns scurt

Textul unui răspuns scurt

Răspuns corect: Foi, Cremă, Zahăr ars, Barot din fulgi de migdale

Cheie de răspuns (4 puncte)



Obligatoriu



Menționați 3 roluri ale prelucrării primare a alimentelor. Cu ce scopuri se realizează?

Textul unui răspuns lung

Cheie de răspuns (3 puncte) Obligatoriu

- Adăugați întrebări fără punctaj pentru completarea numelui și a clasei din care face parte elevul:

Numele și prenumele elevului

Textul unui răspuns scurt

Cheie de răspuns (Niciun punct) Obligatoriu

Clasa

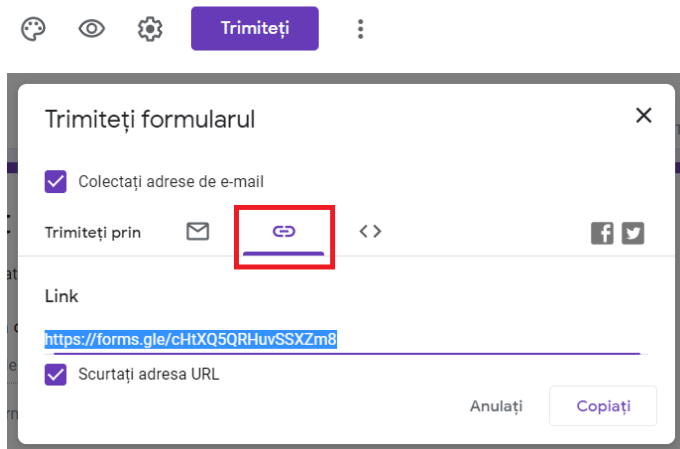
Dropdown

1. a X-a A
2. a X-a B
3. a X-a C
4. a X-a D
5. Adăugați o opțiune

Cheie de răspuns (Niciun punct) Obligatoriu

PASUL 3: TRIMITEȚI CHESTIONARUL SPRE COMPLETARE ȘI SELECȚAȚI DESTINAȚIA RĂSPUNSURILOR

- Accesați butonul **Trimiteți** din colțul din dreapta sus a ferestrei aplicației și copiați link-ul pentru trimiterea chestionarului:



- Trimiteți elevilor link-ul pentru completarea chestionarului.
- Apăsați butonul **Răspunsuri** pentru a primi răspunsuri în timp real sau pentru a selecta destinația răspunsurilor.

Răspunsuri

Primiți răspunsuri în timp real

Vedeți un rezumat rapid ori răspunsuri individuale sau aprofundați cu ajutorul unei foi de calcul.

Un răspuns

Se acceptă răspunsuri

Rezumat Întrebare Individual

Statistici

Medie 10/13 puncte

Media 10/13 puncte

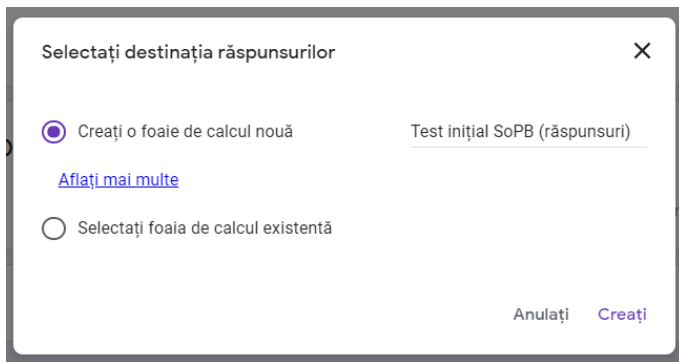
Interval 10 - 10 puncte

Distribuția numărului total de puncte

de respondenți

Puncte obținute

Puncte obținute	# de respondenți
10	1

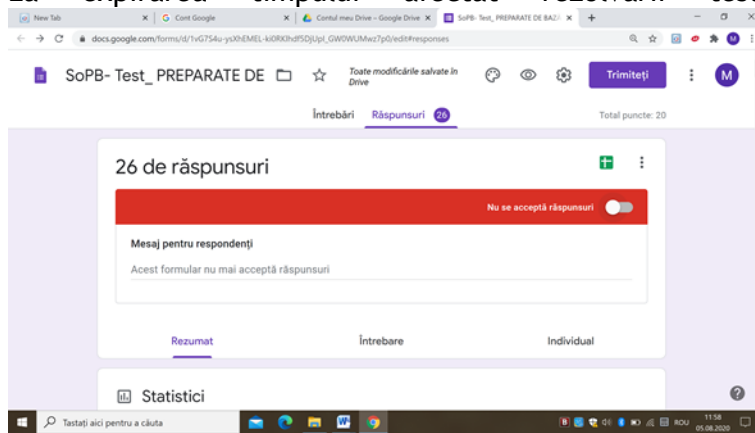


- După completarea chestionarului, răspunsurile elevilor se vor salva în foaia de calcul creată anterior:

Marcaj de timp	Adresă de e-mail	Scor	Liezonul este un component AF	Spre deosebire de gu	Carnea de pește este carii	Analizați preparatul din im	Mentionați 3 roluri ale prei	Numele și prenumele elev	Clasa
04.08.2020 12:10:09	popa.livia.2020@gmail.com	10 / 13	gâlbenuș, făină, lapte	Adevărat	fin, slab dezvoltat, simplă	Foi, Cremă, Zahăr ars, Be	Ușurarea prelucrării ulterioare	Popa Livia	a X-a B

- Atât chestionarul, cât și foaia de calcul cu răspunsuri, vor fi stocate și vor putea fi regăsite ulterior pe Drive:

- La expirarea timpului afectat rezolvării testului se închide accesul



PASUL 4: EVALUAȚI RĂSPUNSURILE ELEVILOR ȘI TRANSMITEȚI REZULTATELE CĂTRE ACEȘTIA

- Accesați **Răspunsuri** → **Individual** și verificați răspunsurile fiecărui elev. Acordați atenție sporită **răspunsurilor scurte și paragraf** și ajustați punctajele, după caz. Salvați modificările!

- Transmiteți punctajul către elevi. Accesați **Răspunsuri** → **Individual** → **Transmiteți punctajul** și transmiteți punctajul către toți elevii sau doar către unii dintre ei:

Un răspuns



Se acceptă răspunsuri

Rezumat

Întrebare

Individual

popa.livia.2020@gmail.com

< 1 din 1 >



13 din 13 puncte



Punctajul nu a fost trimis

Trimiteți punctajul

Trimiteți punctajele

Mesaj (opțional)

Toți respondenții

popa.livia.2020@gmail.com

ANULAȚI TRIMITEȚI PUNCTAJELE PRIN E-MAIL

PROPUNERI DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE ce integrează conținuturi/ RI de recuperat

Tema activității de învățare: Preparate de bază cu grad redus de complexitate din carne de măcelărie cu legume și sos

Rezultate ale învățării

Clasa a X a			Clasa a IX a		
URÎ 7 PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			URÎ 6 REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE		
<i>Cunoștințe</i>	<i>Abilități</i>	<i>Atitudini</i>	<i>Cunoștințe</i>	<i>Abilități</i>	<i>Atitudini</i>
7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate; 7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate; 7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie; 7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de	7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatele culinare și de patiseriecofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate; 7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiseriecofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate;	7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.	6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în alimentație. 6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare. 6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație. 6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară. 6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectînd regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație. 6.2.11. Folosirea ustensilelor și	6.3.1. Manifestarea interesului în identificarea și prezentarea corectă a dotărilor din spațiile de producție din alimentație, căutând oportunități de îmbunătățire a propriilor cunoștințe. 6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație. 6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale

<p>patiserie- cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate; 7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate; 7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire; 7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preperatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară</p>			<p>necesare în prelucrarea primară. 6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație. 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.13. Clasificarea ustensilelor aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație. 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea</p>	<p>utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.</p>	<p>prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile.</p>
--	--	--	--	--	---

			termică.		
--	--	--	----------	--	--

Conținuturile vizate:

Clasa a X a	Clasa a IX a
URÎ 7 PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI	URÎ 6 REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE
<p>Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate (operații de prelucrare termică și aseasonare; metode de remediere a defectelor; indici de calitate; valoarea nutritivă și energetică; verificarea organoleptică; tehnici de montare pe/în obiecte de inventar specifice; decorarea; norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Preparate din carne de măcelărie (vită, porc, ovine) cu legume și sos 	<p>1. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Materii prime animală – Materii auxiliare. <p>2. Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie - cofetărie.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Clasificarea dotărilor din spațiile de producție: utilaje, aparate, vase și ustensile. – Caracteristicile constructive și funcționale ale dotărilor din spațiile de producție. <p>3. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – Caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație <p>4. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Operații de prelucrare termică (opărire, fiere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) <p>1. Caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație</p>

a) VARIANTA DE ACTIVITATE ÎN CLASĂ

Mod de realizare

- Anterior desfășurării activității de învățare elevii primesc ca temă pentru acasă realizarea unei fișe de documentare- *Dotări specifice spațiilor de producție culinară* (anexa 2)
- Profesorul informează elevii cu privire la rezultatele învățării vizate, activitateace urmează a se desfășura și modul de realizare a acesteia, timpul efectiv de lucru (100 min)
- Profesorul distribuie elevilor Fișele de documentare (*Preparate de bază cu grad redus de complexitate din carne de măcelărie cu legume și sos -anexa 3; Carnea și derivatele-anexa 4*) și Fișa de lucru (anexa 1)
- Elevii rezolvă individual cerințele din fișa de lucru utilizând Fișa de documentare primită de la profesor precum și fișa de documentare realizată de ei ca temă pentru acasă
- După expirarea timpului de lucru profesorul organizează și conduce un dialog cu elevii clasei cu privire la rezolvarea cerințelor astfel încât toți elevii să corecteze și să compleze răspunsurile dacă este cazul
- Profesorul urmărește și îndrumă elevii pe tot parcursul activității, completează Fișa de monitorizare/ evaluare (anexa 5)
- Profesorul oferă feed-back elevilor la finalul activității.

Resurse minime: sală de clasă, laptop/ computer/ tabletă/ telefon smart, conexiune la internet, fișe de documentare, fișe de lucru, caiete de notițe, instrumente de scris.

Durata activității: 150 minute

b) VARIANTA DE ACTIVITATE ONLINE

Mod de realizare

- Anterior desfășurării activității de învățare elevii primesc ca temă pentru acasă realizarea unei fișe de documentare- *Dotări specifice spațiilor de producție culinară* (anexa 2)
- Profesorul informează elevii cu privire la tema activității, rezultatele învățării așteptate, cerințele de lucru și modul de rezolvare a acestora, stabilește termenul de predare. Această etapă se realizează prin mesaj scris pe platforma de învățare (de exemplu *Classroom*) sau prin întâlnire video on-line (de exemplu *Zoom*).
- Profesorul încarcă Fișele de documentare (*Preparate de bază cu grad redus de complexitate din carne de măcelărie cu legume și sos -anexa 3; Carnea și derivatele-anexa 4*) și Fișa de lucru (anexa 1) pe platforma de învățare
- Elevii rezolvă cerințele și încarcă rezolvarea pe platforma de învățare la termenul stabilit de profesor
- Profesorul verifică documentele încărcate de elevi
- Profesorul inițiază și conduce o dezbatere pe *Zoom* cu privire la rezolvarea corectă a cerințelor Fișei de lucru
- Profesorul completează Fișa de monitorizare/ evaluare (anexa 5) și oferă feed-back elevilor (în scris pe platforma de învățare sau prin întâlnire video on-line)

Resurse minime: laptop/ computer/ tabletă/ telefon smart, conexiune la internet, licență de utilizare a platformei online

Durata activității: 150 minute

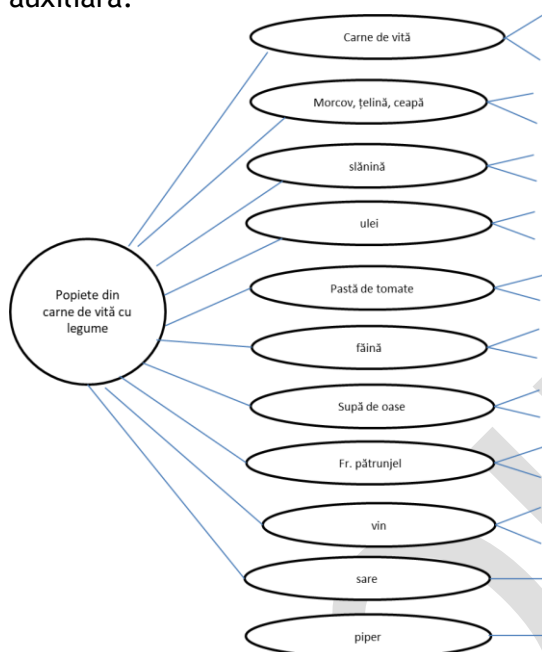
Cerință: rezolvați cerințele menționate în Fișa de lucru folosind pentru documentare caietele de notițe, Fișa de documentare realizată de voi, Fișele de documentare primite de la profesor, internetul ș.a.

ANEXA 1
FIȘA DE LUCRU

Preparatul **Rulouri (popiete) din carne de vită cu legume** este un sortiment reprezentativ pentru grupa *Preparatelor de bază din carne de măcelărie cu legume și sos.*

Cerințe:

1. Caracterizați preparatul din punct de vedere nutritiv, evidențiind într-o schemă tip "ciorchine" substanțele nutritive pe care le aduce în preparat fiecare materie primă și auxiliară.



2. Caracterizați preparatul din punctul de vedere al digestibilității comparativ cu preparatele din alte grupe.
3. Pentru fiecare materie primă și auxiliară menționați operațiile de prelucrare primară și evidențiați rolurile acestora.
4. Menționați procedeele termice utilizate pentru realizarea preparatului, descrieți modul în care se realizează și prezentați rolurile
5. Completați tabelul de mai jos cu echipamentele tehnologice (mobilier tehnologic, vase, ustensile, utilaje) necesare realizării preparatului și menționați pentru fiecare operațiile la care se utilizează.

Nr. crt	Echipeamente	Operații la care se utilizează
Mobilier tehnologic		
1		
2		
....		
Vase de gătit		
1		
2		
....		
Ustensile		

1		
2		
....		
Utilaje de prelucrarea mecanică		
1		
2		
....		
Utilaje termice		
1		
2		
....		
Utilaje frigorifice		
1		
2		
....		

6. Întocmiți schema tehnologică de obținere a preparatului.
7. Menționați 2 operații tehnologice care influențează în mod hotărâtor:
 - a) aspectul preparatului
 - b) consistența componentelor preparatului
 - c) gustul și mirosul preparatului
8. Prezentați 3 defecte frecvente ce pot apare, identificați cauzele care le produc și posibilitățile de remediere.

ANEXA 2**TEMĂ PENTRU ACASĂ****FIȘĂ DE DOCUMENTARE- Dotări specifice spațiilor de producție culinară**

1. Completați tabelul de mai jos folosind ca surse de informare manualul și site-uri care prezintă echipamente profesionale pentru HORECA.

Nr. crt	Denumire echipament	Imagine echipament (poză)	Utilizări tehnologice
Mobilier tehnologic			
1			
2			
....5			
Vase de gătit			
1			
2			
....10			
Ustensile			
1			
2			
....15			
Utilaje de prelucrarea mecanică			
1			
2			
....5			
Utilaje termice			
1			
2			
....5			
Utilaje frigorifice			
1			
2			
3			

2. Vizionați tutorialul de le link-ul <https://www.youtube.com/watch?v=PGQAUmCsgZE> și identificați zonele de producție dintr-o bucătărie profesională
3. Identificați în următoarele tutoriale echipamentele tehnologice (MOBILIER, VASE, USTENSILE , UTILAJE) din spațiile de producție culinară prezentate.
- https://www.youtube.com/watch?v=yH_CqBcSN88
 - https://www.youtube.com/watch?v=aZ_vTQE9lZo
 - <https://www.youtube.com/watch?v=suEl8GXwnGo>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=6OHBumelkcY>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=S0AHPGfkECI>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=heYU0BL0eH8>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=4kcx4d-ln-E>

ANEXA 3

FIȘA DE DOCUMENTARE

Preparate de bază din carne de măcelărie cu legume și sos

1. Generalități
2. Clasificare
3. Materii prime și auxiliare
4. Tehnologia generală de preparare
5. Tehnologiile specifice sortimentelor

1. GENERALITĂȚI

Aceste preparate au în structura lor carne, legume și sosuri.

Comparativ cu preparatele de bază din legume se caracterizează prin:

- valoare nutritivă mai ridicată și mai echilibrată deoarece conțin atât carne (bogată în proteine complete, vitamine din complexul B- B1, B2, B6, fier, fosfor, etc) cât și legume (bogate în glucide, săruri minerale, vitamine, fibră alimentară);
- digestibilitate mai greoaie (sunt mai sățioase);
- calități gustative superioare deoarece, alături de substanțele de gust și aromă din legume (uleiuri volatile, acizi organici), conțin și substanțe de gust și aromă din carne (substanțe extractive azotate și neazotate)

2. CLASIFICARE

- a) Preparate de bază din legume și carne de vită: *Mazăre cu carne de vită, Fasole verde cu carne de vită, Roșii cu carne de vită, Ghiveci național, Papricaș cu carne de vită și găluște, Rulouri (popiete) din carne de vită.*
- b) Preparate de bază din legume și carne de porc: *Mazăre cu carne de porc, Castraveți cu carne de porc, vinete cu carne de porc, Varză cu ciolan de porc, Fasole verde cu ciolan de porc, Tocană din carne de porc și roșii, Rulou de porc cu ciuperci, Piept de porc înăbușit, Escalop de porc cu sos de vin.*
- c) Preparate de bază din legume și carne de ovine: *Spanac cu carne de miel, Stufat de miel, Verdeșuri cu carne de miel, Legume cu carne de berbec, Jigo (pulpă) de berbec cu fasole boabe, Tocană cu carne de berbec și legume.*

3. MATERII PRIME ȘI AUXILIARE

- a) **Carnea de măcelărie** (bovine, porcine, ovine).

Pentru aceste preparate se utilizează următoarele sorturi:

- carne de calitate superioară: pulpă, spată;
- carne de calitate I: fleică, cap de piept cu os, rasol, carne rezultată de la fasonări.

- b) **Legume**

În structura acestor preparate legumele pot îndeplini rol de:

- legume de bază (dau în general denumirea preparatelor): cartofi, leguminoase (boabe/păstăi), varză, conopidă, dovlecei, vinete, roșii, praz, țelină, ciuperci, spanac, etc
- legume auxiliare (se folosesc pt. prepararea sosurilor, pentru gust și aromă): ceapă, usturoi, morcov, albitură, roșii (pastă de tomate/ bulion/ suc de roșii), ardei, etc.

Se folosesc frecvent și conservele de legume (conserve sterilizate în apă/bulion, legume congelate, legume deshidratate, legume murate) ceea ce scurtează durata de preparare dar se diminuează calitatea nutritivă și senzorială.

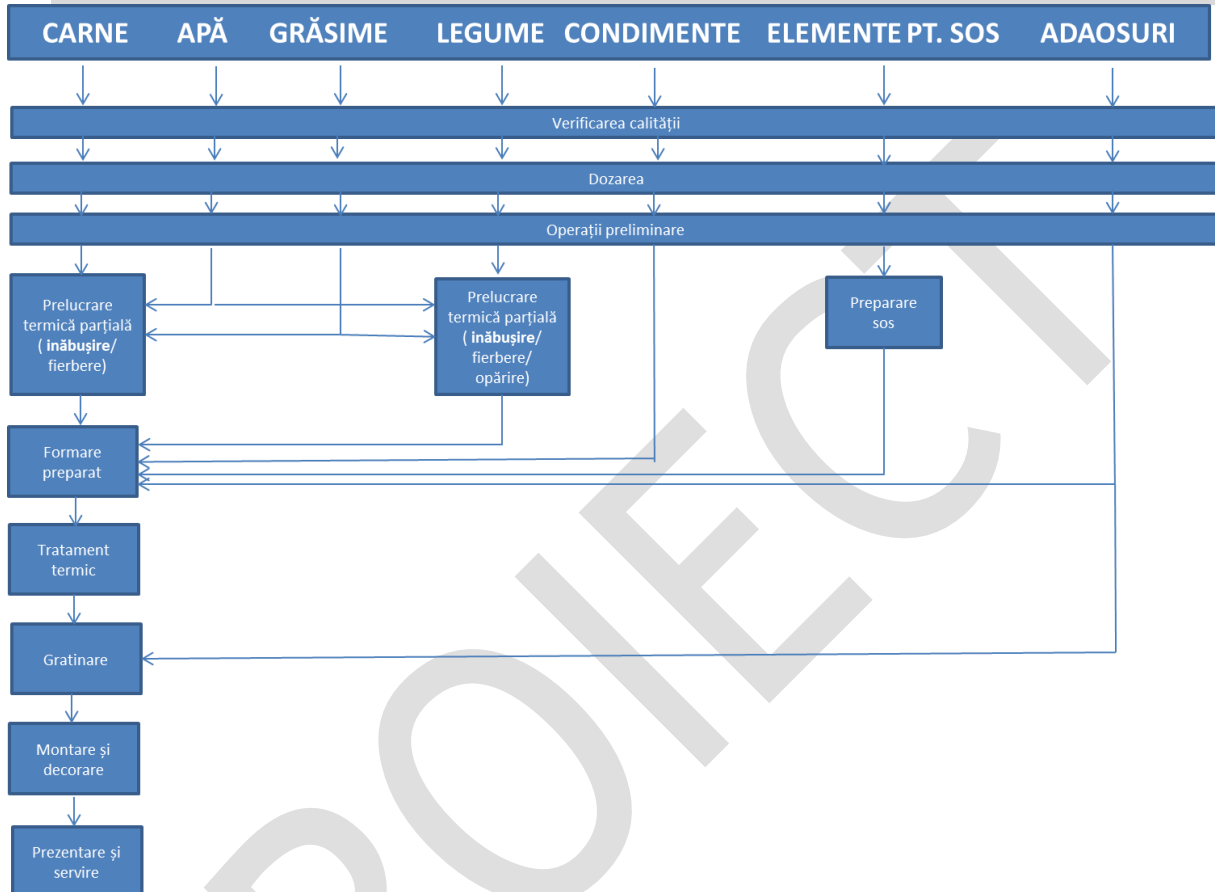
Observație. În cazul unor sortimente leguma de bază este înlocuită cu diferite fructe: gutui, prune uscate, măsline

- c) **Grăsimi**: ulei, untură, unt/ margarină

Se utilizează pentru prelucrarea termică parțială a cărnii/ legumelor și realizarea sosurilor, contribuind la îmbunătățirea calităților gustative și ridicarea valorii calorice a preparatelor.

- d) **Făină:** se utilizează făina albă pentru realizarea sosurilor cu scopul de a le mări consistența.
- e) **Condimente:** sare, piper, boia, foi de dafin, legume frunzoase condimentare (pătrunjel, mărar, cimbru, oregano, busuioc, etc.) și altele în funcție de sortiment
- f) **Adaosuri:** vin, smântână, unt/ margarină, roșii, etc.

4. TEHNOLOGIA GENERALĂ DE PREPARARE



Prepararea sosului se poate realiza în trei variante:

- prepararea separată a sosului conform tehnologiei specifice;
- prepararea sosului în jiu (sucul) format la înăbușirea cărnii, după separarea acesteia;
- prepararea sosului concomitent cu formarea preparatului.

5. TEHNOLOGII SPECIFICE SORTIMENTELOR

a. Rulouri (popiete) din carne de vită cu legume

Materii prime și auxiliare: pulpă de vită, legume (morcovi, țelină, ceapă), slănină, grăsime (untură/ ulei), fr. pătrunjel, făină, pastă de tomate, vin, condimente (sare, piper, foi de dafin), supă de oase

Tehnologia de preparare

- Prepararea umpluturii: legumele (prelucrate primar și tăiate cuburi) împreună cu slăcina (tăiată cuburi) se înăbușă câteva minute.
- Formarea rulourilor: pe feliile de carne (aplatizate prin batere cu batșnițelul și condimentate cu sare și piper) se așează umplutura, se rulează și se fixează cu scobitori
- Rulourile obținute se așează într-o tavă cu apă și grăsime și se prelucrează termic la cuptor 15 min. Apoi se adaugă peste rulouri sosul (preparat din grăsime, pastă de tomate, făină, condimente și vin) continuând prelucrarea termică la cuptor până când carnea este bine pătrunsă.

- Preparatul se montează pe platou/ farfurie împreună cu sos și garnitură din compoziția folosită la umplerea rulourilor.
- Preparatul se servește fierbinte.

b. Castraveți cu carne de porc

Materii prime și auxiliare: piept de porc, castraveți murați, ceapă, grăsime (untură/ ulei), făină, pastă de tomate, condimente (sare, piper, boia de ardei), roșii, fr. mărar, apă.

Tehnologia de preparare

- Carnea de porc porționată și sărată se înăbușă în cantități egale de apă și grăsime.
- Prepararea sosului din ceapă (tăiată mărunt), grăsime, făină, pastă de tomate, condimente și apă pri fierbere aprox. 10 min. .
- Formarea preparatului: asocierea cărnii înăbușite cu sos, castraveți murați (spălalați, curățați de coajă, tăiați pe lungime, curățați de semințe), condimente (sare, piper); prelucrare termică 20 min.; adăugarea roșiilor (tăiate felii) și a mărarului ; prelucrare termică 10min.
- Preparatul se montează pe platou/ farfurie.
- Se servește cald.

c. Stufat de miel

Materii prime și auxiliare: carne de miel, sos brun, ulei, ceapă verde, ceapă uscată, usturoi verde, condimente (sare, piper), fr. de pătrunjel, apă.

Tehnologia de preparare:

- Carnea de miel porționată se înăbușă în cantități egale de apă și ulei, apoi se adaugă sosul brun și se continuă tratamentul termic încă 10 min.
- Ceapa uscată (tăiată mărunt), ceapa și usturoiul verzi (tăiate bucăți de lungime 5cm), se înăbușă în ulei și apă.
- Formarea preparatului: se asociază bucățile de carne și sos cu legumele înăbușite, condimentele și frunzele de pătrunjel; se continuă tratamentul termic 10-15 min.
- Se montează în legumieră/ farfurie adâncă.
- Se servește fierbinte.

ANEXA 4

FIȘA DE DOCUMENTARE

Carne și derivate

1. Rol în alimentație
2. Clasificație
3. Structura cărnii
4. Valoarea nutritivă, valoarea calorică, digestibilitatea
5. Prospețimea cărnii
6. Subprodusele cărnii
7. Produse industrializate din carne
8. Condiții de păstrare
9. Prelucrarea primară

1. ROL ÎN ALIMENTAȚIE

- Rol plastic datorită conținutului mare de proteine complete
- Sursă importantă de substanțe minerale: Fe din cărnurile roșii, P din pește și fructe de mare, etc
- Sursă importantă de vitamine din complexul B (carnea de pește și fructe de mare conțin și cantități importante vit. D,A)

Nutriționiștii recomandă:

- Pentru adolescenți și adulți 100-150 carne/ zi , asociată cu legume/ fructe/produse cerealiere-făinoase
- Cel puțin o dată pe săptămână să se consume carne de pește/ fructe de mare

2. CLASIFICARE

A. În funcție de specie

a) Carne de pasăre:

- Galinacee: găina, curca
- Palmipede: rațe, gâște
- Columbieni: porumbei

b) Carne de măcelărie

- Bovine: vițel, mânzat, vită adultă
- Porcine: purcel de lapte, porc adult
- Ovine: miel, oaie, berbec
- Caprine: ied, capră
- Lepure de casă
- Cabaline

c) Carne de pește

- Pești de apă dulce: crap, caras, păstrăv, novac, știucă, somn, biban, plătică, etc.
- Pești de apă sărată (marini, oceanici): pangasius, merlucius, macrou, sardine, dorada, rechin, calcan, etc.
- Pești migratori (trăiesc în ape sărate și se retrag în ape dulci în perioada de reproducere): sturioni (morun, nisetru, păstrugă, cegă), somon, etc.

d) Crustacee: raci, crabi, homari, creveți, languste, etc.

e) Moluște: melci, scoici, midii, stidii, calamar, caracatiță, etc.

Observație: crustaceele și molustele de apă sărată sunt cunoscute în gastronomie sub numele de fructe de mare

f) Batracieni: broasca verde de baltă ("pui de baltă")

g) Carne de vânat

- Păsări vânat: fazan, rață sălbatică, gâscă sălbatică, prepeliță, guguțic, etc

- Mamifere vânat: iepure, mistreț, căprioară, urs, etc.

B. În funcție de culoare

- c) Cărnuri roșii: carne de măcelărie, carne de palmipede, carne de vânat
- d) Cărnuri albe: carne de pește, crustacee, moluște, batracieni, galinacee, columbien

3. STRUCTURA CĂRNII

Principalele țesuturi ale cărnii sunt:

Țesutul muscular (format din fibre musculare unite în fascicule musculare ce alcătuiesc mușchii): este cel mai valoros țesut al cărnii deoarece conține cantități mari de proteine complete, fier, vitamine din complexul B.

Observație: țesutul muscular care conține între fibrele/fasciculele musculare țesut adipos se numește țesut marmorat/ perslat

Țesutul conjunctiv propriu-zis (format din membranele care învelesc fasciculele musculare și mușchii): conține proteine incomplete, substanțe de gust și aromă

Țesutul cartilagos (format din cartilagii, zgârciuri, tendoane): conține proteine incomplete (de exemplu colagenul și elastina care în timpul feberii formează gelatina), substanțe de gust și aromă

Țesutul adipos (format din grăsimea aflată între fibrele și fasciculele musculare, în jurul organelor, sub piele): conține lipide; în cazul păsărilor, peștelui, crustaceelor, moluștelor în țesutul adipos se găsesc și cantități mari de vitamine D, A

Țesutul osos: este important prin măduva pe care o conțin și cartilagiile care învelesc capetele oaselor

Țesutul nervos (format din măduvă, creier): conține fosfolipide, vitamine, săruri minerale, proteine complete

Țesut epitelial (format din piele): conține proteine parțial complete și incomplete, cantități mari de substanțe de gust și aromă.

Observație:

Calitatea cărnii este determinată de raportul dintre țesuturi. Carnea cea mai valoroasă din punct de vedere nutritiv și gastronomic este aceea care are țesut muscular și adipos în proporții aproximativ egale iar celelalte țesuturi sunt prezente în cantități foarte mici

4. VALOAREA NUTRITIVĂ, VALOAREA CALORICĂ, DIGESTIBILITATEA

4.1. Carnea are o valoare nutritivă ridicată datorită conținutului ridicat de proteine complete, vitamine din complexul B (carnea de pește, crustacee, moluște, pasăre conține și vit A, D), săruri minerale (peștele de apă sărată/crustaceele și moluștele de apă sărată au carnea cu cel mai mare conținut de săruri minerale- fosfor, iod, fluor, etc; carnea roșie are cel mai mare conținut de fier). Carnea de pește este foarte bogată și în fosfolipide și acizi grași esențiali.

Principalele dezavantaje nutritive ale cărnii sunt:

- Conține cantități mari de colesterol (cu excepția cărnii de pește, crustacee, moluște, batracieni, vânat)
- Are o acțiune acidă în organism
- Nu conține vitamina C
- Este săracă în glucide

4.2. Valoarea calorică a cărnii depinde de specie, rasă și parte anatomică. Astfel variază între 80Kcal/100g în cazul peștilor slabi până la 400-5000kcal/100g în cazul cărnurilor grase (ceafă de porc, carne de rață, gâscă)

4.3. Digestibilitatea cărnii este mai greoaie decât a celorlalte alimente. Se digeră mai ușor decât grăsimile alimentare. Carnea cea mai ușor digerabilă este cea de pește, iar cea mai greu digerabilă este carnea de vânat.

5. PROSPEȚIMEA CĂRNII

Principalele caracteristici senzoriale care definesc proapețimea cărnii sunt:

- Suprafață exterioară uscată, nelipicioasă
- Culoarea specifică speciei
- Urma lăsată prin apăsare cu degetul dispare imediat
- Miroso plăcut, caracteristic

În cazul peștelului

- Ochi limpezi
- Culoarea branhiilor roz/roșie
- Solzii se desprind greu

6. SUBPRODUSELE CĂRNII

a) **Subproduse de măcelărie:** ficat, creier, rinichi, inimă, limbă, plămâni, splină, pancreas, momițe, fudulii, urechi, cozi, căpățâni, oase, burtă, intestine, etc.

Cel mai valoros subprodus dpdv nutritiv este ficatul deoarece, comparativ cu carnea, conține mai multe proteine complete, mai multe săruri minerale (de 3 ori mai mult fier) și vitamine, glucide (glicogen), mai puțin colesterol. Creierul este foarte bogat în fosfolipide, săruri minerale și vitamine, mai sărac în proteine decât carnea.

Inima și limba au aceleași calități nutritive ca și carnea.

b) **Subproduse de pasăre:** ficăței, inimioare, pipote, tacâm (aripi, gâturi, gheare, capete, spinări, etc)

Cei mai valoroși dpdv nutritiv sunt ficățeii. Aceștia au o valoare nutritivă mai mică decât ficatul de măcelărie.

Un sortiment de ficat de pasăre deosebit de valoros dpdv gastronomic este fiatul de gâscă cunoscut sub numele de **foie gras**.

c) **Subproduse de pește:** icre, lapți

Icrele au o valoare nutritivă foarte ridicată conținând cantități foarte mari de fosfolipide (lecitină), acizi grași esențiali, substanțe minerale (fosfor și), vitamine (A, D și), proteine complete. Tipuri de icre: icre de crap, icre de știucă, icre Tarama (amestec de icre de la pești de apă dulce), icre negre (caviar), icre roșii (icre de Manciușia)

Observație: unele specii de pești au icre toxice (somn, mreană, etc)

7. PRODUSE INDUSTRIALIZATE DIN CARNE

a) Mezeluri: salam de Sibiu, salam de vară, cabanos parizer, lebărvurști, tobă, cremvurști, cărnați, caltaboș, etc.

b) Preparate: pastramă, șuncă presată, kaiser, mușchi țigănesc, șuncuțică, etc.

c) Conserve sterilizate: în suc propriu, în suc de roșii/bulion, în ulei

8. CONDIȚII DE PĂSTRARE

Carnea și derivatele se păstrează ambalate în spații curate, dezinfectate, aerisite, respectând „vecinătatea admisă”

- 0-4°C carnea proaspătă
- 10-15°C conserve sterilizate
- -20°C carnea congelată

Observație

- *Subprodusele din carne se recomandă să se gătească imediat după sacrificarea animalelor și nu să se păstreze prin congelare*

- *Carnea de măcelărie nu se recomandă să se gătească în ziua sacrificării animalului deoarece are nevoie de o perioadă de maturare de 12 ore/0-4°C pentru a deveni mai fragedă și mai gustoasă*

9. PRELUCRAREA PRIMARĂ

a) **Peștele**

- Îndepărtare branhiilor

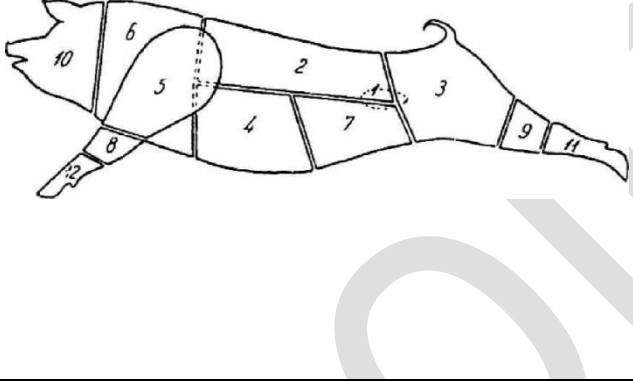
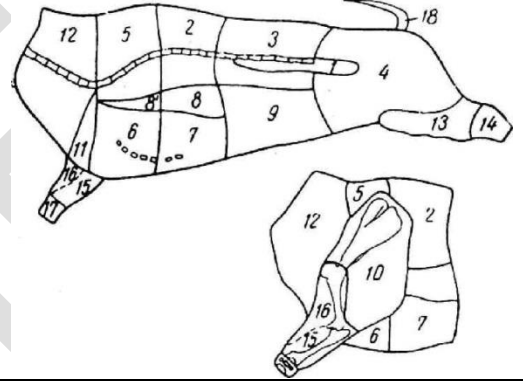
- Spălare
- Desolzare
- Spălare
- Eviscerare
- Spălare
- În funcție de utilizări: decapitare, filetare, porționare

b) Păsări

- Deplumare (îndepărtare pene)
- Flambare (expunere la flacăra)
- Spălare
- Eviscerare
- Spălare
- Tranșare
- Spălare

c) Carne de măcelărie

- Tranșare pe părți anatomice- se realizează în general de măcelari în măcelării

Tranșare porc	Tranșare vită
	
<p>Fig. 2 Tranșarea carcasei de porcine 1. mușchiuleț; 2. cotlet; 3. pulpă (jambon); 4. mijlocul de piept; 5. spată; 6. ceafă cu cap de piept; 7. fleică; 8. rasol din față; 9. rasol din spate; 10. cap; 11. picior din spate; 12. picior din față.</p>	<p>Fig. 2 Transarea carnii de bovine 1. mușchi (file); 2. antricot; 3. vrăbioară; 4. pulpă; 5. grebăn; 6. cap de piept fără salbă și fără mugure de piept; 7. piept; 8. blet cu față; 8'. blet fără față; 9. fleică; 10. spată; 11. mugure de piept; 12. gât cu junghietură și salbă; 13. rasol din spate; 14. cheie din spate; 15. rasol din față; 17. cheia din față; 18. coada.</p>
<p>În funcție de calitatea nutritivă și gastronomică carnea de porc se clasifică:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calitatea I: jigoul (pulpa), cotlet, antricot, spată cu torace; - Calitatea a II-a: capul de piept, mijlocul de piept, fleica; - Calitatea a III-a: gât rasol anterior și posterior. 	<p>În funcție de calitatea nutritivă și gastronomică carnea de vită se clasifică:</p> <ul style="list-style-type: none"> - specialități: mușchiuleț - calitate superioară: pulpă, antricot, vrăbioară, spată și braț; - calitatea I: piept cu cap de piept, blet cu față și fără față, grebăn, rasol cu chei

	– calitatea a II-a: gâtul cu junghietura și salba, vertebrele dorsale și coccigiene.
--	--

- Spălare
- Curățare de piele/zgârciuri/tendoane/cartilagii
- Îndepărtare exces de grăsime

În funcție de sortimentul de preparat la care se utilizează:

- Îndepărtare oase (dezosare)
- Porționare- se recomandă să se realizeze perpendicular pe direcția fibrelor musculare pentru a se găti mai uniform și mai rapid
- Fasonare
- Aplatizare
- Tocare
- Impănare
- Bardare , etc

d) Carne de vânat

Vânatul se prelucrează primar ca și carnea de pasăre/măcelărie cu deosebirea că se realizează în plus operația de **fezandare (maturare)** prin care se urmărește îmbunătățirea digestibilității și caracteristicilor senzoriale (frăgezime, gust și miros).

Fezandarea poate fi:

- *Fezandare naturală*: vânatul în blană/penaj, eviscerat, se păstrează suspendat în spații răcoroase (max. 10°C), bine ventilate, dela 2-3zile până la 5-6 zile, în funcție de tipul de vânat;
- *Fezandare artificială (marinare)*: vânatul (curățat de blană/penaj, eviscerat, spălat, tranșat în bucăți mari/întreg) se păstrează în *baiț* (semipreparat obținut din 1p oțet, 2p vin alb vechi, 10p apă, condimente, legume) în spații răcoroase, de la câteva ore la câteva zile, în funcție de tipul de vânat/ baiț

e) Subproduse

Rinichi: se spală, se taie longitudinal, se spală, se îndepărtează capsula (membrană care îi învelește), se ține 30 minute în apă rece cu oțet, se clătesc, se opăresc, se clătesc.

Limba: se spală sub jet de apă folosind peria de paie, se fierbe câteva minute și apoi se pune imediat în apă rece, se curăță, se spală, se porționează după caz, se spală.

Creier: se ține 30 min în apă rece, se îndepărtează meningele (membreață care învelește creierul), se clătește, se ține 20 min în apă cu sare pentru eliminarea sângelui, clătire.

Ficat: se spală, se îndepărtează locul de intrare a vaselor de sânge, se îndepărtează capsula, se spală, se porționează după caz, se spală.

Oase: se spală, se opăresc, se clătesc, se porționează după caz.

ANEXA 5
FIȘĂ DE MONITORIZARE/ EVALUARE

Clasa.....

Data/ Perioada.....

Tema activității de învățare: **PREPARATE DE BAZĂ CU GRAD REDUS DE COMPLEXITATE DIN CARNE DE MĂCELĂRIE CU LEGUME ȘI SOS**

Criterii de evaluare/ pondere/indicatori/ punctaj

Criterii	Pondere	Indicatori	Punctaj maxim
C1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25%	I.1.1.Selectarea corectă a modalităților de rezolvare a cerințelor	10
		I.1.2.Încadrarea în termenele stabilite	15
C2. Realizarea sarcinii de lucru	50%	I.2.1.Implicarea responsabilă în rezolvarea sarcinii de lucru	15
		I.2.2.Calitatea rezolvării sarcinii de lucru	35
C3. Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25%	I.3.1.Calitatea participării la discuțiile inițiate de profesor	25
Total	100%		100

Nr. crt.	Nume. Prenume	Indicatori/punctaje					Total punctaj 100p
		I.1.1 10p	I.1.2 15p	I.2.1 15p	I.2.2. 35p	I.3.1 25p	
1.							
2.							
3.							
4.							

ACTIVITĂȚI DE PREDARE- ÎNVĂȚARE- EVALUARE

Modulul: Procese de bază în alimentație					
Rezultatele învățării	Conținuturi	Predare - învățare		Evaluare	
		Activități	Resurse	Activități	Resurse
<p>Cunoștințe: 6.1.8. 6.1.9. 6.1.10. Abilități: 6.2.9. Atitudini: 6.3.5.</p>	<p>1. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc) – Caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație 	<ul style="list-style-type: none"> – Profesorul analizează răspunsurile la chestionarul on-line <i>Ce știi/ ce nu știi/ ce vreau să aflu</i> și elaborează <i>Fișa de documentare- anexa1</i> (document word, PPT, material video, etc) și <i>Fișa de lucru</i> – Profesorul postează <i>Fișa de documentare și Fișa de lucru- anexa 2</i> (pe platforma de învățare/ grup de facebook/ whatsapp/ yahoo) menționând modul de rezolvare a cerințelor, termenul de predare , forma în care trebuie predată <i>Fișa de lucru</i> (dacă cerințele sunt complexe se recomandă inițierea 	<p>laptop/ computer/ tabletă/ telefon smart, conexiune la internet, licență de utilizare a platformei online</p>	<p>Evaluare inițială Profesorul aplică la începutul parcurgerii temei, un chestionar on-line <i>Ce știi/ ce nu știi/ ce vreau să aflu</i> (pașii de realizare și aplicare a chestionarului on-line sunt prezentați la cap. II al acestui material)</p> <p>Evaluare continuă Pe parcursul activităților profesorul monitorizează îndeplinirea sarcinilor de lucru (realizarea de <i>Fișe de documentare/referate</i>, rezolvarea de <i>Fișe de lucru</i>, participarea la discuțiile din cadrul întâlnirilor video on-line) prin intermediul <i>Fișei de monitorizare/observare- anexa 3</i></p> <p>Evaluare finală La finalul parcurgerii temei profesorul aplică un test/ chestionar on-line de verificare a cunoștințelor (itemi obiectivi și semiobiectivi)</p>	<p>laptop/ computer/ tabletă/ telefon smart, conexiune la internet, licență de utilizare a platformei online</p>
<p>Cunoștințe: 6.1.11. 6.1.12. 6.1.13. 6.1.14. Abilități: 6.2.10. 6.2.11.</p>	<p>4. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Operații de prelucrare termică (opărire, febere, 	<p>cerințele sunt complexe se recomandă inițierea</p>			

<p>Atitudini: 6.3.6.</p>	<p>sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație. 	<p>unei întâlniri video on-line pentru a da explicațiile de rezolvare)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elevii rezolvă cerințele Fișei de lucru folosind Fișa de documentare, conform indicațiilor și în termenul stabilit - După expirarea termenului de predare a Fișei de lucru profesorul inițiază o întâlnire video on-line în cadrul căreia prin discuții de grup, conduse de cadrul didactic, se stabilesc răspunsurile corecte la cerințele din Fișa de lucru; profesorul oferă feedback elevilor cu privire la activitatea desfășurată - Profesorul postează (pe platforma de învățare/ grup de facebook/ whatsApp/ yahoo) rezolvarea corectă și completă a 			
------------------------------	--	---	--	--	--

		<p>cerințelor din Fișa de lucru- <i>anexa 2</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Elevii corectează/ completează Fișa de lucru personală care v-a constitui piesă a <i>Portofoliului elevului.</i>			
--	--	--	--	--	--

PROIECT

ANEXA 1

FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Prelucrarea primară și termică a materiilor prime și auxiliare

1. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare

1.1. Roluri

1.2. Operații de prelucrare primară

2. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare

2.1. Roluri

2.2. Operații de prelucrare termică

1. PRELUCRAREA PRIMARĂ A MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE (operații pregătitoare/preliminare)

1.1. Roluri

- Igienizarea alimentului
- Îndepărtarea părților necomestibile
- Ușurarea prelucrării ulterioare a alimentului

Obsevație: în timpul prelucrării primare se produc ușoare pierderi calitative (de substanțe nutritive) și, de multe ori, semnificative pierderi cantitative (de exemplu la prelucrarea primară a cartofilor pierderile cantitative pot ajunge la 20%-30% din masa inițială).

1.2. Operații de prelucrare primară

Operațiile de prelucrare a alimentelor se face diferit atât în funcție de natura materiei prime/auxiliare, cât și în funcție de preparatul la care acestea se utilizează.

Modul în care se prelucrează primar diferitele materii prime/ auxiliare au fost discutate la fiecare grupă de materii prime și auxiliare studiate.

2. PRELUCRAREA TERMICĂ A MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE

2.1. Roluri

- Igienizarea alimentelor (prin distrugerea termică a microorganismelor pe care le pot conține, în special cele patogene).
- Mărirea duratei de conservabilitate a alimentelor.
- Ușurarea digestibilității alimentelor.
- Îmbunătățirea caracteristicilor organoleptice (gust, miros, culoare, consistență, aspect etc.).

Obsevație: în timpul prelucrării termice se diminuează valoarea nutritivă a alimentelor într-o măsură mai mare sau mai mică în funcție de durata și intensitatea acestuia. Totodată se produc și pierderi cantitative prin evaporare a unei părți din apa de constituție a alimentului. În timpul unor tratamente termice (cum ar fi prăjirea) se formează compuși toxici.

2.2. Operații de prelucrare termică

În funcție de durată și intensitate procedeele (tratamentele) termice se grupează în două categorii:

- *Procedee termice principale* (au o durată mai lungă și prelucrează termic în profunzime alimentele): fierbere, înăbușire, prăjire, sotare, coacere, frigere, brezare;
- *Procedee termice auxiliare* (au o durată mai scurtă și prelucrează termic superficial alimentele, fiind realizate, de regulă, în completarea unui procedeu termic principal): opărire (blanșare), flambare, gratinare, etc.

A. Procedee termice principale

a) **Fierberea** este prelucrarea termică în apă.

În funcție de natura materiei prime și a preparatului la care se utilizează, fierberea se poate realiza în mai multe moduri:

- *Fierberea extractivă*
 - alimentul se pune la fiert odată cu apa;
 - se realizează la foc mic, timp îndelungat;

- au loc pierderi importante de substanțe nutritive;
- această modalitate de fierbere favorizează difuzia substanțelor din alimente în apa de fierbere (difuzia este mai intensă dacă în apa de fierbere se adaugă sare);
- se utilizează la obținerea supelor, ciorbelor, etc.
- **Fierberea prin introducerea alimentului în apa ajunsă la temperatura de fierbere**
 - se realizează la foc mediu/ mare;
 - în acest caz difuzia substanțelor din aliment în apa de fierbere este mică (alimentul pierde puține din substanțele pe care le conține);
 - se utilizează atunci când după fierbere se folosește doar alimentul fiert, nu și lichidul de fierbere.
- **Fierberea sub presiune**
 - se realizează în vase speciale, ermetic închise;
 - are avantajul că durează mai puțin decât fierberea clasică ceea ce face ca alimentul să-si păstreze mai bine calitățile nutritive;
 - se utilizează în general pentru fierberea unor alimente care fierb greu cum sunt leguminoasele uscate (fasole boabe, linte boabe, soia boabe,etc), carnea provenită de la animale bătrâne, etc.
- **Fierberea în abur**
 - se realizează în vase speciale cu capac, prevăzute cu 1-2 funduri false perforate (pe care se așează alimentele) astfel încât alimentele nu intră în contact cu apa de fierbere ci doar cu aburul rezultat prin evaporarea acesteia;
 - prezintă avantajul că păstrează mai bine calitățile nutritive și senzoriale ale alimentelor, comparativ cu fierberea în apă;
 - se utilizează frecvent pentru realizarea preparatelor dietetice.
- b) **Înăbușirea** este prelucrarea termică în cantități egale de grăsime și apă, la foc mic/mediu, în vase acoperite.
 - are o durată relativ scăzută;
 - valoarea nutritivă a alimentului este diminuată într-o mică măsură;
 - nu rezultă compuși toxici;
 - se formează compuși de aromă și gust.
- c) **Prăjirea** este prelucrarea termică în grăsime;
 - în funcție de structura alimentului se poate realiza fie într-o cantitate mică de grăsime, fie în "baie" de grăsime (cantitate mare de grăsime).
 - pentru a limita cantitate de grăsime absorbită de aliment în timpul prăjirii, aceasta trebuie să fie încinsă în prealabil (astfel nu se va îngreuna foarte mult digestibilitatea alimentului prăjit);
 - în timpul prăjirii se formează cantități mari de substanțe de gust și aromă;
 - în timpul prăjirii se formează compuși deosebit de toxici (prin descompunerea lipidelor din grăsimea de prăjire) de aceea prăjirea nu trebuie să se realizeze la temperaturi foarte ridicate, iar aceiași grăsime să nu fie refolosită de multe ori (uleiurile vegetale nu trebuie refolosite)
- d) **Sotarea** este o prăjire rapidă a alimentelor (legume sau mici piese de carne sau pește) în grăsime, fără lichid, la foc iute, într-o tigaie neacoperită.
- e) **Coacerea** este prelucrarea termică la cuptor; se realizează în grăsime sau în grăsime și apă.
 - durează relativ mult;
 - se formează cantități mari de compuși de aromă și gust;
 - spre deosebire de prăjire nu se îngreunează digestibilitatea alimentului și nici nu se formează cantități mari de compuși toxici.
- f) **Frigerea** se realizează prin expunerea alimentului direct la sursa de căldură (la grătar, rotisor, frigare, proțap)
 - prin frigere nu se îngreunează digestibilitatea alimentului;

- având o durată relativ scurtă, frigerea nu diminuează foarte mult valoarea nutritivă a alimentului;
 - pentru a micșora pierderile de substanțe nutritive și a împiedica lipirea alimentului de grătar, acesta trebuie încins și uns în prealabil (cu seum/grăsimi de porc; nu se recomandă folosirea uleiurilor vegetale);
 - se formează cantități destul de mari de compuși de aromă și gust.
- g) Brezarea** este o prelucrare termică combinată (prăjire și înăbușire/fierbere) prin care alimentele sunt mai întâi prajite la temperatură ridicată (până se rumenesc și își potentează gustul) și apoi se continuă prelucrarea termică la foc mic, adăugând puțin lichid (astfel încât lichidul să nu acopere alimentul), cu vasul acoperit (brezieră), timp îndelungat.

B. Procedee termice auxiliare

- a) Opărire (blanșarea)** constă în contactul alimentului, timp scurt (5-10min.) cu apă fierbinte (100°C), cu scopul igienizării alimentului/ fixării pigmentului (protejarea culorii)/ înmuierii texturii.
- b) Flambarea** constă în expunerea de scurtă durată (câteva secunde) a alimentului, direct la flacără cu scopul igienizării acestuia sau îndepărtării unor părți necomestibile. În cazul anumitor preparate flambarea se realizează cu scopul îmbunătățirii aspectului și gustului sau pentru a face servirea acestora mai spectaculoasă.
- c) Gratinarea** constă prelucrarea termică de scurtă durată (10-20 min.) la cuptor cu scopul îmbunătățirii aspectului și gustului preparatelor.

ANEXA 2

FIȘĂ DE LUCRU

(cerințe, rezolvare)

Prelucrarea primară și termică a materiilor prime și auxiliare

Răspundeți următoarelor cerințe.

1. Cu ce scopuri se realizează

- a) prelucrarea primară a alimentelor;

R:

- Igienizarea alimentului
- Îndepărtarea părților necomestibile
- Ușurarea prelucrării ulterioare a alimentului
- b) prelucrarea termică a alimentelor.

R:

- Igienizarea alimentelor (prin distrugerea termică a microorganismelor pe care le pot conține, în special cele patogene).
- Mărirea duratei de conservabilitate a alimentelor.
- Ușurarea digestibilității alimentelor.
- Îmbunătățirea caracteristicilor organoleptice (gust, miros, culoare, consistență, aspect etc.).

2. Enumerați care sunt efectele negative ale prelucrării termice asupra alimentelor.

R: în timpul prelucrării termice se diminuează valoarea nutritivă a alimentelor într-o măsură mai mare sau mai mică în funcție de durata și intensitatea acestuia. Totodată se produc și pierderi cantitative prin evaporare a unei părți din apa de constituție a alimentului. În timpul unor tratamente termice (cum ar fi prăjirea) se formează compuși toxici.

3. Enumerați procedeele termice

- a) principale

R: fierbere, înăbușire, prăjire, sotare, coacere, frigere, brezare;

- b) auxiliare.

R: opărire (blanșare), flambare, gratinare, etc

4. Menționați dezavantajele prăjirii.

R:

- în timpul prăjirii se formează compuși deosebit de toxici (prin descompunerea lipidelor din grăsimea de prăjire) de aceea prăjirea nu trebuie să se realizeze la temperaturi foarte ridicate, iar aceiași grăsime să nu fie refolosită de multe ori (uleiurile vegetale nu trebuie refolosite)
- alimentul devine mai greu digerabil deoarece absoarbe o parte din grăsimea de prăjire

5. Precizați care sunt avantajele

- a) fierberii sub presiune;

R: durează mai puțin decât fierberea clasică ceea ce face ca alimentul să-și păstreze mai bine calitățile nutritive.

- b) prăjirii;

R: se formează cantități mari de substanțe de gust și aromă

- c) frigerii.

R:

- prin frigere nu se îngreunează digestibilitatea alimentului;
- având o durată relativ scurtă, frigerea nu diminuează foarte mult valoarea nutritivă a alimentului
- se formează cantități destul de mari de compuși de aromă și gust

6. Definiți următoarele procedee termice:

- a) brezarea;

R: este o prelucrare termică combinată (prăjire și înăbușire/fierbere) prin care alimentele sunt mai întâi prajite la temperatură ridicată (până se rumenesc și își potențează gustul) și apoi se continuă prelucrarea termică la foc mic, adăugând puțin lichid (astfel încât lichidul să nu acopere alimentul), cu vasul acoperit (brezieră), timp îndelungat.

b) sotarea;

R: este o prăjire rapidă a alimentelor (legume sau mici piese de carne sau pește) în grăsime, fără lichid, la foc iute, într-o tigaie neacoperită.

c) înăbușirea;

R: este prelucrarea termică în cantități egale de grăsime și apă, la foc mic/mediu, în vase acoperite.

d) frigerea;

R: se realizează prin expunerea alimentului direct la sursa de căldură (la grătar, rotisor, frigare, proțap)

e) gratinarea;

R: constă prelucrarea termică de scurtă durată (10-20 min.) la cuptor cu scopul îmbunătățirii aspectului și gustului prearatelor.

f) blansarea.

R: constă în contactul alimentului, timp scurt (5-10min.) cu apă fierbinte (100°C), cu scopul igienizării alimentului/ fixării pigmentului (protejarea culorii)/ înmuierii texturii

7. Vizionați filmulețul de la link-ul https://www.youtube.com/watch?v=DaQ_UDWd1NU și apoi prezentați în scris modalitățile de tăiere a legumelor pe care filmulețul le prezintă.

R: felii/ rondele subțiri, cuburi, bețișoare subțiri (chibrit), bețișoare mai groase (bare), julien (fâșii subțiri), Brunoise (cuburi foarte mici- 1mm), Macedoine (cuburi mari- 5mm)

8. Vizionați filmulețul de la link-ul <https://www.youtube.com/watch?v=WAom0HYqdIE> și apoi răspundeți la următoarele întrebări:

a) Ce culoare are blatul pe care se face filetarea peștelui?

R: albastru

b) Ce ustensile se folosesc pentru filetare?

R: cuțit cu vîrf ascuțit, lamă lungă și flexibilă; foarfecă pentru pește; pensetă pentru oase; mănuși chirurgicale

c) Cum se apreciază prospețimea peștelui?

R: miros plăcut, ochi limpezi, branhiile de culoare vie; elasticitatea cărnii (urma lăsată prin apăsare cu degetul dispare repede)

d) Care sunt etapele filetării peștelui?

R: se taie înotătoarele; se taie lîn jurul capului, în spatele operculului; se taie de-a lungul coloanei vertebrale, dinspre cap spre coadă; îndepărtare burtă și oase rămase; se taie capul; al doilea fileu se scoate tăind de-a lungul coloanei dela coadă spre cap și apoi se îndepărtează burta și oasele rămase.

9. Vizionați filmulețul de la link-ul <https://www.youtube.com/watch?v=tLHJ3GsJco8> și apoi răspundeți la următoarele întrebări:

a) De ce este avantajos să cumpărăm păsări întregi?

R:

- este cu 50% mai ieftin;
- oasele se pot folosi pentru a prepara o supă de oase (stock) pe care o puteți folosi în loc de apă la realizarea unor sosuri, etc.

b) Care sunt etapele tranșării (porționării) păsărilor?

R:

- Se taie pulpele, apoi acestea se tranșează în două: pulpe inferioare (ciocănele) și pulpe superioare (care pot fi dezosate)
- Se taie aripile, se îndepărtează vârful aripilor
- Se taie pieptul

c) Ce părți ale puiului se folosesc pentru a obține un stock (fond/supă de bază)?

R: oase, vârfuri ale aripilor, cartilagii, carcasa rămasă în urma tranșării

10. Vizionați filmulețul de la link-ul <https://www.youtube.com/watch?v=fpHBUu85WKQ> și apoi răspundeți la următoarele întrebări:

a) Care sunt materiile prime și auxiliare ce se utilizează la realizarea preparatului prezentat în film?

R: carne, roșii, ceapă, usturoi, ou, bacon, cimbru, rozmarin, oregano, sare, piper, paste făinoase (pentru garnitură)

b) Care sunt operațiile de prelucrare primară ce se realizează pentru fiecare materie primă și auxiliară folosită la realizarea preparatului?

R:

Carne : spălare , tăiere, tocare

Ceapă: curățare, spălare, tăiere mărunt

Usturoi: curățare, spălare, tăiere mărunt

Roșii: spălare, tăiere capac, îndepărtare pulpă, tocare pulpă

Ouă: spălare dezinfectare ,clătire, separare de coajă

Bacon: tăiere felii foarte subțiri

c) Care sunt tratamentele (procedeele) termice folosite pentru realizarea preparatului?

R: fierbere (pentru pastele făinoase), coacere (pentru roșiile umplute).

ANEXA 3

FIȘĂ DE MONITORIZARE/ EVALUARE

Clasa.....

Perioada.....

Tema: Prelucrarea primară și termică a alimentelor

Criterii de evaluare/ pondere/ punctaj

Criteriul	Pondere	Punctaj maxim
C1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25%	25
C2. Realizarea sarcinii de lucru	50%	50
C3. Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25%	25
Total	100%	100

Nr . crt .	Nume. Prenume	Sarcina de lucru 1 (realizarea documentării)				Sarcina de lucru 2 (rezolvarea Fișei de lucru)				Sarcina de lucru 3 (participarea la discuții)				Media punctajelor
		C 1	C 2	C 3	T 100 p	C 1	C 2	C 3	T 100 p	C 1	C 2	C 3	T 100 p	
5.														
6.														
7.														
8.														

Bibliografie selectivă

1. Brumar, Constanța (2006) - A B C - ul bucătarului, București: Ed. Diasfera; ;
 2. Brumar, Constanța și colab. (2006) - Tehnologia Culinara cls. a IX - a, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
 3. Brumar, Constanța și colab. (2006) - Tehnologia Culinara cls. X-XII, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
 4. Brumar, Constanța și colab. (2011) - Turism și alimentație, manual pentru clasa a X - a, București: Editura CD Press
 5. Florea, Constantin, ș.a. (2004) - Manualul directorului de restaurant, București: Editura THR-CG;
 6. Vizireanu, Camelia și colab. (2006) - Gastronomie și gastrotehnie, Galați: Ed.FundațieiUniversitare "Dunărea de Jos";
- *** OMENCS 4121/13.06.2016
*** OMENCS 4457/2016
*** OMENCS 3915/2017
*** <https://www.youtube.com/watch?v=PGQAuMCsgZE>
*** https://www.youtube.com/watch?v=yH_CqBcSN88
*** https://www.youtube.com/watch?v=aZ_vTQE9lZo
*** <https://www.youtube.com/watch?v=suEl8GXwnGo>
*** <https://www.youtube.com/watch?v=6OHBumelkcY>
*** <https://www.youtube.com/watch?v=S0AHPGfkECI>
*** <https://www.youtube.com/watch?v=heYUOBL0eH8>
*** <https://www.youtube.com/watch?v=4kcx4d-ln-E>

EXEMPLUL 2

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE, clasa a IX-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
Modulul analizat: M4 - PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			
		M3 - SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI	
<p>Cunoștințe: 6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație 6.1.7. Caracterizarea documentelor necesare pentru preluarea materiilor prime din gestiunea magaziei</p> <p>Abilități: 6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație 6.2.8. Întocmirea documentelor care însoțesc materiile prime preluate de la magazie</p> <p>Atitudini: 6.3.4. Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii</p>	<p>Materii prime și auxiliare folosite în alimentație</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație; - Materii prime vegetale; - Materii prime animale; - Materii auxiliare. 	<p>Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de cofetărie-patiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operații de prelucrare termică și aseasonare; - Metode de remediere a defectelor; - Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare; - Verificarea organoleptică a semipreparatelor. <p>Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie</p> <p>Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operații de prelucrare termică și aseasonare; - Metode de remediere a 	<p>Abordarea tehnologiei de obținere a semipreparatelor și preparatelor culinare presupune, implicit, și descrierea materiilor prime (vegetale și animale) și auxiliare folosite.</p> <p>Prin urmare, cadrul didactic are posibilitatea ca, în activitatea de predare a fiecărei grupe sortimentale de semipreparate, respectiv preparate culinare, să aloce timp suplimentar pentru actualizarea și completarea cunoștințelor referitoare la descrierea caracteristicilor grupelor de materii prime și auxiliare folosite.</p> <p>Se va pune accent pe acele grupe de alimente care nu au fost abordate sau au fost insuficient dezvoltate în anul școlar precedent, în funcție de gradul de parcurgere al conținuturilor specifice temei, ținând cont și de cunoștințele anterioare ale elevilor</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.		defectelor; - Verificarea organoleptică a preparatelor. Sortimente de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie	identificate prin testarea inițială. Se recomandă furnizarea unor surse de documentare schematizate și sistematizate și antrenarea elevilor în activități cu caracter practic-aplicativ care solicită implicarea individuală sau de grup.
		M3 - Sortimentul de preparate și băuturi	
<p>Cunoștințe: 6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare. 6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.</p> <p>Abilități: 6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de</p>	<p>Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație - Operații de prelucrare primară: sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea etc.) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.</p>	<p>Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de cofetărie-patiserie - Operații de prelucrare termică și aseasonare; - Metode de remediere a defectelor; - Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare; - Verificarea organoleptică a semipreparatelor. Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie</p> <p>Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate - Operații de prelucrare termică și aseasonare;</p>	<p>Operațiile de prelucrare primară ale materiilor prime și auxiliare reprezintă o etapă obligatorie a procesului tehnologic specific de obținere pentru fiecare grupă de semipreparate și preparate culinare. Prin urmare, ele vor fi abordate și detaliate, după caz, în activitățile de predare-învățare pe tot parcursul anului școlar, pentru fiecare grupă sortimentală descrisă. Se va pune accent pe formarea și consolidarea abilităților practice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale, folosind ustensile și echipamente pentru gastronomie sepecifice. Ca alternativă la activitățile practice, pot fi integrate în activitățile didactice mijloace de instruire audio-vizuale (prezentări în imagini, filme</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
<p>tehnologia culinară.</p> <p>Atitudini:</p> <p>6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Metode de remediere a defectelor; - Verificarea organoleptică a preparatelor. <p>Sortimente de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie</p>	<p>didactice, emisiuni TV etc.), care largesc oportunitățile de desfășurare a procesului didactic, oferind posibilitatea de a concentra și sistematiza informația și de a evidenția tehnici și variante de lucru esențiale.</p>
		M3 - Sortimentul de preparate și băuturi	
<p>Cunoștințe:</p> <p>6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.</p> <p>6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.</p> <p>6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor</p>	<p>Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operații de prelucrare termică (opărire, fierbere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) - caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație. 	<p>Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de cofetărie-patiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operații de prelucrare termică și aseasonare; - Metode de remediere a defectelor; - Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare; - Verificarea organoleptică a semipreparatelor. <p>Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie</p> <p>Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie</p>	<p>Prelucrarea termică reprezintă o etapă a procesului tehnologic specific de obținere pentru majoritatea grupelor de semipreparate și preparate culinare.</p> <p>Conform programei școlare pentru disciplina "Sortimentul de preparate și băuturi"-clasa a X-a, operațiile de prelucrare termică vor fi abordate și detaliate pe tot parcursul anului școlar, conform particularităților de preparare pentru fiecare grupă sortimentală descrisă.</p> <p>În funcție de cunoștințele anterioare ale elevilor, profesorul va integra în conținuturile respective detalii referitoare la caracteristicile diferitelor procedee de prelucrare</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
<p>necesare în prelucrarea termică.</p> <p>Abilități:</p> <p>6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.</p> <p>6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.</p> <p>Atitudini:</p> <p>6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile.</p>		<p>cu grad redus de complexitate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operații de prelucrare termică și aseasonare; - Metode de remediere a defectelor; - Verificarea organoleptică a preparatelor. <p>Sortimente de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie</p>	<p>termică, ustensile și echipamente specifice, condiții de realizare.</p> <p>În activitățile didactice teoretice și practice se recomandă integrarea mijloacelor de instruire audio-vizuale (prezentări în imagini, filme didactice, emisiuni TV etc.), care oferă o alternativă eficientă de familiarizare a elevilor cu tehnici și echipamente specifice de prelucrare termică aplicate în sectoarele de gastronomie ale agenților economici.</p>

II. EXEMPLE INSTRUMENTE DE EVALUARE

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

varianta aplicabilă față în față

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională:

- învățământ liceal: calificările **Organizator banqueting și Tehnician în gastronomie**
- învățământ profesional: calificările **Bucătar, Ospătar și Cofetar-patiser**

Anul de studiu: clasa a IX-a

Modulul: Procese de bază în alimentație

Rezultate ale învățării vizate

Unitatea de rezultate ale învățării URI 6: *Realizarea proceselor de bază în alimentație*

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație 6.1.7. Caracterizarea documentelor necesare pentru preluarea materiilor prime din gestiunea magaziei	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație 6.2.8. Întocmirea documentelor care însoțesc materiile prime preluate de la magazie	6.3.4. Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.
6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare. 6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.	6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.	6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.
6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație. 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație. 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație. 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile.

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea principalelor grupe de materii prime vegetale și animale și a materiilor auxiliare folosite în tehnologia culinară și de patiserie-cofetărie.
2. Caracterizarea grupelor de materii prime și auxiliare folosite în tehnologia culinară și de patiserie-cofetărie din punct de vedere sortimental și al compoziției chimice.
3. Explicarea și efectuarea corectă a operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare folosind ustensilele și echipamentele pentru gastronomie adecvate.
4. Precizarea principalelor tipuri de prelucrări termice specifice tehnologiei culinare și de patiserie-cofetărie și explicarea modalităților de efectuare a acestora.
5. Identificarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor adecvate efectuării diferitelor tipuri de prelucrări termice specifice tehnologiei culinare și de patiserie-cofetărie.

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 45 minute

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Principalele substanțe prezente în făina de grâu ce determină formarea aluatului pentru panificație cu proprietăți elastice și plastice sunt:
 - a) glucoza și amidonul;
 - b) proteinele generatoare de gluten;
 - c) vitaminele din grupul B;
 - d) enzimele.
2. Conform clasificării legumelor după partea comestibilă, cartofii se încadrează în grupa:
 - a) rădăcinoase;
 - b) bulbifere;
 - c) tuberculifere;
 - d) fructoase (cu fruct).
3. Carnea care este cel mai ușor de digerat provine de la:
 - a) porc;
 - b) vânat;
 - c) pasăre;
 - d) pește.
4. Principala substanță din categoria glucidelor provenită din lapte este:
 - a) glucoza;
 - b) fructoza;
 - c) lactoza;
 - d) zaharoza.
5. În categoria afânătorilor alimentari se încadrează:
 - a) gelatina alimentară;
 - b) bicarbonatul de sodiu;
 - c) amidonul;
 - d) lecitina.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate principalele categorii de produse prelucrate din lapte, iar în coloana B sunt enumerate produse care fac parte din aceste categorii.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A. Categoriile de produse prelucrate din lapte	B. Produse prelucrate din lapte
1. Lapte de consum	a. unt
2. Produse lactate acide	b. iaurt
3. Produse de smântânire a laptelui	c. cașcaval
4. Brânzeturi	d. lapte pasteurizat
	e. smântână
	f. lapte sterilizat UHT
	g. telemea
	h. sana
	i. chefir
	j. urdă

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5 .

- Spanacul face parte din categoria legumelor frunzoase și este foarte apreciat pentru conținutul în vitamine și săruri minerale (fier, fosfor, calciu).
- Cel mai utilizat condiment din categoria condimentelor picante este oțetul.
- Gălbenușul reprezintă partea oului cea mai valoroasă din punct de vedere nutritiv.
- Crupele sunt produse obținute prin prelucrarea specială a boabelor de cereale și includ arpacașul, orezul pentru consum, grișul și mălaiul.
- Caviarul reprezintă icrele de culoare roșie recoltate de la peștii de apă dulce.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

10 puncte

- Două dintre cele mai utilizate produse de îndulcire folosite în alimentație sunt: ... (1)... și ... (2)... .
- Trei dintre uleiurile vegetale cele mai folosite în alimentație sunt obținute din ... (3)..., ... (4)... și ... (5)... .
- Cinci dintre condimentele aromate cele mai folosite în gastronomie sunt: ... (6)..., ... (7)..., ... (8)..., ... (9)... și ... (10)... .

II.2. Răspundeți la următoarele cerințe legate de prelucrarea primară și termică a alimentelor:

20 puncte

- Enumerați operațiile de prelucrare primară a ouălor. **6 puncte**
- Denumiți procedeul termic care constă în prelucrarea rapidă și amestecând continuu, la foc iute, într-un vas descoperit, folosind o cantitate mică de grăsime și apă. **4 puncte**
- Definiți procedeul termic de prăjire a alimentelor și precizați un avantaj și un dezavantaj al acestui procedeu. **10 puncte**

SUBIECTUL III

30 puncte

Probă practică (timp de lucru 20 de minute din totalul timpului alocat testului):

Aveți la dispoziție o materie primă alimentară din categoria legumelor. Realizați prelucrarea primară a acesteia folosind ustensilele și echipamentele adecvate din dotarea laboratorului de gastronomie, cu respectarea normelor de igienă și securitate în muncă.

În evaluarea lucrării executate se va ține cont de:

- Alegerea vaselor, ustensilelor, echipamentelor pentru gastronomie adecvate și organizarea locului de muncă;
- Execuția operațiilor de prelucrare primară corespunzătoare;
- Prezentarea corectă a operațiilor executate, folosind un limbaj de specialitate adecvat;
- Efectuarea curățeniei la locul de muncă după finalizarea lucrării;
- Folosirea echipamentului de protecție adecvat, respectarea normelor de igienă și securitate în muncă.

PROIECT

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 30 puncte

A. 10 puncte

1 - b; 2 - c; 3 - d; 4 - c; 5 - b;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 10 puncte

1 - d, f; 2 - b, h, i; 3 - a, e; 4 - c, g, j.

Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 1 punct.

Pentru asociere incorectă sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - A; 4 - A; 5 - F;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 30 puncte

1) 10 puncte

Pentru oricare răspuns corect de la (1) la (10) se acordă câte 1 punct.

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2) 20 puncte

a) *Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.*

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) *Pentru răspuns corect se acordă 4 puncte.*

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) *Pentru răspuns corect și complet se acordă 10 puncte..*

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III 30 puncte

Dotări necesare pentru desfășurarea probei practice: mobilier și utilități specifice pentru gastronomie, tocătoare, instrumente tăietoare, castroane, boluri, site.

Fișă de evaluare a probei practice:

Nr. crt.	Activități evaluate	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1	Recunoașterea legumei prelucrate	1 punct	
2	Organizarea locului de muncă	2 puncte	
3	Alegerea vaselor, ustensilelor, echipamentelor pentru gastronomie adecvate	3 puncte	

4	Execuția corectă a operațiilor de prelucrare primară	10 puncte	
5	Prezentarea corectă a operațiilor executate	3 puncte	
5	Folosirea unui limbaj de specialitate adecvat	3 puncte	
7	Efectuarea curățeniei la locul de muncă după finalizarea lucrării	2 puncte	
8	Folosirea echipamentului de protecție adecvat	2 puncte	
9	Respectarea normelor de igienă și securitate în muncă.	4 puncte	
	Total	30 puncte	

PROIECT

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

varianta aplicabilă online

Itemii testului pot fi preluați și adaptați pe o platformă educațională online (spre exemplu Google classroom).

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională:

- învățământ liceal: calificările **Organizator banqueting** și **Tehnician în gastronomie**
- învățământ profesional: calificările **Bucătar**, **Ospătar** și **Cofetar-patiser**

Anul de studiu: clasa a IX-a

Modulul: Procese de bază în alimentație

Rezultate ale învățării vizate

Unitatea de rezultate ale învățării URI 6: *Realizarea proceselor de bază în alimentație*

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație 6.1.7. Caracterizarea documentelor necesare pentru preluarea materiilor prime din gestiunea magaziei	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație 6.2.8. Întocmirea documentelor care însoțesc materiile prime preluate de la magazie	6.3.4. Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.
6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare. 6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.	6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.	6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.
6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație. 6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație. 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.	6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație. 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.	6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile.

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea principalelor grupe de materii prime vegetale și animale și a materiilor auxiliare folosite în tehnologia culinară și de patiserie-cofetărie.
2. Caracterizarea grupelor de materii prime și auxiliare folosite în tehnologia culinară și de patiserie-cofetărie din punct de vedere sortimental, și al compoziției chimice.
3. Explicarea și efectuarea corectă a operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare folosind ustensile și echipamente pentru gastronomie adecvate.
4. Precizarea principalelor tipuri de prelucrări termice specifice tehnologiei culinare și de patiserie-cofetărie și explicarea modalităților de efectuare a acestora.
5. Identificarea vaselor, ustensilelor și echipamentelor adecvate efectuării diferitelor tipuri de prelucrări termice specifice tehnologiei culinare și de patiserie-cofetărie.

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 45 minute

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) alegeți răspunsul corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Din categoria fructelor semințoase fac parte:
 - a) zmeură, smochine, struguri;
 - b) mere, pere, gutui;
 - c) cireșe, vișine, corcodușe;
 - d) prune, caise, piersici.
2. În categoria alimentelor stimulente se încadrează:
 - a) cafea, cacao, ceai;
 - b) fructe de pădure;
 - c) oțet, acid citric;
 - d) amidon, gelatină, agar-agar.
3. Carnea care este cel mai ușor de digerat provine de la:
 - a) vită;
 - b) porc;
 - c) pasăre;
 - d) pește.
4. Principala proteină din lapte care, prin coagulare, are rol esențial în procesul de obținere a brânzeturilor se numește:
 - a) glutenină;
 - b) gliadină;
 - c) cazeină;
 - d) miozină.
5. În cadrul operațiilor de prelucrare primară a ouălor, dezinfectarea cojii se face cu soluție de:
 - a) apă oxigenată;
 - b) bicarbonat de sodiu;
 - c) cloramină;
 - d) alcool sanitar.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate principalele categorii de legume (clasificate după partea comestibilă), iar în coloana **B** sunt enumerate legume care fac parte din aceste categorii.

Asociați legumele din coloana **B** cu grupele din care fac parte din coloana **A**.

C. Categoriile de legume	D. Legume
1. Legume rădăcinoase	a. conopidă
2. Legume bulbifere (bulboase)	b. ardei gras
3. Legume tuberculifere	c. fasole verde
4. Legume vărzoase (crucifere)	d. salată
5. Legume fructoase	e. ceapă
6. Legume păstăioase	f. ridichi
7. Legume frunzoase	g. castraveți
	h. cartofi
	i. morcovi
	j. spanac

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5. Atribuiți fiecărui enunț de la 1 la 5 litera A, dacă apreciați că este adevărat, sau litera F, dacă apreciați că este fals.

- Făina neagră are un conținut de substanțe minerale (provenite din învelișul bobului de grâu) mai scăzut decât făina albă.
- Mălaiul face parte din categoria crupelor și se obține prin prelucrarea boabelor de secară.
- Principalele subproduse provenite din prelucrarea păsărilor sunt: ficăței, inimioare și pipote.
- Două exemple de grăsimi vegetale solide sunt untul de cacao și grăsimea de palmier.
- Untul este un produs rezultat prin separarea și prelucrarea grăsimii din lapte.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1. Scrieți informația corectă corespunzătoare cerințelor:

10 puncte

- Enumerați 3 produse din categoria produselor lactate acide.
- Precizați doi afânători folosiți în tehnologia culinară și de patiserie-cofetărie.
- Enumerați cinci dintre condimentele aromate cele mai folosite în gastronomie.

II.2. Răspundeți la următoarele cerințe legate de prelucrarea alimentelor:

20 puncte

- Enumerați operațiile de prelucrare primară a peștelui. 6 puncte
- Menționați două metode folosite în industrie pentru conservarea legumelor. 4 puncte
- Definiți operația de tranșare a cărnii în carcasă (porc, bovine) și numiți cinci sorturi de carne rezultate în urma operației de tranșare. 10 puncte

SUBIECTUL III

30 puncte

Alcătuți un eseu cu tema: **"Procedee de prelucrare termică a materiilor prime folosite în gastronomie"**, respectând următoarea structură de idei:

- Prezentarea avantajelor prelucrării termice a alimentelor;
- Enumerarea a minim cinci procedee de prelucrare termică a alimentelor folosite în gastronomie;
- Câte un exemplu de produs alimentar care poate fi prelucrat termic prin fiecare dintre procedeele termice menționate anterior;
- Descrierea modului de efectuare a unui procedeu de prelucrare termică dintre cele cinci menționate anterior, la alegere;
- Identificarea a cinci utilaje specifice folosite în gastronomie pentru prelucrarea termică a alimentelor.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

30 puncte

A. 10 puncte

1 - b; 2 - a; 3 - d; 4 - c; 5 - c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 10 puncte

1 - f, i; 2 - e; 3 - h; 4 - a; 5 - b, g; 6 - c; 7 - d, j.

Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 1 punct.

Pentru asociere incorectă sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - F; 2 - F; 3 - A; 4 - A; 5 - A;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

30 puncte

1) 10 puncte

Pentru oricare răspuns corect de la cerințele a), b) și c) se acordă câte 1 punct.

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2) 20 puncte

a) *Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.*

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) *Pentru fiecare metodă menționată corect se acordă câte 2 puncte. 2 puncte x 2=4 puncte.*

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) Definiția operației de tranșare:

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte..

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Enumerarea sorturilor de carne:

Pentru fiecare sort de carne menționat corect se acordă câte 1 punct.

1 punct x 5=5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

30 puncte

a) Prezentarea avantajelor prelucrării termice a alimentelor;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) Enumerarea a minim cinci procedee de prelucrare termică a alimentelor folosite în gastronomie;

Pentru fiecare procedeu menționat corect se acordă câte 1 punct.

1 punct x 5=5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- c) Câte un exemplu de produs alimentar care poate fi prelucrat termic prin fiecare dintre procedeele termice menționate anterior;

Pentru fiecare exemplu menționat corect se acordă câte 1 punct.

1 punct x 5=5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- d) Descrierea modului de efectuare a unui procedeu de prelucrare termică dintre cele cinci menționate anterior, la alegere;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- e) Identificarea a cinci utilaje specifice folosite în gastronomie pentru prelucrarea termică a alimentelor.

Pentru fiecare utilaj menționat corect se acordă câte 1 punct.

1 punct x 5=5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru folosirea unui limbaj de specialitate adecvat se acordă 5 puncte.

EXEMPLE DE ACTIVITATI DE INVATARE, in relatie directa cu analiza de la punctul I

Lecție de transmitere și însușire de cunoștințe

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională:

- învățământ liceal: calificările Organizator banqueting și Tehnician în gastronomie
- învățământ profesional: calificările Bucătar, Ospătar și Cofetar-patiser

Anul de studiu: clasa a X-a

Modulul: Sortimentul de preparate și băuturi

Lecția include conținuturi integrate din curriculum pentru clasa a IX-a, modulul Procese de bază în alimentație

Unitatea de învățare: Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate. Sortimentele de preparate culinare cu grad redus de complexitate.

TEMA LECȚIEI: PREPARATE DIN PEȘTE

Conținuturi integrate (curriculum clasa a IX-a - Procese de bază în alimentație) din tema: Materii prime animale folosite în alimentație. Peștele și alte vietăți acvatice.

Durata recomandată: 4 ore

Lecția poate fi preluată și adaptată pe o platformă educațională online (spre exemplu Google classroom). Versiunea Power Point a lecției:

https://drive.google.com/file/d/16qgD1ng3Q_GCXh0qcSbi5rKGxwwb6hIM/view?usp=sharing

Rezultate ale învățării vizate:

- a) conform curriculum pentru clasa a X-a

Unitatea de rezultate ale învățării URI 7: *Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi*

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate. 7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie-cofetărie . 7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.	7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii. 7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.	7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.

b) conform curriculum pentru clasa a IX-a (prin conținuturi integrate)

Unitatea de rezultate ale învățării URI 6: **Realizarea proceselor de bază în alimentație**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație 6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare. 6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație 6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.	6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

Obiectivele lecției. *La sfârșitul activităților de învățare, elevul va fi capabil:*

1. Să clasifice peștele ca materie primă de origine animală după diferite criterii, relevante în tehnologia culinară.
2. Să identifice și să caracterizeze subprodusele din pește.
3. Să identifice și să caracterizeze alte categorii de vietăți acvatice folosite în tehnologia culinară.
4. Să caracterizeze carnea de pește din punct de vedere chimic și nutritiv.
5. Să aprecieze starea de prospețime a peștelui.
6. Să descrie executarea operațiilor specifice de prelucrare primară și termică a peștelui, folosind ustensile și echipamente pentru gastronomie adecvate.
7. Să clasifice sortimentele de preparate culinare din pește cu grad redus de complexitate și să dea exemple corespunzătoare de preparate din fiecare categorie.
8. Să descrie procesul tehnologic al preparatelor din pește cu grad redus de complexitate.
9. Să aprecieze organoleptic calitatea preparatelor din pește.

Cuprinsul activităților:

A. Fișe de documentare

1. **Peștele: caracteristici, compoziție chimică**
(conținut integrat din curriculum clasa a IX-a disciplina Procese de bază în alimentație)
2. **Subproduse din pește**
(conținut integrat din curriculum clasa a IX-a disciplina Procese de bază în alimentație)
3. **Alte vietăți acvatice (moluște, crustacee, batracieni):**
(conținut integrat din curriculum clasa a IX-a disciplina Procese de bază în alimentație)
4. **Preparate din pește cu grad redus de complexitate: caracterizare generală, loc în meniu, verificarea calității, tehnici de prelucrare primară și termică, prezentare și servire.**
(operațiile de verificare a calității peștelui și de prelucrare primară reprezintă conținut integrat din curriculum clasa a IX-a disciplina Procese de bază în alimentație)
5. **Sortimente de preparate din pește cu grad redus de complexitate**
6. **Condiții de calitate ale preparatelor din pește**

B. Fișă de lucru

C. Test de autoevaluare

D. Linkuri către materiale video ce pot fi utilizate în procesul didactic.

A. FIȘE DE DOCUMENTARE

1. Peștele: caracteristici, compoziție chimică

Peștele este unul dintre alimentele de origine animală foarte apreciate și solicitate în hrana omului, datorită conținutului de substanțe nutritive și gustative de calitate superioară. Peștele este principala sursă de proteine complete care poate înlocui carnea de măcelărie.

Clasificarea peștilor se poate face după mediul de viață, forma corpului, structura cărnii, conținutul în grăsime sau culoarea cărnii.

- după mediul de viață :

- pești de apă dulce - crap, caras, plătică, șalău, somn, știucă, biban, lin, păstrăv, scrumbie de Dunăre, mreană etc.;
- pești de apă sărată (marini și oceanici) - calcan, pălămidă, scrumbie albastră, guvizi, stavrid, ton, sebastră, merluciu, cod, somon, rechin etc;
- pești migratori - morun, nisetru, cegă, păstrugă etc.

- după culoarea cărnii:

- pești cu carne albă - șalău, lin, păstrăv, biban etc.;
- pești cu carne roșie - crap, macrou, somn, somon etc.

- după conținutul în grăsime










- pești cu conținut de grăsime mic - șalău, știucă, biban;
- pești cu conținut de grăsime mediu - crap, caracudă, plătică, păstrăv;
- pești cu conținut de grăsime mare - crap (crescătorie), morun, cegă;
- pești cu conținut de grăsime foarte mare - scrumbie de Dunăre, somn, nisetru, păstrugă, somon.










- după schelet:





- pești cu schelet osos - crap, șalău, știucă, biban, păstrăv, calcan;
- pești cu schelet cartilaginos - morun, nisetru, rechin;

- după forma corpului

- fusiformă, săgeată, turtit, șarpe etc.

Pești de apă dulce		
 Crap	 Șalău	 Știucă
 Biban	 Lin	 Păstrăv
 Somn	 Caras	 Mreană

<i>Pești de apă sărată (marini și oceanici)</i>		
 Merluciu	 Stavrid	 Macrou
 Calcan	 Cod	 Ton
 Hamsie	 Guvid	 Somon

<i>Pești migratori (sturioni)</i>	
 Morun	 Nisetru
 Cegă	 Păstrugă

Structura cărnii

Cărea de pește are fibrele musculare fine și scurte, fiind săracă în țesut conjunctiv. Grăsimile, bogată în acizi grași polinesaturați esențiali, este distribuită în musculatura cărnii, contribuind la frăgezimea, finețea și suculența cărnii. Aceste caracteristici o fac friabilă (se sfărâmă ușor), ușor de digerat și determină timpul de preparare scurt. Digestibilitatea cărnii de pește depinde și de modul de preparare, fiind mai ridicată la preparatele obținute prin fierbere sau frigere și mai scăzută la cele prăjite.

Compoziția chimică a cărnii de pește variază cu: specia, sezonul, modul de hrănire (natural sau în crescătorie) etc. Carnea peștelui conține în mare cantitate apă, proteine, lipide, săruri minerale (este bogată în P și I), vitamine (A, D, E, B1, B2, B6). Grăsimile nesaturate pe care le conține se asimilează ușor în organism, fiind o sursă valoroasă de acizi grași nesaturați cu rol de protecție a sistemului cardio-vascular.

2. Subproduse din pește

Icrele se prezintă sub formă granulată, cu boabe de mărime și culoare diferită, în funcție de specie, înglobate într-o masă gelatinoasă, acoperite cu o membrană densă. Se caracterizează prin gust deosebit, conținut mare de proteine și grăsimi ușor asimilabile, conținut ridicat de vitamine A și D.

Există mai multe sortimente de icre :

- *icre negre (caviar)* - provenite de la sturioni
- *icre de crap* - cu boabe mici de culoare verzuie; tratate cu sare capătă o culoare roșiatică ;
- *icre de știucă* - au bobul mare, de culoare galben - roșcată ;
- *icre tarama* - obținute din icrele diferiților pești (crap, plătică, babușcă) cu excepția celor de mreană și somn care sunt toxice ;
- *icre de Manciuria* - se obțin de la o specie de somn care trăiește în apele Manciuriei. Au bobul mare, de culoare portocalie



Lapții se obțin de la peștii masculi, au o importanță economică mai redusă decât icrele, în special sub aspect organoleptic, compoziția lor chimică fiind, în general, aceeași cu a icrelor.

Ficatul de pește este un excelent energizant, o sursă importantă de vitamine A, D și E, acizi grași nesaturați, fosfolipide și proteine de calitate superioară.



3. Alte vietăți acvatice - crustacee, moluște, batracieni.

Crustaceele, moluștele și batracienii sunt vietăți nevertebrate care se găsesc în apele dulci și sărate; excepție face melcul care este terestru.

Crustaceele au corpul acoperit cu o crustă ce protejează aparatul branhial împotriva deshidratării atunci când acestea sunt lăsate fără apă sau depozitate în anumite condiții. Culoarea crustei este brună și devine roșie prin prelucrare termică.

Clasificarea crustaceelor este următoarea :

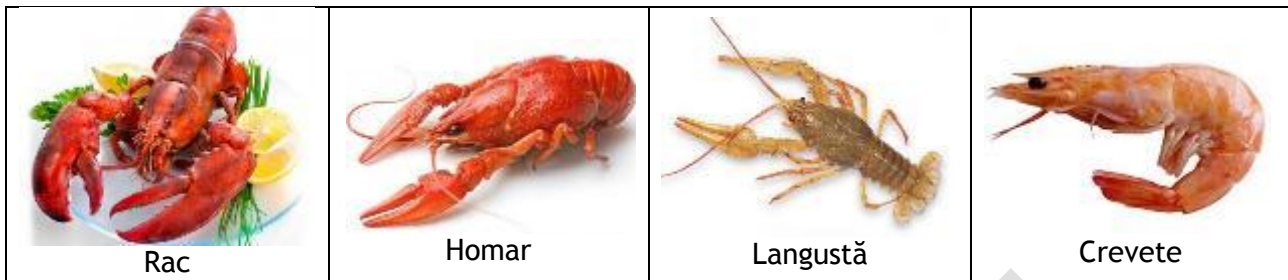
- de apă dulce : rac de râu, rac de lac ;
- de apă sărată : rac de mare (homar), langustă, crevete.

Racul de râu sau de lac este mai mic, are culoare verde-măslinie.

Racul de mare (homarul) atinge 20-30 cm și 3 kg. Este acoperit u o crustă de culoare brun-închis cu reflexe albastrui sau galbene. Carnea este gustoasă, dar mai greu de digerat.

Langusta este cel mai mare crustaceu, atinge 30-40 cm și 4 kg, nu are clești ci două antene lungi. Corpul este acoperit cu o crustă brun-violet cu pete galbene. Are carnea mai puțin gustoasă comparativ cu homarul.

Crevetele este mic, 5-6 cm, cu o crustă de culoare roz-portocaliu, este foarte apreciat pentru carnea gustoasă și hrănitore.



Batracienii sunt vietăți vertebrate ce se găsesc în apele dulci ale râurilor, lacurilor și bălților. Sub denumirea de batracieni se cunosc broaștele obișnuite de apă, care se mai numesc și pui de baltă. În alimentație se folosesc picioarele din spate, fără piele. Carnea lor este fină, gustoasă, foarte ușor digerabilă, de culoare albă, succulentă, comparabilă la gust cu carnea de pui.

Animale marine: caracatița, sepia, calamarul.

Moluștele sunt animale cu corpul moale, închis într-o carapace / cochilie. Se consumă vii sau tratate termic. Moluștele pot fi :

- de apă dulce - scoică de râu și de iaz - are carnea elastică, tare, elastică, greu de digerat;
- de apă sărată - stridie și midie - au carnea hrănitore, gustoasă, mai ușor de digerat;
- terestre - melc (carnea greu de digerat, tare. Nu se consumă până al 24 ore de la recoltare, fiind toxică. Melcii se supun prelucrării termice).



4. Preparate din pește cu grad redus de complexitate

- caracterizare generală, loc în meniu, verificarea calității, tehnici de prelucrare primară și termică, prezentare și servire

Sortimentul preparatelor din pește este foarte variat. Pentru pregătirea lor se pot utiliza pești diferiți, *preparatul purtând denumirea speciei de pește* și a sosului sau a adaosului.

Preparatele speciale din pește pot ocupa în cadrul unui meniu pentru dejun sau cină, un loc determinat de tehnologia specifică grupei respective. Includerea în meniuri a acestor preparate este în funcție de sezon, zona geografică, tradițiile culinare ale consumatorilor.

Durata de prelucrare termică a peștelui este scurtă, datorită structurii cărnii.

Astfel, preparatele din pește cu grad redus de complexitate, obținute prin procedee de prelucrare simple (prăjire, fierbere, frigere pe grătar) se servesc de regulă în prima parte a meniului, ca antreu. Acestea pot fi servite simple sau însoțite de garnituri (mămăliguță, legume natur) și sosuri (sos de usturoi, sos meuniere etc.)

Preparatele formate prin asocierea complexă a peștelui cu legume și sos, care presupun tehnici de prelucrare termică diverse și combinate, inclusiv la cuptor, sunt de regulă incluse în categoria preparatelor de bază (de felul II)

Operații tehnologice specifice pentru prepararea peștelui

Verificarea calității peștelui. Peștele proaspăt se recunoaște astfel:

- corpul tare, acoperit cu mucus transparent, alunecos, abdomenul intact;
- solzi lucioși, bine fixați;
- ochii limpezi, branhiile de culoare roz-roșu
- carnea elastică, se desprinde greu de pe oase;
- miros și gust plăcut, specific, fără miros și gust străin.

Din cauza conținutului mare de apă și a structurii și compoziției cărnii, peștele se alterează foarte ușor, de aceea se va păstra în spații frigorifice și se va prelucra cât mai repede.

Prelucrarea primară a peștelui proaspăt presupune executarea operațiilor:

- desolzare și tăierea înotătoarelor;
- eviscerare: peștele se spintecă pe abdomen de la coadă la cap, se scot icrele sau lapții, se îndepărtează intestinele; peștele mic nu se spintecă, intestinele scoțându-se după ce se scot branhiile, apăsând pe abdomen și trăgându-le afară prin golul lăsat de branhiile;
- scoaterea branhiilor și a osului amar (care delimitează capul de corp);
- decapitare: se face la nivelul capului osos care protejează branhiile;
- spălare în jet de apă rece;
- porționare dacă este cazul;
- filetare (separarea bucăților de carne fără piele și fără oase): se efectuează în special pentru peștii mari; se utilizează cuțite speciale, cu lama lungă și subțire.



Peștele congelat se decongelează la temperatura camerei, pe mese speciale sau în apă rece, timp de 2-3 ore, în funcție de mărimea peștelui, după care se verifică starea de igienă a acestuia.

Prelucrarea termică a peștelui pentru obținerea preparatelor cu grad redus de complexitate

Preparate obținute prin fierbere.

Peștele se introduce în lichid acidulat cu oțet, suc de lămâie, roșii etc., care trebuie să-l acopere complet. Se fierbe la foc lent 10-20 de minute, în funcție de mărimea peștelui. Lichidul acidulat favorizează coagularea rapidă a proteinelor de la suprafață, împiedicând sfărâmarea peștelui și asigurând menținerea substanțelor nutritive și gustative.

Preparate obținute prin frigere (la grătar).

Bucățile de pește, cu o grosime de maxim 4 cm, se ung cu ulei pe ambele părți, se așează pe grătarul bine încălzit și se vor frige pe ambele părți. Peștele se întoarce numai după ce s-a fript bine pe o parte, formând o crustă rumenită. Carnea de pește este friptă când se desprinde cu ușurință de pe os. Sărarea se face la sfârșitul tratamentului termic.


Preparate obținute prin prăjire.

Peștele întreg sau porționat (în funcție de mărime) se zvântă bine, se sarează și se lasă 30-40 de minute, se șterge cu un prosop uscat, se trece prin făină (simplă sau amestecată cu boia dulce de ardei) sau prin mălai și se introduce imediat în grăsimea încălzită la temperatura de 140-160 °C (într-o tigaie adâncă, în tigaia basculantă sau în friteuză). Se prăjește pe ambele părți și se rumenește. Pentru prăjirea pane, bucățile de pește se trec prin făină, ou și pesmet. Se mai pot folosi la prăjire semințe de susan sau fulgi de porumb sfărâmați.

5. Sortimentele de preparate din pește cu grad redus de complexitate

a. Preparate obținute prin fierbere.

File de știucă rasol	
<ul style="list-style-type: none">- prelucrarea preliminară a componentelor- porționarea fileului- tăierea legumelor	<ul style="list-style-type: none">- fierberea legumelor cu piper, foi de dafin, sare, ulei- adăugarea oțetului și peștelui, fierbere 10'- montarea peștelui pe platou sau farfurie (poate fi însoțit de cartofi natur)- servire: cald



b. Preparate obținute prin frigere

Saramură de crap sau stavrid	
<ul style="list-style-type: none">- prelucrarea preliminară a componentelor- tăierea ardeiului rondele	<ul style="list-style-type: none">- frigerea peștelui pe ambele părți, pe grătarul presărat cu sare- pregătirea saramurii din 1 litru de apă, sare, boia de ardei iute- fierbere 5'- montarea peștelui pe platou sau farfurii- adăugarea saramurii peste pește- servirea: cu mămliguță

c.

Crap spaniol	
<ul style="list-style-type: none">- Porționarea crapului și sărarea;- zdrobirea usturoiului împreună cu sarea;- împărțirea uleiului; 2/3 pentru frigerea peștelui 1/3 pentru sosul de usturoi	<ul style="list-style-type: none">- Prepararea sosului de usturoi; încorporarea treptată a uleiului în usturoiul pisat, diluare cu oțet;- ungerea bucăților de pește cu ulei, condimentarea cu sare și piper;- frigere la grătar sau la cuptor;- montarea pe platou a bucăților de pește fript;- turnarea sosului de usturoi peste bucățile de pește din platou;- servirea preparatului rece.

File de somn pané	
<ul style="list-style-type: none">- Porționarea și sărarea fileurilor de somn (grosime 2 cm);- cernerea făinii și a pesmetului;- fierberea laptelui;- tăierea lămâii rondele;	<ul style="list-style-type: none">- pregătirea pentru prăjire: trecerea bucăților de pește prin lapte, făină, ou bătut și pesmet;- prăjirea în ulei încălzit la 160°C;- montarea bucăților de pește pane pe platou pescăresc sau farfurie; decorarea cu rondele de lămâie; asocierea cu diferite garnituri (cartofi natur);- Servirea preparatului cald

obținute prin prăjire

Crap sau stavrid prăjit

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- pregătirea preliminară a componentelor- porționarea crapului sau îndepărtarea capului la stavrid- sărarea peștelui- tăierea lămâii în felii | <ul style="list-style-type: none">- trecerea peștelui prin lapte, apoi prin făină (la crap)- trecerea peștelui prin făină amestecată cu boia (stavrid)- prăjire în ulei înfierbântat- montarea peștelui pe platou sau farfurie cu lămâie- servirea: cald sau rece |
|--|---|



6. Condiții de calitate ale preparatelor din pește

Preparatele din pește cu grad redus de complexitate, care se servesc în prima parte a meniului, trebuie să prezinte:

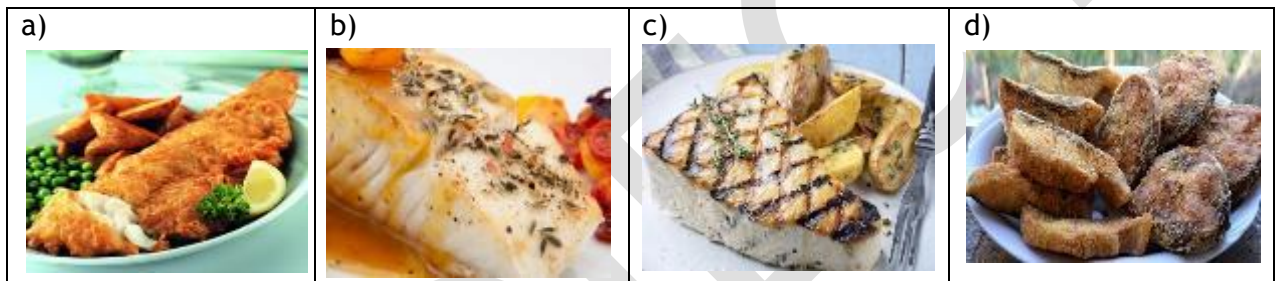
- Aspect plăcut, frumos montate și decorate, bucăți de pește întregi, nesfărâmate, care să-și păstreze forma inițială;
- Culoare: specifică pentru peștele rasol, uniform rumenit pentru peștele fript sau prăjit;
- Gust și miros plăcute, specifice, potrivit condimentate, aromă caracteristică peștelui, componentelor folosite și tratamentului termic aplicat;
- Consistență: peștele bine pătruns, fraged și suculent.

B. FIȘĂ DE LUCRU

1. Precizați trei calități nutritive ale cărnii de pește, care o fac deosebit de valoroasă în alimentația omului.
2. Enumerați operațiile de prelucrare primară ale peștelui proaspăt.
3. Stabiliți valoarea de adevăr a următoarelor afirmații, notând cu A enunțurile adevărate și cu F pe cele false:
 - a) Pentru prelucrarea termică prin fierbere, peștele se introduce în lichid acidulat cu oțet sau suc de lămâie.
 - b) Durata de fierbere a peștelui este de 50-60 de minute, în funcție de specia peștelui.
 - c) Bucățile de pește prelucrate termic la grătar trebuie să aibă o grosime de maxim 4 cm.
 - d) Sărarea peștelui prelucrat termic pe grătar se face la sfârșitul procesului termic, pentru evitarea deshidratării.
 - e) Pentru prăjire, bucățile de pește se trec prin fină, mălai, fulgi de porumb sfărâmați sau semințe de susan.
 - f) Prăjirea peștelui se poate face în tigaie, pe grătar, în marmită sau în friteuză.
 - g) Pentru prăjirea pane, fileurile de pește se trec prin făină, ou și pesmet.
4. În coloana A sunt enumerate procedee de prelucrare primară a peștelui, iar în coloana B sortimente de preparate din pește obținute prin aceste procedee. Asociați corect preparatele din coloana B cu tehnicile corespunzătoare din coloana A.

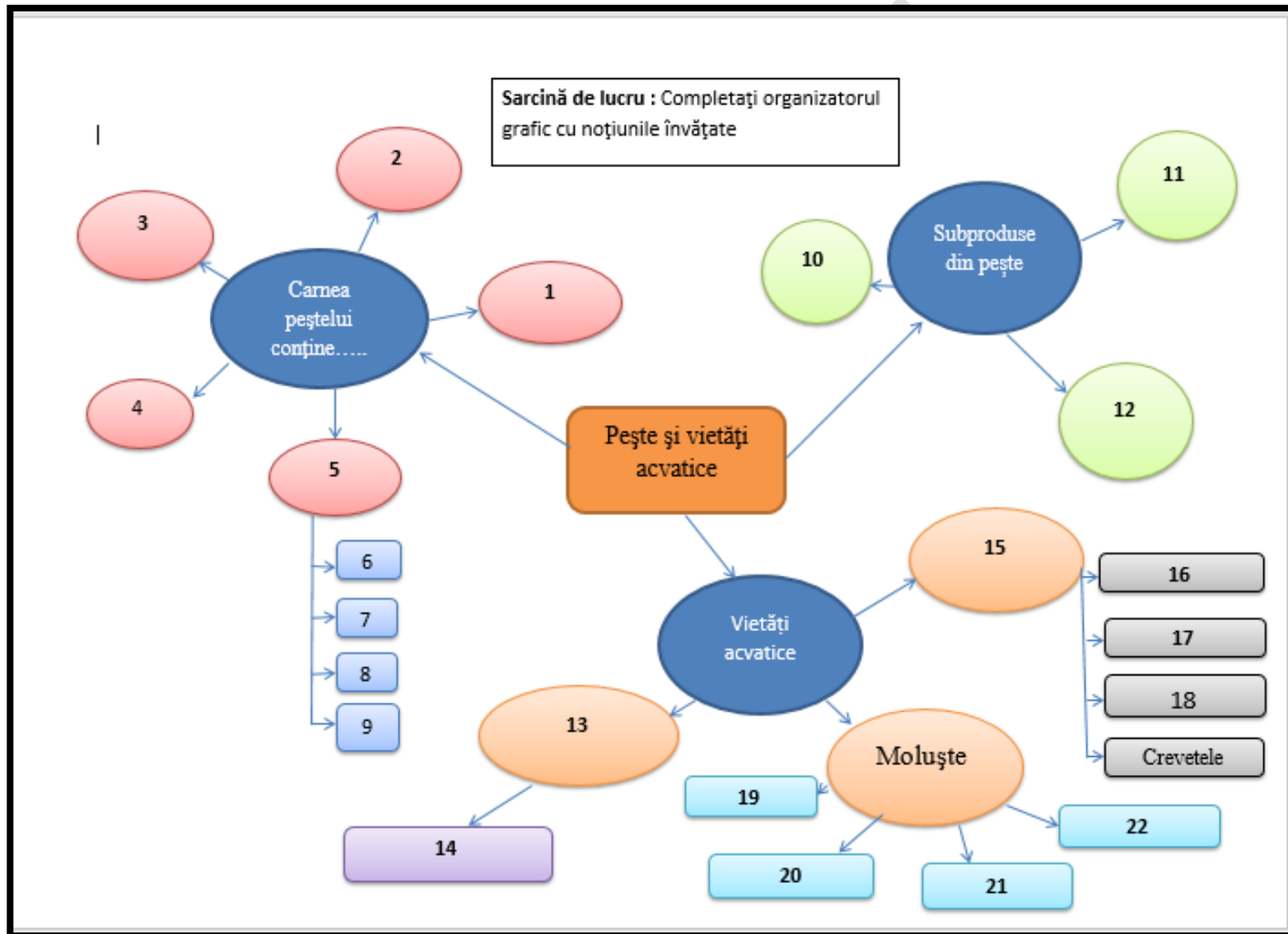
A. Tehnici de preparare	B. Sortimente de preparate
1. Fierbere	a. Stavrid prăjit
2. Frigere	b. File de șalău pane
3. Prăjire	c. File de cod rasol cu sos Meuniere
	d. Saramură de crap
	e. Macrou la grătar cu sos de usturoi
	f. Medalion de somon în crustă de susan
	g. Frigărui de somon cu legume

5. Identificați procedeul de prelucrare termică aplicat la obținerea preparatelor din pește prezentate în imaginile de mai jos:



6. Stabiliți indicii de calitate ai preparatului: *File de somn pane*.

7. În organizatorul grafic de mai jos sunt cuprinse noțiuni referitoare la pește și alte vietăți acvatice folosite ca materii prime în tehnologia culinară.



C. TEST DE AUTOEVALUARE A CUNOȘTIINȚELOR.

Bifați cu x răspunsul corect, în coloana din dreapta:

1.	Durata de prelucrare termică a peștelui este:	a.	lungă (2-3 ore)	
		b.	scurtă (20-30 de minute)	
		c.	medie (1 oră)	
		d.	variabilă, depinde de specia de pește	
2.	Decongelarea peștelui se face:	a.	lent, la temperatură scăzută (sau în apă rece)	
		b.	rapid, lângă o sursă de căldură	
		c.	rapid, în apă caldă	
		d.	oricare din variantele de mai sus	
3.	Dintre vietățile acvatice, carnea cea mai gustoasă și ușor digerabilă se întâlnește la:	a.	melci	
		b.	crustacee	
		c.	scoici, midii și stridii	
		d.	pui de baltă (batracieni)	
4.	Prin fierbere, culoarea crustaceelor devine:	a.	albă	
		b.	brună	
		c.	cenușie	
		d.	roșie	
5.	Stridiile pot fi consumate:	a.	vii	
		b.	prăjite	
		c.	fierțe, în preparate	
		d.	toate variantele de mai sus	

Răspunsuri: 1-b; 2-a; 3-d; 4-d; 5-d.

D. LINKURI CĂTRE MATERIALE VIDEO CE POT FI UTILIZATE ÎN PROCESUL DIDACTIC.

➤ Ustensile pentru prelucrarea peștelui

https://www.youtube.com/watch?time_continue=67&v=auNb50CU5cM&feature=emb_logo

➤ Aprecierea prospețimii peștelui

https://www.youtube.com/watch?time_continue=1&v=yTtdjWUtC7s&feature=emb_logo

➤ Prelucrarea primară a peștelui

https://www.youtube.com/watch?time_continue=79&v=JAPYlm-wRro&feature=emb_logo

➤ Tranșarea peștelui (filetarea)

https://www.youtube.com/watch?time_continue=66&v=nd04004zSVk&feature=emb_logo

➤ Pește rasol

<https://www.youtube.com/watch?v=puPsOLdZ2QA>

➤ Saramura de crap

<https://www.youtube.com/watch?v=6OwxRrE08CY>

➤ Pește prăjit

<https://www.youtube.com/watch?v=3psnITCJ6ag>

EXEMPLE DE ACTIVITATI DE PREDARE-INVATARE-EVALUARE, cu accent pentru forma ONLINE

Lecție de transmitere și însușire de cunoștințe

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională:

- învățământ liceal: calificările **Organizator banqueting** și **Tehnician în gastronomie**
- învățământ profesional: calificările **Bucătar**, **Ospătar** și **Cofetar-patiser**

Anul de studiu: clasa a IX-a

Modulul: Procese de bază în alimentație

Unitatea de învățare: *Materii prime animale folosite în alimentație.*

Tema lecției: Ouăle

Durata recomandată: 2 ore

Lecția poate fi preluată și adaptată pe o platformă educațională online (spre exemplu Google classroom). Versiunea Power Point a lecției:

https://drive.google.com/file/d/1xWjlaLQ_Tl57wSXVX8uZsMgkqOxQCOAG/view?usp=sharing

Rezultate ale învățării vizate:

Unitatea de rezultate ale învățării URI 6: **Realizarea proceselor de bază în alimentație**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.6. Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație 6.1.8. Enumerarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime din alimentație, a ustensilelor și echipamentelor necesare. 6.1.9. Descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale. 6.1.10. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea primară.	6.2.7. Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație 6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.	6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

Obiectivele lecției. *La sfârșitul activităților de învățare, elevul va fi capabil:*

1. Să caracterizeze ouăle din punct de vedere al structurii și compoziției chimice.
2. Să determine starea de prospețime a oului utilizând diferite metode.
3. Să descrie efectuarea operațiilor de prelucrare primară a ouălor în alimentația publică.
4. Să analizeze metodele de conservare a ouălor și elementele specifice de care trebuie să se țină cont la comercializarea acestora.
5. Să compare caracteristicile organoleptice și nutritive ale ouălor provenite de la diferite specii de păsări.
6. Să identifice principalele utilizări culinare ale ouălor.

Cuprinsul activităților:

A. Fișe de documentare

1. Ouăle : caracteristici, structură, compoziție chimică
2. Condiții de calitate, metode de verificare a prospețimii ouălor
3. Prelucrarea primară a ouălor
4. Aspecte privind conservarea și comercializarea
5. Ouă provenite de la diferite specii de păsări
6. Utilizări culinare ale ouălor

B. Fișă de lucru

C. Test de evaluare formativă

D. Linkuri către materiale video ce pot fi utilizate în procesul didactic.

A. FIȘE DE DOCUMENTARE

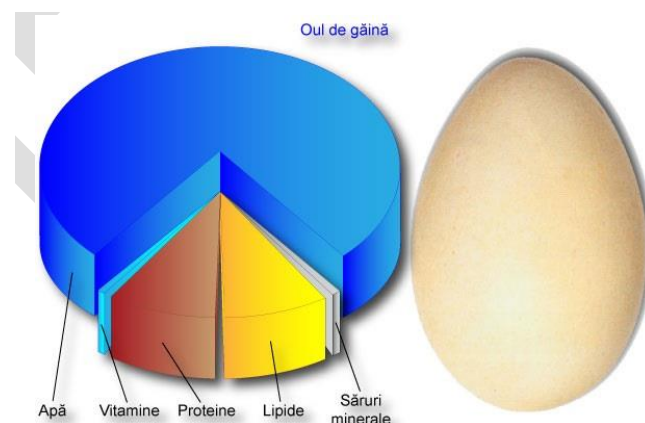
1. Ouăle : caracteristici, structură, compoziție chimică

Oul este un produs deosebit de valoros pentru alimentația omului datorită atât bogăției lui în factori nutritivi indispensabili organismului cât și gradului ridicat de asimilare a nutrienților din compoziția sa (coeficientul de digestibilitate este de 80-95%).

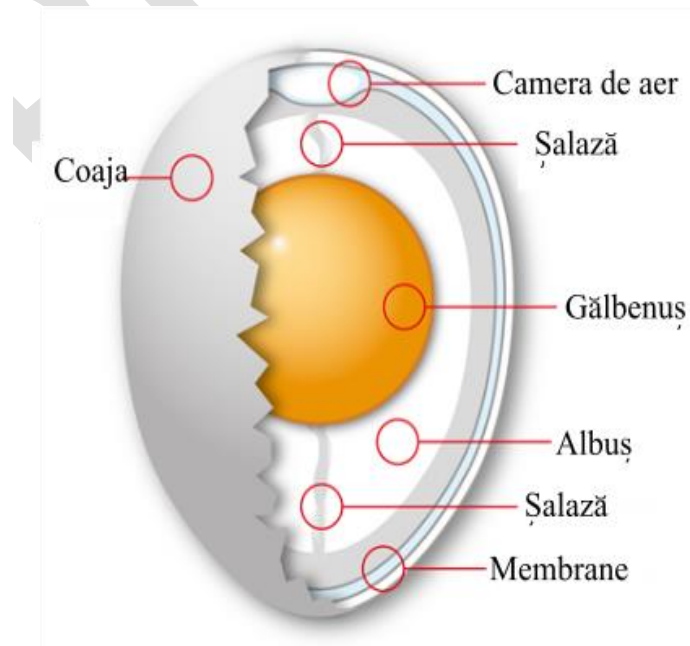
În vorbirea curentă, denumirea simplă de "ouă" este atribuită ouălor provenite de la găini.

Compoziție chimică:

- Apa 72,5%
- Lipide 11,6-12%
- Proteine 13,3-14%
- Glucide 1%
- Sustanțe minerale 1,2% (Ca, Mg, P, Fe)
- Vitamine (A, D, E, B, PP, K)



Structura oului



Element de structură	Caracteristici
Coaja (cochilia)	Mată, calcaroasă, poroasă, de culoare alb-roz până la brun-roșcat
Cuticula	Peliculă subțire care acoperă suprafața cojii și are rolul de a împiedica pătrunderea microorganismelor în interior
Membrana cochiliferă	Se află imediat sub coajă și delimitează camera de aer, care ocupă 1/10 din volumul oului și se mărește pe măsură ce oul se învechește, ajungând la 1/3 din oul vechi
Albușul	Masă transparentă, semifluidă, gelatinoasă, de culoare alb-verzuie. Este format din 3 straturi cu consistență diferită: fluidă imediat sub coajă, densă spre gălbenuș și sub formă de ligamente poziționate spre cele două extremități alungite, numite șalaze, care susțin gălbenușul în centrul oului.
Gălbenușul	Partea cea mai valoroasă din punct de vedere nutritiv: are formă sferică, consistență moale, este învelit într-o membrană numită membrană vitelină. Conține proteine, lipide, săruri minerale, vitamine (A, B1, B2, D, E), enzime. Pe suprafața sa se găsește un punct mic albicios, numit disc germinativ, din care se formează puiul.

2. Condiții de calitate, metode de verificare a prospețimii ouălor

În urma examenului organoleptic, ouăle proaspete au următoarele caracteristici:

- Coaja nevătămată, curată, de formă normală, uscată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili, iar cuticula intactă și fără neregularități; la ouăle vechi coaja devine lucioasă, unsoasă, pătată și cu porii măriți.
- Camera de aer (înălțime maximă) - 5 mm la ouă foarte proaspete, 10 mm la ouă proaspete, 1/5 din înălțimea oului la ouă conservate;
- Albușul clar, transparent, dens la ouă proaspete, se admite puțin fluid la ouă conservate;
- Gălbenușul ușor vizibil, compact, sferic, central, foarte puțin mobil la oul proaspăt, ușor aplatizat și mobil la ouăle conservate;
- Miros și gust caracteristic, fără miros și gust străin.

Evaluarea gradului de prospețime se poate face asupra oului crud întreg, asupra conținutului oului după spargere sau după fierbere.

Stabilirea prospețimii ouălor crude se poate face prin examinarea aspectului, prin proba clătinatului, examinarea la ovoscop sau proba densității în apă rece și în soluții de saramură, de diferite concentrații, precum și prin alte metode.

Examinarea conținutului oului crud:



Ou foarte proaspăt



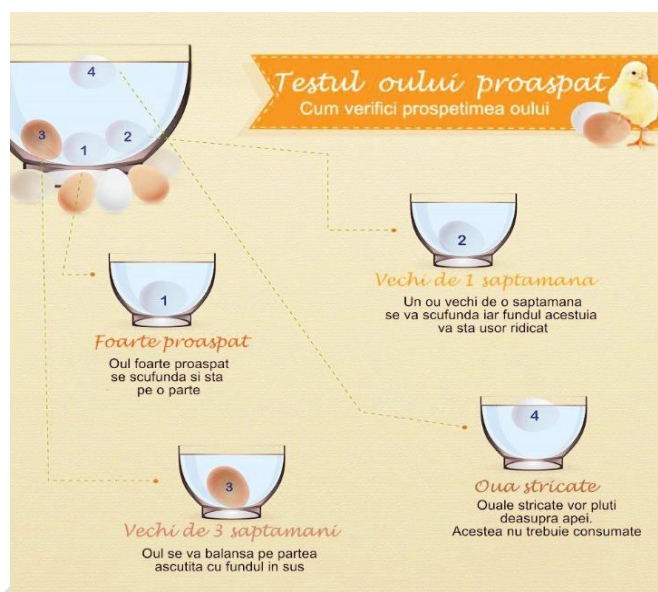
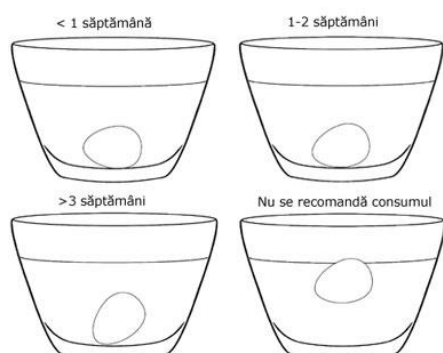
Ou relativ proaspat



Ou vechi

Verificarea prospetății prin scufundare în apă cu sare

Se urmăresc: scufundarea sau efectul de plutire al oului în soluția de sare, influențate de mărimea camerei de aer.



Examinare la ovoscop (aprecierea volumului camerei de aer). Ovoscopul este un aparat care permite examinarea conținutului oului la lumină, prin efectul de transparență al cojii. Se mai folosește pentru urmărirea dezvoltării embrionare la ouăle incubate.



VOLUMUL IDEAL AL CAMEREI DE AER



Proba clătinatului

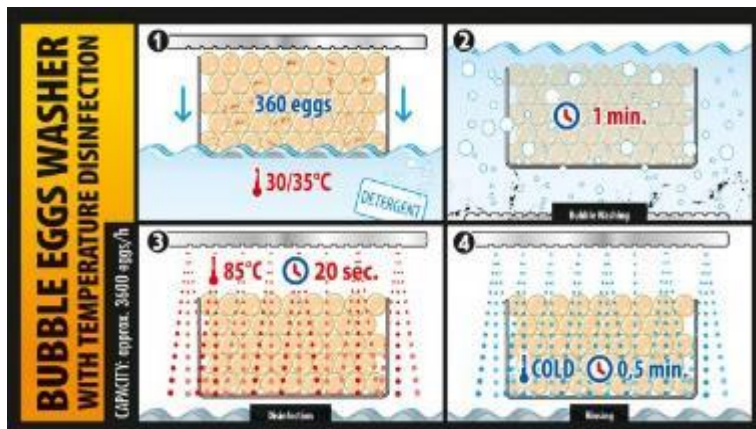
Ouăle foarte proaspete nu trebuie să aibă mobilitate sesizabilă la scuturarea ușoară. Lichefierea albușului și ruperea sau slăbirea șalazelor, pe măsura învechirii și chiar a alterării ouălor, determină *mobilitatea gălbenușului* la scuturarea oului. La ouăle foarte vechi, albușul se amestecă cu gălbenușul iar mobilitatea conținutului este foarte ușor de sesizat.

3. Prelucrarea primară a ouălor

În restaurante, *ouăle* se prelucrează primar prin *spălare* cu apă caldută, *dezinfectare* (prin menținere 10-15 minute în soluție de cloramină sau de bromocet 2 %), urmată de *limpezire* cu apă rece.

Ouăle se sparg întotdeauna în vase separate, astfel încât să se poată îndepărta eventualele ouă necorespunzătoare calitativ, fără a compromite întreaga cantitate folosită.

În unitățile mari sau în industrie, pentru spălarea și dezinfectarea cojii ouălor se pot utiliza instalații speciale a căror funcționare se bazează pe acțiunea aburului / apei fierbinți, timp scurt (de ordinul secundelor).



4. Aspecte privind conservarea și comercializarea

Tehnici de conservare a ouălor

Conservarea prin *refrigerare* se face la temperatură de 0 - 5°C și la o umiditate relativă a aerului ridicată (85-88%), care asigură conservarea ouălor pentru o perioadă de circa 6 luni; după 4 luni de conservare prin refrigerare se constată un slab miros de vechi.

Conservarea conținutului ouălor se face prin congelare și deshidratare. Astfel se conservă melanjul (amestecul albușului cu gălbenușul), albușul sau gălbenușul.

Congelarea ouălor se face la temperaturi de circa -15°C, în recipiente metalice. Se recomandă ca produsele congelate să se consume după prelucrarea termică.

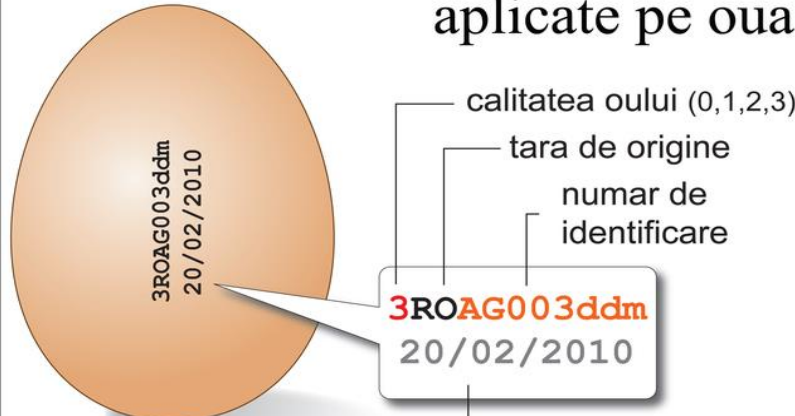
Deshidratarea albușului, gălbenușului sau a melanjului de ouă (praful de ouă) conduce la produse cu un conținut redus de apă (maxim 9%) și se prezintă sub formă de pulberi, fără aglomerări stabile. Termenul de valabilitate variază între 6 și 18 luni în funcție de modul și procedeul de ambalare, în condiții de temperatură răcoroasă și de umiditate relativă a aerului redusă.



Praf de ouă

La *comercializarea ouălor*, este obligatorie inscripționarea cojii cu informații legate de calitatea, proveniența și termenul de valabilitate al produsului.

Interpretarea corectă a codurilor aplicate pe oua



Calitatea oului este data de hrana și modul de creștere al găinilor

- 0 - Ecologice** - ouă produse de găini crescute în ferme ecologice și hrănite cu furaje care nu conțin făinuri proteice de origine animală, aditivi, conservanți, coloranți sintetici
- 1 - Aer liber** - găinile sunt crescute în hale, dar au acces continuu în aer liber pe tot parcursul zilei
- 2 - La sol** - găinile sunt crescute în hală, libere
- 3 - În baterii** - ouătoarele sunt înghesuite în cuști suprapuse

© Mediafax Foto / Lucian Maftei

5. Ouă provenite de la diferite specii de păsări

Ouă de rață. Sunt foarte bogate în proteine, chiar mai bogate decât cele de găină. Conțin calciu și potasiu, dar și minerale rare pe care oul de găină nu le conține. Au același gust ca și cele de găină, dar conțin mai multe grăsimi sănătoase și mai puțin colesterol. Trebuie consumate fierte bine, deoarece sunt mai frecvent contaminate cu Salmonella, de aceea utilizarea lor în alimentația publică este redusă.

Ouă de gâscă. Un ou de gâscă face cât trei ouă de găină. Sunt foarte gustoase, sunt bogate în grăsimi sănătoase și sunt valoroase în alimentație prin mineralele și vitaminele pe care le conțin. Sunt o excelentă sursă de vitamina D și de vitamine din grupul B. Trebuie bine fierte, ca și ouăle de rață.



Ouă de prepeliță. Sunt bogate în antioxidanți, minerale valoroase și proteine. Comparativ cu oul de găină, cel de prepeliță are o compoziție mult mai complexă în principii active: Acesta conține de 5 ori mai mult fosfor, de 7,8 ori mai mult fier, are de 6 ori mai multă vitamina B1 și de 15 ori mai multă vitamina B2. Pe cât este de mic, oul de prepeliță

conține, de asemenea, întregul complex de vitamine: A, B, D3, E, alături de minerale esențiale, precum calciu, zinc, potasiu și sulf.

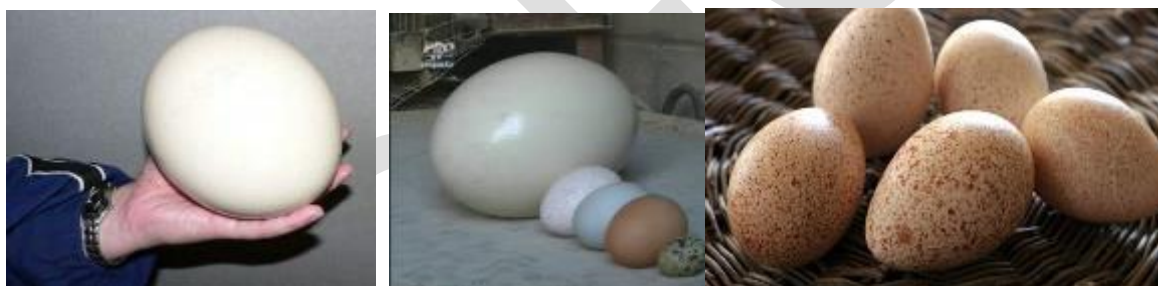
Ouă de bibilică. Ceva mai mici decât oul de găină, sunt gustoase și foarte sănătoase, sărace în colesterol, fiind o alternativă la ouăle de găină. Au calități asemănătoare cu



prepeleță.

Ouă de struț. Sunt cele mai mari ouă de pasăre, au aproximativ 16 centimetri înălțime, o circumferință de 42 de centimetri și o greutate de aproximativ două kilograme. Un ou de struț face cât aprox. 20 de ouă de găină, astfel încât pentru a prepara un ou fiert tare sunt necesare 90 de minute.

Ouă de curcă. Sunt deosebit de gustoase și foarte sărace în grăsimi, dar bogate în proteine. Gustul este asemănător cu al oului de găină.



6. Utilizări culinare ale ouălor

Oul este folosit în alimentația omului sub diverse forme.

În tehnologia culinară și de cofetărie-patiserie se poate folosi, spre exemplu, la obținerea maionezei, a preparatelor pentru mic dejun (ouă fierte, omlete, ouă ochiuri), ouă umplute, ca element de legătură în tocături, ca adaos la preparate lichide, la obținerea unor dulciuri de bucătărie, creme, blaturi etc.

În cofetărie, ouăle se folosesc atât proaspete cât și sub formă de praf de ouă.

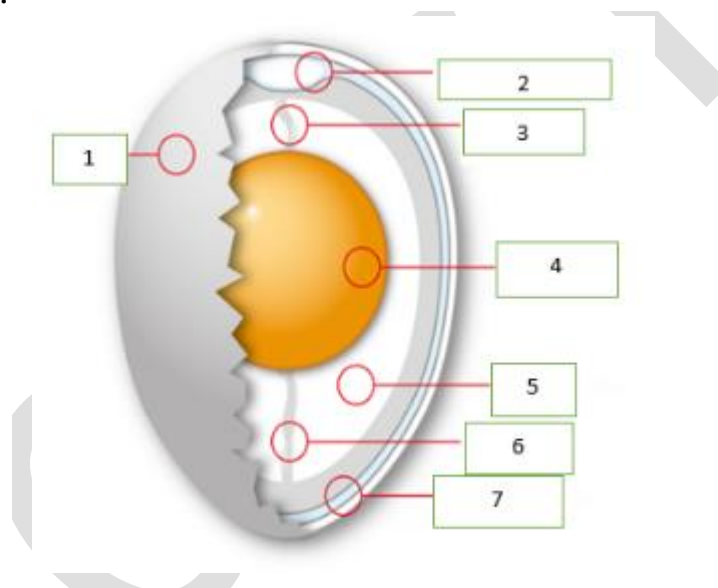


B. FIȘĂ DE LUCRU

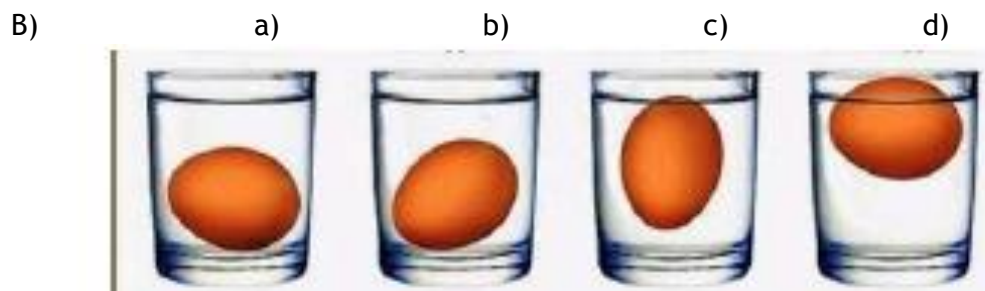
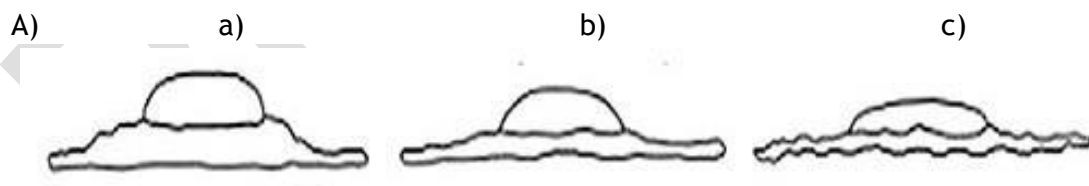
1. Tabelul de mai jos reprezintă compoziția chimică a oului. Completați elementele lipsă.

Componente	Valori / tipuri
1.	72,5 %
2.	11,6 - 12 %
3.	13,3 - 14 %
4.	1 %
5. Vitamine
6. Substanțe minerale

2. Identificați elementele din structura oului și precizați caracteristicile fiecărui element identificat.



3. Identificați starea de prosepțime a ouălor reprezentate în imaginile de mai jos.



4. Enumerați operațiile de prelucrare primară a ouălor.
5. Enumerați metodele folosite în industrie/alimentația publică pentru conservarea ouălor.
6. Interpretați următoarele coduri înscrise pe coaja oului:



a)

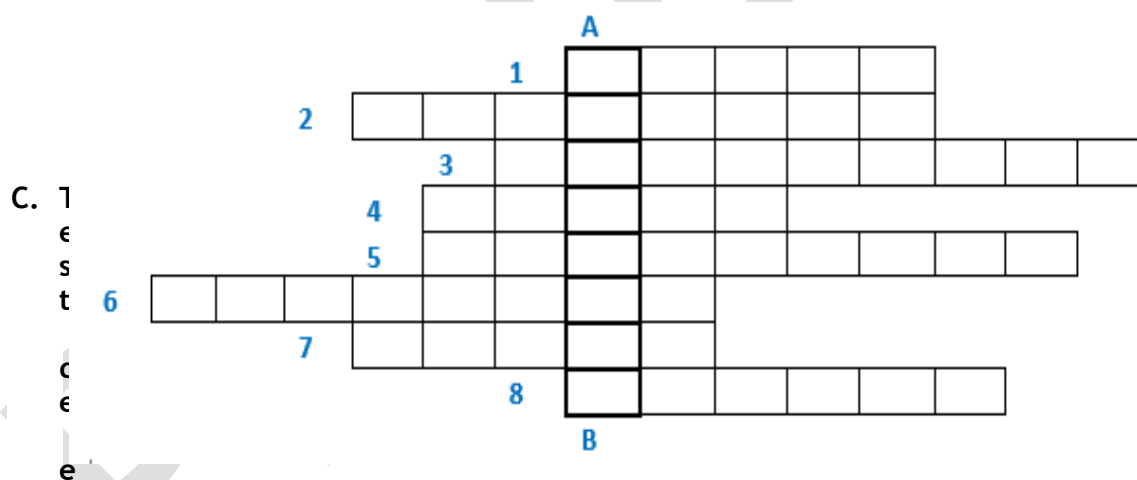


b)

7. Rezolvați următorul rebus, folosind definițiile:

A-B: Partea cea mai valoroasă a oului din punct de vedere nutritiv

- 1: Păsări de la care provine cea mai mare parte din ouăle aflate în consumul populației
- 2: Categorie de substanțe nutritive valoroase care se găsesc în ou
- 3: Substanță folosită pentru dezinfectarea cojii ouălor
- 4: Parte componentă a oului, transparentă și semifluidă
- 5: Pasăre ale cărei ouă, de dimensiuni mici, sunt cele mai valoroase în substanțe nutritive
- 6: Substanțe nutritive valoroase, prezente în ou în proporție de 13-14%
- 7: Pasăre de la care provin cele mai mari ouă
- 8: Ligamente din structura oului care susțin gălbenușul în centrul oului



valoare formativă (timp de lucru 10 minute)

I. Încercuiți răspunsul corect: (2 puncte)

1. Oul este un aliment cu o valoare nutritivă ridicată, fiind o sursă importantă de:
 - a) Proteine
 - b) Glucide simple
 - c) Glucide complexe
 - d) Vitamina C
2. Ouăle care sunt frecvent contaminate cu Salmonella, motiv pentru care trebuie consumate bine fierte provin de la:
 - a) Struț
 - b) Prepeliță
 - c) Bibilică

- d) Rață
3. Dezinfectarea cojii la ouă se face cu:
 - a) Cloramină sau bromocet
 - b) Apă oxigenată sau alcool sanitar
 - c) Detergent sau săpun
 - d) Alcool izopropilic sau glicerină
 4. Oăle vechi, al căror consum nu se recomandă, se comportă astfel la scufundarea într-o soluție de sare:
 - a) Se scufundă
 - b) Rămân la fundul vasului dar se ridică ușor
 - c) Plutesc în interiorul lichidului
 - d) Se ridică și plutesc la suprafața lichidului

I. Asociați elementele de structură ale oului cu caracteristicile acestora: (3,5 puncte)

Element de structură	Caracteristici
1. Coaja (cochilia)	a) Masă transparentă, semifluidă, gelatinoasă, de culoare alb-verzuie, formată din 3 straturi cu consistență diferită
2. Cuticula	b) Membrană care acoperă și delimitează gălbenușul.
3. Membrana cochiliferă	c) Se află imediat sub coajă și delimitează camera de aer.
4. Albușul	d) Peliculă subțire care acoperă suprafața cojii și are rolul de a împiedica pătrunderea microorganismelor în interior
5. Șalaze	e) Ligamente poziționate spre cele două extremități alungite ale oului, care susțin gălbenușul în centrul oului.
6. Gălbenușul	f) Mată, calcaroasă, poroasă, de culoare alb-roz până la brun-roșcat
7. Membrană vitelină	g) Partea cea mai valoroasă din punct de vedere nutritiv, de formă sferică, consistență moale.

II. Stabiliți valoarea de adevăr a următoarelor afirmații, notând cu A enunțurile adevărate și cu F pe cele false: (2,5 puncte)

1. Ouăle sunt surse de Ca, Mg, P și Fe în alimentația omului.
2. Ouăle se pot conserva prin deshidratare și congelare.
3. Oul de struț nu este comestibil.
4. La ouăle vechi se poate sesiza mobilitatea gălbenușului prin proba clătinatului.
5. Ovoscopul este un aparat pentru cântărirea ouălor.

Se acordă 2 puncte din oficiu.

Autoevaluare:

- I. 1-a; 2-d; 3-a; 4-d. **4 x 0,5 puncte = 2 puncte**
 - II. 1-f; 2-d; 3-c; 4-a; 5-e; 6-g; 7-b. **7 x 0,5 puncte = 3,5 puncte**
 - III. 1-A; 2-A; 3-F; 4-A; 5-F. **5 x 0,5 puncte = 2,5 puncte**
- 2 puncte din oficiu**
Total: 10 puncte

D. LINKURI CĂTRE MATERIALE VIDEO CE POT FI UTILIZATE ÎN PROCESUL DIDACTIC.

- Ouă provenite de la diferite specii de păsări
<https://www.youtube.com/watch?v=bpPmkrDR2zw>
- Aprecierea prospețimii oului
<https://www.youtube.com/watch?v=EGwu3p6y6qg>
https://www.youtube.com/watch?v=ji5g_yEAzbc
- Interpretarea codului șampilat pe coaja oului
<https://www.youtube.com/watch?v=18bcwy5yblI>
- Beneficii ouă de prepeliță
<https://www.youtube.com/watch?v=pY5csCMQhqU>

BIBLIOGRAFIE

- C. Brumar, V.B. Dorin, M. Manole, N. Negoianu: Procese de bază în alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2018
- C. Brumar, C. Ionești, A. Turcescu, F. Costea, V. Capotă: Turism și alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, București, 2010
- Ș. Mihai, A. Turcescu, V. Capotă: Turism și Alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București 2019
- C. Brumar, E. Pascali, V. Capotă, M. Petre, A. Șandru, F. Lixandru: Turism și alimentație - Manual pentru clasa a X-a, Ed. CD Press, București, 2011.
- C. Brumar, V.B. Dorin, M. Manole, N. Negoianu: Procese de bază în alimentație - Manual pentru clasa a IX-a, Ed. CD Press, București, 2018
- G. Pârjol, E. Paraschiv, O. Onete, C. Brumar ș.a. - Tehnologie culinară, Manual pentru clasa a X-a, a XI-a și a XII-a, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1999.
- Curriculum clasa a IX-a pentru învățământ liceal/profesional - Domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație (OMENCS 4457/5.07.2016)
- Curriculum clasa a X-a pentru învățământ liceal/profesional - Domeniul de pregătire generală Alimentație (OMENCS 3915/18.05.2017)
- Standarde de pregătire profesională - Domeniul de pregătire Turism și alimentație (OMENCS 4121/13.06.2016)

EXEMPLUL 3

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ, clasa a IX-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
MODULUL ANALIZAT:M3 STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ clasa a IXa			
		M3 Patrimoniul turistic din clasa a X a	
RI 5.1.6 Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație 5.2.4 Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație 5.2.5 Participarea la activitățile echipei de lucru 5.3.3 Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate	Conținutul 1 Baza tehnico - materială din unitățile de alimentație: - elementele bazei tehnico-materiale(mobilier, aparate, echipamente, aparate, instalații). - caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico materiale din unitățile de alimentație - tipurile de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale - materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale	Patrimoniul turistic-noțiuni introductive - Conceptele operaționale ale patrimoniului turistic: oferta turistică - Oferta turistică a unei destinații turistice:infrastructura/baza materială generală și specifică	JUSTIFICARE: Conținuturile din cadrul modulului analizat <i>M3 Structuri de primire turistice</i> , pot fi integrate in cadrul conținuturile menționate în coloana 3 prin asocierea cu rezultatul învățării aferent. RECOMDĂRI: <i>Modulul Patrimoniul turistic</i> are o structură flexibilă si poate incorpora noi conținuturi care nu au putut fi parcurse in clasa a IX a sem al II lea. In prezentarea infrastructurii/bazei materiale pot fi incluse și elementele, caracteristicile constructive și funcționale, lucrările și materialele pentru întreținerea bazei tehnico materiale din unitățile de alimentație. SUGESTII METODOLOGICE: Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor

			<p>activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev. Se vor parcurge noțiunile introductive referitoare la oferta turistică- baza material general și specific, iar după prezentarea lor se propun activități de corelare a acestora cu Baza tehnico - materială din unitățile de alimentație parcurse în clasa a XI-a.</p>
<p>RI</p> <p>5.1.7 Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie</p> <p>5.1.8 Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație</p> <p>5.1.9 Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică</p> <p>5.2.6 Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și cazare</p> <p>5.2.7 Selectarea informațiilor specifice activităților din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie</p> <p>5.3.3 Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de</p>	<p>Conținutul 2</p> <p>Compartimentele structurilor de primire:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Compartimente ale unităților de cazare -Compartimente ale unităților de alimentație - tipuri de relații stabilite între compartimentele structurilor de primire 	<p>Patrimoniul turistic-noțiuni introductive</p> <ul style="list-style-type: none"> - oferta turistică a unei destinații turistice: infrastructura/baza materială generală și specifică 	<p>JUSTIFICARE:</p> <p>Conținuturile din cadrul modulului analizat M3 Structuri de primire turistice, pot fi integrate in cadrul conținuturile meționate în coloana 3 prin asocierea cu rezultatul învățării aferent.</p> <p>RECOMDĂRI:</p> <p>Modulul <i>Patrimoniul turistic</i> are o structură flexibilă si poate incorpora noi conținuturi care nu au putut fi parcurse in clasa a IX a sem al II lea. In prezentarea infrastructurii/bazei materiale pot fi incluse și Compartimentele structurilor de primire.</p> <p>SUGESTII METODOLOGICE:</p> <p>Oferta turistică a unei detinații include baza materială și specifică adică toate categoriile de structuri de primire cu caracteristicile specifice, compartimente si modalitățile de întreținere.</p> <p>Se pot desfășura activități de observare independentă, în sala de clasă, în laboratorul de alimentatie/cabinetul de</p>

primire turistică, pe baza informațiilor selectate			turism ale școlii, la agentul economic.
		M2.Etică și comunicare profesională din clasa X	
RI 5.1.10 Investigarea surselor de informare specifice industriei turismului, inclusiv cele oferite pe internet 5.2.8 Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice 5.3.4 Asumarea responsabilității în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații pentru activitatea din structurile de primire turistică	Conținutul 3 Compartimentele structurilor de primire: Surse de informare specifice industriei turistice(literatura de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri specializate)	Mijloace de comunicare - Mass-media - Mijloace de comunicare orală - Mijloace de comunicare scrisă - Mijloace de comunicare vizuală - Mijloace de comunicare audio-vizuală - Internet	JUSTIFICARE: Conținuturile din cadrul modulului analizat M3 <i>Structuri de primire turistice</i> , pot fi integrate in cadrul conținuturile meționate în coloana 3 prin asocierea cu rezultatul învățării aferent. RECOMANDĂRI: Sursele de informare specifice industriei turistice pot fi identificate cu ajutorul mijloacelor de comunicare. SUGRSTII METODOLOGICE: Se pot realiza activități bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observatia proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul lucrul individual, asaltului de idei, etc.
RI 5.1.11 Cunoașterea activităților și a principiilor ergonomice specifice unităților de turism și alimentație	Conținutul 4 Activități specifice unităților de turism și alimentație: (transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor)	<i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a X-a ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i>	Nu există corespondența conținuturilor dintre cele două module. Conținuturile din coloana 2 ar putea fi parcurse in cadrul CDL-ului.
RI 5.2.10 Aplicarea măsurilor de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a	Conținutul 5 Măsuri de reducere a solicitărilor fizice: (economia mișcărilor,	<i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a X-a ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i>	Nu există corespondența conținuturilor dintre edouă module. Conținuturile din coloana 2 ar putea fi parcurse in cadrul CDL-ului.

efortului ortostatic	succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor)		
RI 5.1.12 Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic	Conținutul 6 Măsuri de reducere a efortului ortostatic: (dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile, încălțăminte comodă, lejeră pe gleznă, din piele sau alte materiale prin care pătrunde aerul, talpă elastică.)	<i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a X-a ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</i>	Nu există corespondența conținuturilor dintre cele două module. Conținuturile din coloana 2 ar putea fi parcurse în cadrul CDL-ului.
RI 5.1.13 Identificarea eventualelor surse de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație	Conținutul 7 Surse de zgomot: (trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzical artistice, manipularea necorespunzătoare inventarul.)	<i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a X-a ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</i>	Nu există corespondența conținuturilor dintre cele două module. Conținuturile din coloana 2 ar putea fi parcurse în cadrul CDL-ului.
RI 5.2.12 Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților	Conținutul 8 Elemente de microclimat optim: (temperatură, iluminat, ventilație)	<i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a X-a ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</i>	Nu există corespondența conținuturilor dintre cele două module. Conținuturile din coloana 2 ar putea fi parcurse în cadrul CDL-ului.

EXEMPLE DE INSTRUMENTE DE EVALUARE

Rezultate ale învățării vizate:

- 5.1.6 Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație
- 5.2.4 Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație
- 5.1.7 Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie
- 5.1.8 Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație
- 5.1.9 Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică
- 5.2.7 Selectarea informațiilor specifice activităților din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie
- 5.1.10 Investigarea surselor de informare specifice industriei turismului, inclusiv cele oferite pe internet
- 5.2.8 Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice
- 5.3.4 Asumarea responsabilității în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații pentru activitatea din structurile de primire turistică

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 de minute

SUBIECTUL I

25 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Din cadrul departamentelor operaționale fac parte:
 - a) administrația și gestiunea general;
 - b) agențiile de voiaj;
 - b) casă-facturare;
 - c) centrala telefonică;
 - d) cazarea și alimentația.
2. Sunt folosite pentru curățarea prin frecare a murdăriei de pe suprafețe dure:
 - a) solvenții organici;
 - b) dezinfectanții;
 - c) dezodorizante;
 - d) substanțele abrazive.
3. După conținutul informațiilor și în funcție de raporturile care se stabilesc între compartimente, relațiile organizatorice pot fi:
 - a) autoritate, cooperare, control, prezentare;
 - b) autoritate, cooperare, formale, reprezentare;
 - c) funcționale, cooperare, informale, prezentare;
 - d) autoritate, cooperare, control, reprezentare;
4. Comunicarea între serviciul etaj și recepție vizează și transmiterea situației cu:
 - a) situația faptică a camerelor la prima oră;
 - b) defectiunile depistate în spațiile de cazare;
 - c) timpul necesar remedierii defectiunilor;
 - d) sosiri și plecări de clienți.
5. În spațiile de producție dintr-o unitate de alimentație nu au loc operațiile de:

- a) sortare, curățare, spălare, tranșare a amateriilor prime;
- b) recepționarea cantitativă și calitativă a alimentelor;
- c) realizarea preparatelor culinare calde și reci;
- d) realizarea produselor de cofetărie și patiserie.

B.

5 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate categoriile de spații dintr-o unitate de alimentație, iar în coloana B sunt enumerate exemplele de spații din fiecare categorie. Scrieți, pe foaia cu răsunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A Categoriile de spații dintr-o unitate de alimentație	Coloana B Exemplele de spații din fiecare categorie
1. spații destinate consumatorilor	a. spații pentru păstrarea alimentelor
2. spații de depozitare	b. bucătăria caldă
3. spații tehnice	c. garsonieră
4. spații anexe	d. spălătorul pentru vase de bucătărie
5. spații de producție	e. garderoba
	f. centrala termică

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5.

- 1. După importanța lor compartimentele pot fi operaționale și funcționale.
- 2. Compartimentul *recepție* dintr-o unitate de alimentație se ocupă cu verificarea cantitativă și calitativă a alimentelor, materiilor prime, băuturilor și materialelor.
- 3. Detergenții sunt substanțe cu acțiuni de curățare și dezinfectie.
- 4. Departamentele operaționale sunt generatoare doar de costuri.
- 5. Sursele de informare specifice industriei turismului pot fi: literatura de specialitate, mass-media, film documentare, site-uri de specialitate.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

- 1. Departamentul întreținere-tehnic are rolul de a asigura....(1).....optimă a instalațiilor și(2)....., a mobilierului și accesoriile din spațiile hoteliere.
- 2. În saloanele de servire se adesează activități de asigurare a servirii(3).....și băuturilor.
- 3. Spațiile destinate consumatorilor dintr-o unitate de alimentație cuprind: parcare auto,(4)....., vestibulul, holul(in unitățile mari),(5)....., toaletele.

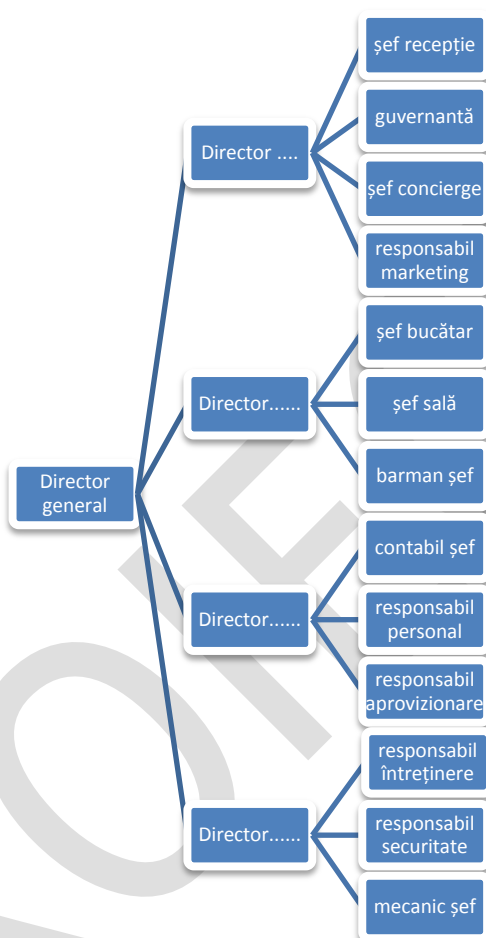
10 puncte

II.2. Scrieți răspunsul corect pentru următoarele întrebări:

- 1. Cum se mai numește bufetul?
- 2. Ce substanțe folosim pentru zonele în care pot să apară diverși germeni(bacterii)?
- 3. Cu echipament este necesar pentru păstrarea suplimentară a obiectelor de inventar în salonul de servire?

6 puncte

- II.3 În figura de mai jos este reprezentată o organigramă pentru un hotel de 4-5 stele.
- Precizați 4 tipuri de compartimente operationale si funcționale din organigramă. 4puncte
 - Completați cu denumirea compartimentului pentru care este responsabil fiecare director. 10 puncte




SUBIECTUL III

35 puncte

1. Completați tabelul „Utilizarea și întreținerea spațiilor și echipamentelor dintr-o unitate de alimentație” cu elementele care lipsesc din fiecare categorie .

- spațiile și echipamentele aferente acestora, conform imaginilor 6 puncte
 - utilizarea spațiilor și echipamentelor 12 puncte
 - întreținerea spațiilor și echipamentelor 12 puncte
- Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte**

Utilizarea și întreținerea spațiilor și echipamentelor dintr-o unitate de alimentație		
Spații și echipamentele aferente acestora	Utilizare	Întreținere
.....	Porționarea	și

	<p>prepararea și servirea băuturilor</p>	
<p>Bucătăria caldă</p> 	<p>.....</p>	<p>Se îndepărtează rezidurile. Se spală pardoseala cu apă caldă și adaos de detergenți sau sodă caustică.pereții Usile și ferestrelesăptămânal Dezinfectie, dezinfecție și deratizare.....</p>
<p>.....</p> 	<p>Pregătirea unui număr mare de preparate „la minut” folosind același ulei prin procedeul termic- prăjire.</p>	<p>Se demontează. Se spală.....și se șterg Pentru utilaje nedemontabile se folosește rețeaua de conducte existentă pentru spălare sub presiune. Pentru greu accesibile. Se folosește furtunul cu apă caldă.</p>
<p>Marmita</p> 	<p>.....</p>	
<p>Salonul restaurant</p> 	<p>Servirea clienților cu preparate culinare și băuturi.</p>	<p>Zilnic: 1.aerisirea 2.curățarea blatului meselor și scaunelor 3.mutarea mobilierului 4..... 5.aspirarea 6.spălarea pardoselii 7.stergerea prafului de pe mobilier. 8..... 9.reașezarea mobilierului 10.odorizarea Periodic: Spălarea perdelelor, curățarea chimică a adrapeiilor.</p>

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	25 puncte
A.	10 puncte
1 - d; 2 - c; 3 - d; 4- b; 5-b. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
B.	5 puncte
1 - e; 2 - a; 3 - f.; 4- d; 5-b. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
C.	10 puncte
Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor 1 - F; 2 - A; 3 - A; 4- F;5-A. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
SUBIECTUL II	30 puncte
II.1	
1 - funcționarea; 2 - echipamentelor; 3 - preparatelor; 4- garderoba;5-saloanele. <i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	10 puncte
II.2	
1-bucătăria rece; 2-dezinfectanți; 3- console. <i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	6 puncte
II.3	
1. 4 tipuri de compartimente: 2 operationale si 2 funcționale din organigramă. Comartimente operationale - cazare; - alimentatie; Comartimente funcționale - marketing - contabilitate	

- aprovizionare
- intretinere
- securitate, etc

4 puncte

Pentru oricare 4 răspunsuri corecte și complet se acordă 4 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2. Denumirea compartimentului pentru care este responsabil fiecare director.

10 puncte



- Cazare
- Alimentatie
- Administrativ/Economic
- Tehnic



Pentru fiecare răspunsuri corecte și complet se acordă 2,5 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

35 puncte

Utilizarea și întreținerea spațiilor și echipamentelor dintr-o unitate de alimentație		
Spații și echipamentele aferente acestora	Utilizare	Întreținere
<p>Bar</p> 	<p>Porționarea și prepararea și servirea băuturilor</p>	<p>Se îndepărtează rezidurile. Se spală pardoseala cu apă caldă și adaos de detergenți sau sodă caustică. Se dezinfectează pereții iar usile și ferestrele se șterg săptămânal Dezinfectie, dezinfecție și deratizare la trei luni.</p>
<p>Bucătăria caldă</p> 	<p>Pregătirea preparatelor care necesită prelucrare la cald</p>	<p>Dezinfectie, dezinfecție și deratizare la trei luni.</p>
<p>Friteuză</p>	<p>Pregătirea unui număr mare de preparate „la minut” folosind același ulei prin procedeul termic- prăjire.</p>	<p>Se demontează. Se spală cu detergent și apă fierbinte.</p>
<p>Marmita</p>	<p>Pregătirea preparatelor lichide(supe, ciorbe, borsuri, creme)</p>	<p>Se șterg cu cârpă uscată din bumbac. Pentru utilaje nedemontabile</p>

		<p>se folosește rețeaua de conducte existentă pentru spălare sub presiune. Pentru greu accesibile. Se folosește furtunul cu apă caldă.</p>
<p>Salonul restaurant</p> 	<p>Servirea clienților cu preparate culinare și băuturi.</p>	<p>Zilnic:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.aerisirea 2.curățarea blatului meselor și scaunelor 3.mutarea mobilierului 4.ștergerea prafului de pe tavan și pereți 5.aspirarea 6.spălarea pardoselii 7.stergerea prafului de pe mobilier. 8.ștergerea oglinzilor, geamurilor 9.reașezarea mobilierului 10.odorizarea <p>Periodic: Spălarea perdelelor, curățarea chimică a adrapeiilor.</p>

a) spațiile și echipamentele aferente acestora, conform imaginilor **6 puncte**
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) utilizarea spațiilor și echipamentelor **12 puncte**
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 6 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 3 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) întreținerea spațiilor și echipamentelor **12 puncte**
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte

VARIANTA EVALUARE LUCRARE PRACTICĂ

FIȘĂ DE EVALUARE

1. Completarea tabelului privind utilizarea și întreținerea spațiilor și echipamentelor dintr-o unitate de alimentație
2. Utilizarea corectă în comunicare a vocabularului comun și a celui de specialitate specific domeniului turism și alimentație

Sarcina de lucru:

Completați, în pereche, fișa de lucru ce cuprinde utilizarea și întreținerea spațiilor și echipamentelor dintr-o unitate de alimentație:

- Enumerarea elementelor din fișa de lucru
- Precizarea spațiilor și echipamentelor aferente acestora dintr-o unitate de alimentație
- Alegerea modalităților de lucru pentru îndeplinirea sarcinii.
- Respectarea succesiunii logice a etapelor de lucru.
- Completarea tabelului cu informațiile solicitate (spații/echipamente, utilizare, întreținere)
- Prezentarea fișelor de lucru realizate.

FIȘĂ DE EVALUARE A ACTIVITĂȚII

Criterii de evaluare	Indicatori de realizare	Punctaj acordat
1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (35p)	a. Enumerarea elementelor prezentate în fișa de lucru b. Precizarea spațiilor și echipamentelor aferente acestora dintr-o unitate de alimentație c. Alegerea modalităților de lucru pentru îndeplinirea sarcinii.	5p. 20 p. 10 p.
2. Realizarea sarcinii de lucru (50p)	a. Respectarea succesiunii logice a etapelor de lucru. b. Completarea tabelului cu informațiile solicitate (spații/echipamente, utilizare, întreținere) c. Realizarea integral a temei solicitate	15p. 25 p 10 p.
3. Prezentarea temei realizate. (15p)	a. Prezentarea fișelor de lucru realizate b. Utilizarea corectă a vocabularului de specialitate	10 p. 5p.
Total		100 p

I. EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE- în relație directă cu analiza efectuată

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a-X a)

7.1.1. Prezentarea conceptelor operationale ale patrimoniului turistic: potential turistic, ofertă turistică, resursă turistică, spatiu turistic.

7.1.2. Caracterizarea conceptelor de turism, turist, vizitator.

7.2. 1. Utilizarea corectă a conceptelor operationale ale patrimoniului turistic.

7.2.2. Selectarea elementelor care fac parte din spaliul turistic, oferta turistică, potentialul turistic sau care reprezintă resurse turistice

7.3.1. Asumarea responsabilității în ceea ce privește respectarea legislatiei în domeniul turismului.

7.3.2. Determinarea responsabilă a asocierilor de elemente care fac parte din spațiul turistic.

Conținuturi

1. Patrimoniul turistic – notiuni introductive

- a. conceptele de turism, turist, vizitator;
- b. conceptele operationale ale patrimoniului turistic: potential turistic, ofertă turistică, resursă turistică, spațiu turistic;
- c. oferta turistică a unei destinații turistice: resurse turistice, infrastructura/baza materială generală specifică, bunurile serviciile destinate consumului turistic, forța de muncă, condițiile de comercializare.

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX) INTEGRATE

5.1.7 Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie

5.1.8 Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație

5.1.9 Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică

5.2.6 Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și cazare

5.2.7 Selectarea informațiilor specifice activităților din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie

5.3.3 Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate

Conținuturi

1. Compartimentele structurilor de primire:

- a. Compartimente ale unităților de cazare
- b. Compartimente ale unităților de alimentație
- c. Tipuri de relații stabilite între compartimentele structurilor de primire

Moment organizatoric și generarea entuziasmului -5 minute

La inceputul activității profesorul realizează captarea atenției elevilor prin prezentarea unui film de pe youtube, privind compartimentele existente și relațiile dintre acestea din cadrul celui mai luxos hotel din lume: Burj Al Arab din Dubai
https://www.youtube.com/watch?v=yvUbza_QQ2c.

In sala de clasă există TV HD cu conexiune wireless la laptopul profesorului.

Profesorul cere elevilor să numescă tipurile de compartimente pe care le-au observat în filmul prezentat, atât în unitatea de cazare cât și în unitatea de alimentație.

Un exemplu de **METODĂ DIDACTICĂ** ce poate fi folosită în activitățile de învățare poate fi **CUBUL**

Metoda CUBULUI- 20 minute.

Atelier de lucru/grup cu sarcină precisă-metoda cubului

Profesorul împarte elevii în șase grupe dând fiecărei grupe sarcini precise de lucru :

Grupa 1- descrieți tipurile de compartimente din unitățile de cazare și de alimentație din fișa de lucru;

Grupa 2-identificați asemănări și deosebiri între compartimentele unităților de cazare și compartimentele unităților de alimentație.

Grupa 3-analizați relațiile organizatorice care se stabilesc între compartimente;

Grupa 4-asociați compartimentele cu activitățile desfășurate;

Grupa 5- argumentați importanța stabilirii relațiilor de comunicare între compartimente(exemplificarea acestora)

Grupa 6-aplicați informațiile legate de compartimente în cadrul unității în care vă desfășurați activitatea practică.

Elevii vor fi împărțiți astfel încât în fiecare grupă să fie elevi cu stiluri de învățare din toate dominantele.

Profesorul monitorizează activitatea grupurilor și supraveghează înscrierea corectă a răspunsurilor.

Centralizarea răspunsurilor de pe fișe pe fețele cubului.

Lucrul în echipă- 15 minute

Clasa este împărțită în 6 grupe. Ele vizualizează cerințele sarcinii de lucru din fișele de lucru, efectuează sarcina de lucru din fișa dată, participă la discuțiile legate de efectuarea sarcinii, centralizează rezultatele pe una din fețele cubului în funcție de grupa în care sunt repartizați.

Asigurarea feed-back-ului-10 minute

Profesorul îi invită pe elevi la un joc care se numește- **BINGO!**

Profesorul prezintă regulile jocului:

Fiecare echipă trebuie să obțină în tabelul de mai jos linii completate cu noțiunile învățate.

În funcție de importanța lor compartimentele pot fi : 1..... 2.....	Relațiile organizatorice sunt : 1..... 2..... 3..... 4.....	Recepția din unitatea de cazare
În spațiile de producție	Mijloacele de reprezentare a structurii organizatorice a unui hotel.....	Departamentul de cazare include.....
Departamentul de alimentație vizează.....	Activitățile specifice serviciului de etaj sunt.....	În funcție de natura activităților compartimentele pot fi : 1..... 2.....

Elevii pot câștiga în două feluri: prin completarea unei linii sau să aibă cât mai multe căsuțe completate când expiră timpul alocat.Castiga cine striga primul: Bingo!

Profesorul ajută la formularea răspunsurilor corecte ale elevilor, le apreciază pentru implicarea în realizarea sarcinilor primite!

EXEMPLU DE ACTIVITATE DE ÎNVĂȚARE ONLINE

Pentru situația în care activitatea didactică trebuie să se deruleze în mediul online, profesorul poate să apeleze la platforma Google Classroom unde își poate crea profesorul un curs pentru **MODUL IV: Patrimoniul Turistic**, modulul din clasa a X a.

O clasă virtuală este creată în spațiul virtual, un loc în care se întâlnesc elevii și profesorii, se prezintă și dezbate idei, concepte, teme prin intermediul platformei.

Materialele de învățare pot fi prezentate într-o formă multimedia (text, sunet, imagine, filme, etc) sau utilizând hyperlink-ul (prezintă accesul la informații prin crearea unor legături multiple cu o singură pagină).

Elevii pot fi invitați să se înscrie la o clasă printr-un cod privat, sau importați automat dintr-un domeniu școlar. Fiecare clasă creează automat un folder separat în Discul utilizatorului respectiv, unde elevul poate trimite lucrări pentru a fi notat de un profesor.

Aplicațiile mobile, disponibile pentru dispozitivele iOS și Android, permit utilizatorilor să facă fotografii și să le atașeze la teme, să partajeze fișiere din alte aplicații și să acceseze informații offline. Profesorii pot monitoriza progresul pentru fiecare elev, iar după ce îi notează pe elevi, profesorii pot lăsa comentarii private pe baza temei.

După crearea contului Google se poate accesa Google Classroom și Google Meet care permite realizarea întâlnirilor ce presupun conexiune audio și video prin intermediul unui cod generat automat la fiecare clasă creată.

Activitatea la clasa Google:

La secțiunea „Classwork” din „Clasa” creată se poate crea o temă (assignment)

Se adaugă fișiere de orice fel (ex. fișe de lucru, prezentări) pe care dorim să le acceseze elevii și decidem dacă dorim să aibă acces în vizualizare sau realizăm o copie pentru fiecare elev.

Putem stabili o dată și oră de predare a temei, care va apărea în secțiunea Calendar Google.

Profesorul creează un material cu titlu: Compartimentele structurilor de primire

Elevii pot parcurge materialul creat de profesor și pot accesa fișa de documentare încărcată pe platformă:

<https://classroom.google.com/u/1/w/OTgyMDcwODQ2MzNa/t/all>

Activitatea la curs: Profesorul creează o temă cu numele-Fișă de lucru

Temă: Rezolvați Fișa de lucru atașată

Profesorul adaugă un document numit Fișă de lucru, care se află în calculatorul acestuia.

Fișa de lucru: Completând spațiile libere de pe orizontală cu cuvintele potrivite, veți obține pe verticală un cuvânt cheie semnificativ pentru aceasta lecție.

Elevii pot crea fișiere și le pot partaja cu colegii și cu profesorii (foarte util pentru activitatea de grup).

Utilizând istoricul versiunii putem identifica rapid contribuțiile individuale ale elevilor, putem adăuga comentarii pentru a oferi feedback reciproc imediat și sfaturi de la distanță

Fișa de lucru poate fi notată (100 puncte) sau poate să nu primească notă. Orice întârziere în predarea temei apare pe clasa respectivă. Fiecare curs are și un catalog unde apar elevii clasei și notele obținute de ei.

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE posibil a se desfășura în online (cu modalități diferite de interacțiune cu elevii - platforme Classroom).

Modulul STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ

Clasa a IX a

Rezultatele învățării

- 5.1.7 Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie
- 5.1.8 Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație
- 5.1.9 Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică
- 5.2.6 Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și cazare
- 5.2.7 Selectarea informațiilor specifice activităților din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie
- 5.3.3 Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate

Conținuturi

1. Compartimentele structurilor de primire:
 - a. Compartimente ale unităților de cazare
 - b. Compartimente ale unităților de alimentație
 - c. Tipuri de relații stabilite între compartimentele structurilor de primire

Ghid de utilizare aplicația Google Classroom

Google Classroom este o aplicație din pachetul G Suite for Education care are o interfață prietenoasă și intuitivă și este des utilizată în prezent de foarte mulți profesori și elevi din întreaga lume.

Profesorii își eficientizează timpul, își organizează mai bine lecțiile și comunică în timp real cu elevii. Aplicația permite crearea, colectarea și notarea temelor în mediul online. Profesorii pot vedea chiar înainte să ajungă în sala de clasă cine și-a terminat tema și pot oferi feedback direct fiecărui elev, pot posta anunțuri și întrebări.

Astfel, comunicarea la clasă devine mai eficientă și în același timp, se extinde și în afara orelor.

Pentru elevi, cu ajutorul Google Classroom, temele devin mult mai interesante și mai plăcute deoarece aplicația le permite să acceseze printr-un singur click toate informațiile și materialele aferente acestora.

Cu ajutorul Google Classroom elevii pot să inițieze conversații cu profesorul și să adreseze întrebări la care pot primi răspuns imediat, iar temele pot fi predate mai ușor de pe orice dispozitiv utilizat de către aceștia (desktop, laptop, tabletă, smartphone).

Pentru părinți, Google Classroom oferă posibilitatea de a primi rezumate ale activității copiilor, informări permanente privind evoluția și rezultatele avute de aceștia la școală.

Pentru a putea beneficia pe deplin de obiectele Google, trebuie să avem un cont de GMAIL. Realizarea unui cont implică să apelăm la serviciile motorului de căutare Google și să urmăm pașii indicați. O dată contul creat, obținem acceptul și permisiunea de autentificare/logare la aplicația Google Classroom.

Realizarea unei lecții în Google Classroom presupune atât crearea unor materiale ce pot fi salvate și postate devenind accesibile elevilor cât și teme, teme cu chestionar, întrebări asociate unui subiect comun sau mai multor subiecte. Odată cu realizarea fiecărui pas al lecției avem opțiunea de a salva ca draft/ciornă, de a atribui/transmite elevilor imediat sau de a programa transmiterea la o dată și oră pe care o putem alege sau

de a renunța la acea postare. Elevii sunt notificați prin mail și de asemenea se actualizează flux-ul/stream-ul.

Desfășurarea activității:

1. Crearea temă sau adresarea unei întrebări de către profesor
2. Elevul rezolvă și predă tema
3. Profesorul notează temele și poate oferi feed-back
4. Elevul vizualizează nota, poate adresa întrebări, solicita explicații suplimentare

Pe platforma Google Classroom profesorul a creat un curs pentru **MODULUL: STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ**. La acest curs sunt invitați toți elevii din clasa a IX a.

Profesorul poate opta pentru stabilirea unei întâlniri prin postarea unui anunț iar elevii vor accesa link-ul clasei.

În cadrul Meet, profesorul oferă informații privind Compartimentele structurilor de primire. Acesta permite interacțiunea directă atât între elevi și profesor, cât și între elevi.

Profesorul prezintă un material în PPT, despre *Structurile de primire cu funcțiune de cazare și alimentație și compartimentele acestora*.

ACTIVITATEA LA CURS - 1:

Profesorul creează o temă cu numele-Fișă de evaluare/Compartimentele structurilor de cazare și alimentație

Temă: Rezolvați Fișa de evaluare atașată

Profesorul adaugă un document numit Fișă de evaluare pe care îl încarcă din calculator.

FIȘĂ DE EVALUARE

Obiectiv: Corelarea tipurilor de compartimente cu activitățile specifice desfășurate în cadrul acestora.

1. Evidențiați activitățile specifice din cadrul a 5 compartimente din cadrul structurilor de primire cu funcțiune de alimentație. 25 puncte
2. Identificați cel puțin trei asemănări și trei deosebiri dintre compartimentele operaționale și cele funcționale. 30 puncte
3. Stabiliți corelații între diferitele activități care se desfășoară într-o unitate de cazare prezentate în coloana A și compartimentele implicate în realizarea acestora din coloana B. 35 puncte

A. Activități desfășurate	B. Compartimente între care se stabilesc relații
1. Sosiri și plecări clienți	a. servicii suplimentare -recepție
2. Bonuri de prestații pentru înregistrarea în contul clientului	b. etaj-recepție
3. Consumul din minibarul frigorific	c. Tehnic-recepție
4. Timpul necesar remedierii defectărilor	d. recepție-alimentație

Se acordă 10 puncte din oficiu

Profesorul încarcă tema și astfel fiecare elev are posibilitatea să editeze și să rezolve fișa de lucru până la data stabilită pentru predarea temei.

Profesorul poate oferi feed-back elevului în legătură cu modul de realizare a temei. Organizează un alt Meet (folosind același link) pentru discutarea modului de rezolvare a

Fișei de evaluare, unde elevii pot să pună întrebări direct profesorului și este comunicată și media clasei.

ACTIVITATE LA CURS - 2:

Profesorul mai poate să creeze și o Temă sub forma unui chestionar

Temă: Răspundeți la întrebările din chestionarul atașat

Profesorul adaugă fișier - formular Google (**Google Forms**) din folderul Google Drive.

Chestionarul poate cuprinde enunțuri sub forma diferitelor tipuri de itemi *răspunsuri multiple răspuns scurt, paragraf, răspunsuri multiple cu o singură variantă de răspuns.*

Profesorul are opțiunea de a activa Importarea notelor pentru a economisi timp, eliminându-se astfel introducerea manual a notelor (punctajelor).

ACTIVITATE LA CURS - 3:

Profesorul poate să creeze o temă sub formă de întrebare

Tema: Care sunt cele 5 compartimente funcționale din cadrul unei unități de alimentație/cazare pe care le-ați indentificat studiind site-ul acesteia?

Profesorul adaugă fișier cu o imagine, cu o unitate de alimentație(restaurant) și link-ul de acces către pagina web a unității.

Elevii pot cere lămuriri suplimentare profesorului pentru a răspunde la întrebare. Răspunsurile din partea elevilor pot fi: *scurte, multiple.*

Pentru activitatea desfășurată elevii pot fi notați sau nu. Pentru predarea temei se poate stabili o data limită de predare.

La curs există un **Calendar Google** și un **Dosar de curs în Google Drive**, ce conține materialele postate de profesor și fișele rezolvate de elevi.

BIBLIOGRAFIE:

1. ABC_ghid_rapid_Classroom, ISJ Iași, mai, 2020
2. Mihai Ș., Capotă V., Ioneși C., Turcescu A., Costea F., Capotă V. – Turism și alimentație: manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, București, 2010
3. Brumar C., Dorin, Viorica Bella, Manole M., Negoianu N., Structuri de primire turistică, Editura CD PRESS, București, 2018
4. Ștefania Mihai, Capotă V., Costea Florentina, - Alimentație publică și turism- Manual pentru clasa a IX a, Editura Niculescu, București, 2004
5. Mihai Ș., Capotă V., Costea F., Ghinescu C., Iordache C., Pârjol 1., Popescu C., Veteanu C. Tehnologie hotelieră, manual pentru clasa a XII-a, Editura Niculescu, București, 2003
6. MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE, CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC, STANDARD DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ, Calificarea profesională: TEHNICIAN ÎN TURISM, Nivel 4, 2016
7. CURRICULUM pentru clasa a IX-a, CICLUL INFERIOR AL LICEULUI - FILIERA TEHNOLOGICĂ, Calificarea profesională TEHNICIAN ÎN TURISM, 2018
8. CURRICULUM pentru clasa a X-a, CICLUL INFERIOR AL LICEULUI - FILIERA TEHNOLOGICĂ, Calificarea profesională TEHNICIAN ÎN TURISM, 2018

EXEMPLUL 4

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ, clasa a IX-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
Modulul analizat - M3 - Structuri de primire turistică			
		M3 și M4 din clasa a X - a	
RI Cunoștințe: 5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație. Abilități: 5.2.4. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație. 5.2.5. Participarea la activitățile echipelor de lucru. Atitudini: 5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație.	Conținutul 1 Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație. - Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; - Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop etc.).	M3 - Sortimentul de preparate și băuturi Dozarea materiilor prime. ... - Aparate și ustensile pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime: cântare, balanțe, pahare și câni gradate, cilindrii gradați etc. M4 - Sisteme de servire Realizarea mise-en-place-ului.	Lucrările de întreținere a bazei materiale sunt lucrări curente desfășurate pe tot parcursul programului de lucru desfășurat fie la nivelul sectoarelor de producție a preparatelor și băuturilor fie în spațiile de servire Atât în cadrul orelor de teorie, cât și în cadrul activităților de laborator tehnologic și instruire practică pot fi abordate aspecte legate de întreținerea spațiilor avându-se în vedere faptul că nicio activitate de unitățile de alimentație nu poate fi demarată fără a se realiza pregătire locului de muncă prin curățenie și igienizare. Aceste aspecte au fost integrate și în activitățile derulate anterior suspendării cursurilor.

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
5.3.2. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.			
RI		M1 - Etică și comunicare profesională din clasa a X - a	
<p>Cunoștințe: 5.1.7. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de hotelărie. 5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație 5.1.9. Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică. 5.1.10. Investigarea surselor de informare specifice industriei turismului, inclusiv cele oferite de internet.</p> <p>Abilități: 5.2.6. Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și de cazare. 5.2.7. Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică pentru</p>	<p>Conținutul 2 Compartimentele structurilor de primire. - Compartimente ale unităților de cazare; - Compartimente ale unităților de alimentație; - Tipuri de relații stabilite între compartimente ale structurilor de primire; - Surse de informare specifice industriei turistice: literatură de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri specializate etc.</p>	<p>Procesul comunicării Mijloace de comunicare Comunicarea scrisă Etica profesională</p>	<p>Familiarizarea cu compartimentele structurilor de primire s-a făcut și în cadrul stagiilor de pregătire practică la agenții economici desfășurate anterior suspendării cursurilor. O scurtă schemă / prezentare teoretică se poate face în cadrul Modulului 1, profesorul care a predat Modulul 3 în clasa a IX-a poate pune la dispoziție colegului care predă noul modul. Tipurile de relații între compartimente se vor exercita practic în cadrul activităților la agenții economici și pot fi fixate prin activități specifice în cadrul conținutului Etica profesională care poate fi parcurs și la începutul noului an școlar. Sursele de informare tratate cu ușurință, cu exemple concrete, în cadrul conținutului Comunicarea scrisă.</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
integrarea lor în activitatea proprie. 5.2.8. Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice. <i>Atitudini:</i> 5.3.3. Implicarea activă în organizarea activităților specifice unităților de primire turistică, pe baza informațiilor selectate 5.3.4. Asumarea responsabilității în preluarea și gestionarea surselor electronice de informații pentru activitatea din structurile de primire turistică.			
RI 3 <i>Cunoștințe:</i> 5.1.11. Cunoașterea activităților și a principiilor ergonomice specifice unităților de turism și alimentație. 5.1.12. Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic 5.1.13. Identificarea	Conținutul 3 Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație: transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei, veselei, transportul preparatelor Măsuri de reducere a solicitărilor fizice: economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului,	M3 și M4 din clasa a X - a În cadrul activităților aferente modulelor 3 (Sortimentul de preparate și băuturi) și 4 (Sisteme de servire), atât cele teoretice cât și cele de laborator tehnologic și instruire practică, în cadrul tuturor conținuturilor planificate se fac, și în mod curent, referiri punctuale la activitățile fizice, solicitările și modalitățile de reducere a	Conținuturile aferente acestui rezultat al învățării sunt incluse în curriculum-ului clasei a IX-a pentru a structura principalele noțiuni referitoare la solicitările specifice calificărilor din domeniul turism și alimentație, dar sunt reluate punctual în funcție de fiecare activitate specifică. Se pot realiza încă de la începutul clasei a X-a exerciții de identificare a

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
<p>eventualelor surse de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație</p> <p>Abilități:</p> <p>5.2.9. Aplicarea principiilor ergonomice în timpul activităților specifice locului de muncă.</p> <p>5.2.10. Aplicarea măsurilor de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a efortului ortostatic.</p> <p>5.2.11. Concentrarea atenției în condiții de zgomot.</p> <p>5.2.12. Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților.</p> <p>Atitudini:</p> <p>5.3.5. Manifestarea proactivă în aplicarea principiilor ergonomice specifice locului de muncă, în vederea reducerii solicitărilor fizice.</p> <p>5.3.6. Asumarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic și de menținere a microclimatului optim.</p> <p>5.3.7. Colaborarea cu membrii echipei pentru asigurarea unui climat optim de muncă.</p>	<p>utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor etc.</p> <p>Măsuri de reducere a efortului ortostatic: dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile.</p> <p>Surse de zgomot: trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzicale artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului</p> <p>Elemente de microclimat optim: temperatură, iluminat, ventilație.</p>	<p>efortului și de îmbunătățire a microclimatului din structurile de primire.</p>	<p>tipurilor de solicitări în cadrul fiecărei activități practice desfășurate și stabilirea modalităților de reducere a efortului și de îmbunătățire a microclimatului din spațiul de lucru.</p>

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Toate calificările de la învățământ liceal și învățământ profesional

Anul de studiu: clasa a IX-a

Modulul: M 3 - Structuri de primire turistică

Rezultate ale învățării vizate

5.1.8. Prezentarea compartimentelor existente în unitățile de alimentație

5.1.9. Identificarea relațiilor existente între compartimentele structurilor de primire turistică.

5.2.6. Participarea la organizarea activităților specifice unităților de alimentație și de cazare.

5.1.12. Cunoașterea măsurilor de reducere a efortului ortostatic

5.1.13. Identificarea surselor de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație

5.2.9. Aplicarea principiilor ergonomice în timpul activităților specifice locului de muncă.

5.2.10. Aplicarea măsurilor de prevenire a oboselii fizice individuale și de reducere a efortului ortostatic.

5.2.11. Concentrarea atenției în condiții de zgomot.

5.2.12. Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților.

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea compartimentelor structurilor de primire și a relațiilor dintre acestea.
2. Identificarea tipurilor de solicitări fizice și a principalelor surse de zgomot în cadrul activității din structurile de primire.
3. Prezentarea modului de aplicare a măsurilor de prevenire a solicitărilor și efortului ortostatic.
4. Explicarea condițiilor de asigurare a microclimatului optim pentru desfășurarea activității.
5. Analizarea modalităților optime de efectuare a unor operațiuni specifice activităților din structurile de primire.

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 60 minute

SUBIECTUL I

20 puncte

A. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1- 5) scrie, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

10 puncte

1. Din categoria compartimentelor din unitățile de alimentație face parte:
 - a. etajul;
 - b. bucătăria;
 - c. sauna;
 - d. ticketing.

2. Alocarea camerelor este activitate proprie compartimentului:
 - a. tehnic;
 - b. etaj;
 - c. recepție;
 - d. restaurant.
3. Asigurarea servirii micului dejun la cameră, are la bază relațiile dintre compartimentele:
 - a. restaurant - etaj;
 - b. recepție - tehnic;
 - c. etaj - tehnic;
 - d. restaurant - tehnic.
4. Din categoria solicitărilor neuropsihice face parte:
 - a. stresul;
 - b. entorsa;
 - c. dermatita;
 - d. întinderea musculară.
5. Microclimatul din unitățile de servire nu este influențat de:
 - a. temperatură;
 - b. meniu;
 - c. iluminat;
 - d. ventilație.

B. În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate *tipuri de solicitări apărute în activitățile din structurile de primire*, iar în coloana **B** sunt enumerate *problemele care pot apărea din cauza solicitărilor*. Scrie, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**. **4 puncte**

<i>A. Tipuri de solicitări</i>	<i>B. Probleme care pot apărea</i>
1. Solicitări fizice	a. Arsuri
2. Solicitări neuropsihice	b. Tăieturi
3. Solicitări ortostatice	c. Dureri de cap
4. Solicitări termice	d. Relaxare
	e. Dureri osoase

C. Citește, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la **1** la **6**. Pentru fiecare dintre afirmațiile de la **1** la **6**, scrie, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notează în dreptul ei litera **A**, dacă apreciezi că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciezi că afirmația este falsă. **6 puncte**

1. Laboratorul de patiserie-cofetărie este compartiment de producție al unității de alimentație.
2. Între compartimentul de cazare al unui hotel și restaurant există relații de colaborare.
3. Servirea clienților este o solicitare fizică specifică bucătarului.
4. Utilizarea corectă a echipamentelor de lucru nu reduce solicitările fizice din timpul lucrului.
5. Transportul tăvii pe antebraț este o tehnică de lucru corectă.
6. Pentru a comunica între ei, lucrătorii din bucătărie folosesc un ton cât mai ridicat.

SUBIECTUL II**30 puncte**

II. 1. În următorul tabel sunt prezentate principalele tipuri de solicitări ale angajaților din structurile de primire, posibile probleme care apar și măsuri de reducere a solicitărilor. Scrie pe foaia cu răspunsuri informația corectă asociată cu cifrele corespunzătoare, după modelul dat.

12 puncte

<i>Tipul de solicitare / activitate</i>	<i>Posibile probleme</i>	<i>Măsuri de reducere a solicitării</i>
Solicitare fizică / servirea clienților	Oboseală din cauza unor mișcări repetate	Programarea unor pauze
Solicitare ortostatică / poziția verticală	Dureri de coloană	1
2	Îmbolnăviri psihice	Relaxare
Solicitări respiratorii / fum	3	Aerisire, ventilație
4	Alunecări, căderi	Respectarea succesiunii mișcărilor
Solicitări ortostatice / mers, deplasare timp îndelungat	5	Încălțăminte comodă cu talpă ergonomică
Solicitări de microclimat / uși trântite sau defecte	Nervoase / psihice	6

II. 2. Accesează unul dintre link-urile de mai jos, sau o altă pagină web, la alegere, care găzduiește cel puțin un tur virtual al unei structuri de primire și completează pe foaia cu răspunsuri, informațiile corespunzătoare literelor și cifrelor din tabelul de mai jos.

18 puncte

<http://www.paradis.ro/tur-virtual/>

<https://www.hotelzimbruiaasi.ro/tur-virtual/>

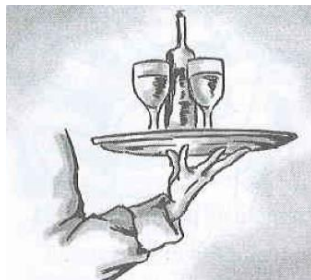
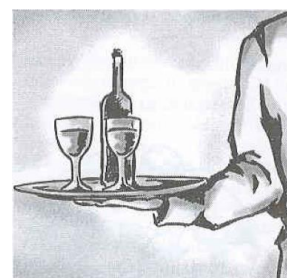
<https://www.hotelepoque.ro/ro/galerie-foto/tur-virtual-360>

<https://hotelciucas.ro/tur-virtual/>

Compartiment - 3x2p	Rol - 3x2p	2 obiecte din dotarea compartimentului - 3x2x1p
A.	a.	1, 2
B.	b.	3, 4
C.	b.	5, 6

SUBIECTUL II**40 puncte**

Folosește tava ospătarului pe care, montează un recipient din sticlă și 4 pahare. Așează pe rând tava în pozițiile din imaginile de mai jos (A, B, C) și explică pentru fiecare imagine, pe foaia cu răspunsurile, care sunt tipurile de solicitări pe care le resimți asupra corpului tău, pentru fiecare situație. Menționează care este poziția corectă pentru transportul tăvii ospătarului și argumentează răspunsul tău.

**A.****B.****C.**

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	20 puncte
A.	10 puncte
1 - b; 2 - c; 3 - a; 4 - a; 5 - b. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
B.	4 puncte
1 - b; 2 - c; 3 - e; 4 - a. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
C.	6 puncte
Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor 1 - A; 2 - A; 3 - F; 4 - A; 5 - A; 6 - F. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
SUBIECTUL II	30 puncte
II.1.	12 puncte
1 - pauze / așezare; 2 - solicitări neuropsihice; 3 - respiratorii; 4 - solicitări fizice; 5 - dureri de picioare / varice; 6 - reglarea ușilor. <i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
II.2.	18 puncte
<i>Pentru fiecare compartiment corect menționat se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i> <i>(3 x 2p = 6p)</i>	
<i>Pentru fiecare rol al compartimentului corect precizat se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i> <i>(3 x 2p = 6p)</i>	
<i>Pentru fiecare dotare a compartimentului corect enumerată se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i> <i>(3 x 2 x 2p = 6p)</i>	
SUBIECTUL III	40 puncte
<i>Pentru fiecare explicație corectă și coerentă referitoare la solicitările asupra organismului, se acordă 10 puncte. Pentru răspuns corect dar parțial complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i> <i>3 x 10p = 30 p</i>	
<i>Pentru menționarea poziției corecte de transport al tăvii se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
<i>Pentru argumentarea corectă a poziției corecte pentru transportul tăvii se acordă 8 puncte. Pentru răspuns corect dar parțial complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	

EXEMPLU DE ACTIVITATE DE ÎNVĂȚARE

1. Activitate desfășurată în sala de clasă

Rezultatele învățării din clasa a X-a vizate:

- 1.2.8. Transmiterea mesajelor oral și cu ajutorul mijloacelor de comunicare.
- 1.2.9. Redactarea unui mesaj scris cu respectarea regulilor și folosirea diferitelor tipuri de texte.
- 1.2.10. Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris.
- 1.3.4. Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.
- 1.3.6. Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.

Conținuturi aferente:

Mijloace de comunicare;

Comunicarea scrisă

Rezultatele învățării din clasa a IX-a integrate:

- 5.1.10. Investigarea surselor de informare specifice industriei turismului, inclusiv cele oferite de internet.
- 5.2.7. Selectarea informațiilor specifice activității din unitățile de primire turistică pentru integrarea lor în activitatea proprie.
- 5.2.8. Utilizarea echipamentelor multimedia și a softurilor specifice documentării turistice.

Conținuturi aferente:

- **Surse de informare specifice industriei turistice:** literatură de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri specializate etc.

Activitatea didactică se va baza pe metoda interactivă **TURUL GALERIEI**, o metodă de învățare prin cooperare ce îi încurajează pe elevi să-și exprime opiniile proprii. Produsele realizate de către elevi sunt expuse ca într-o galerie, prezentate și susținute de un reprezentant al grupului, urmând să fie evaluate și discutate de către toți elevii, indiferent de grupul din care fac parte.

Pașii metodei:

- Cadrul didactic comunică tema și sarcina de lucru;
- Se formează grupurile de lucru de câte 4 - 5 elevi, în funcție de numărul elevilor din clasă;
- Fiecare grup va realiza un produs pe tema stabilită în prealabil (produsul poate fi un desen, o schemă, o organigramă etc.);
- Elevii prezintă în fața clasei produsul, explicând semnificațiile ideilor reprezentate și răspund întrebărilor puse de colegi;
- Se expun produsele într-o miniexpoziție etc.;
- Lângă fiecare produs se lipește o foaie goală.
- Li se cere grupurilor să facă un tur, cu oprire în fața fiecărui afiș și să noteze pe foaia albă anexată comentariile, sugestiile, întrebările lor;
- Fiecare grup va citi comentariile făcute de celelalte grupuri și va răspunde la întrebările notate pe foi.

„Turul Galeriei” urmărește exprimarea unor puncte de vedere personale referitoare la tema pusă în discuție. Elevii trebuie învățați să asculte, să înțeleagă și să accepte sau să respingă ideile celorlalți prin demonstrarea valabilității celor susținute.

Exemplificare metoda TURUL GALERIEI

Activitatea de învățare: Prezentarea unei pensiuni turistice

Obiective:

- Să identifice caracteristicile unei pensiuni turistice
- Să selecteze corect site-uri specializate în informații turistice
- Să utilizeze informația obținută pentru formularea unei prezentări argumentate

1. Varianta desfășurată în sala de clasă

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- Flipchart
- Foi de flipchart
- Markere
- Foi A4
- Computere / tablete / telefoane cu conexiune la internet

Durată: 50 minute

Desfășurarea activității:

1. Organizarea elevilor în grupuri de 4-5, în funcție de numărul elevilor din clasă.
2. Profesorul prezintă tema de studiu ”*Prezentarea unei pensiuni turistice*”, fiecare grup având sarcina de a identifica site-uri specializate care să ofere informații complete și corecte despre diferite pensiuni turistice și să structureze, pe o foaie de flipchart o prezentare a unei pensiuni turistice, pentru a asigura o informare completă a consumatorului. Se va avea în vedere corectitudinea și relevanța prezentării formulate.
3. Foaia de flipchart cu prezentarea pensiunii selectate va fi expusă pe pereții sălii de clasă, ca într-o expoziție.
4. Un reprezentant din fiecărui grup prezintă în fața tuturor elevilor produsul realizat.
5. Lângă fiecare foaie de flipchart se lipește o foaie goală A4, grupurile trec pe la fiecare foaie flipchart pentru a examina prezentarea realizată, notează pe foaia A4, alăturată foi de flipchart, comentariile, observațiile, propunerile.
6. La sfârșit, fiecare grup revine la propriul produs, analizează comentariile, răspund întrebărilor notate pe foaie.

2. Varianta desfășurată în on-line / asistată de tehnologie

Mod de organizare a activității:

- Activitate individuală

Resurse materiale:

- Markere
- Foi A4
- Computere / tablete / telefoane cu conexiune la internet
- Aplicația Google Meet și instrumentele Google (pentru cadru didactic este necesar un cont Google obișnuit sau pe domeniul rezervat unității școlare)
- Grupul / pagina de Facebook sau grupul de Whatsapp al clasei

Durată: 50 minute + 50 minute

Desfășurarea activității:

1. Anterior întâlnirii programate prin Google Meet, profesorul transmite tema de studiu "*Prezentarea unei pensiuni turistice*", pe grupul sau pagina clasei, sarcina de lucru, pentru întâlnire fiind de a identifica site-uri specializate care să ofere informații complete și corecte despre diferite pensiuni turistice pe baza cărora fiecare elev va structura, pe o foaie A4 / un document Word / un material PPT, o prezentare a unei pensiuni turistice, prin care să se poată asigura o informare completă a consumatorului. Se va avea în vedere corectitudinea și relevanța prezentării formulate.
2. Materialul de prezentare a pensiunii selectate va fi prezentat, de către o parte dintre elevi, în timpul întâlnirii (sau întâlnirilor) pe Google Meet, utilizând instrumentele de prezentare, dar va fi trimis, de către toți elevii din clasă, cadrului didactic pentru a fi salvat în Google drive, cu permisiune de accesare pentru toți elevii.
3. După activitatea pe Google Meet, elevii vor analiza materialele colegilor, salvate în Google drive și vor face observații pe care le vor prezenta în cadrul unei activități viitoare.
4. Pentru a motiva elevii se poate sugera și întocmirea, de către fiecare elev, a unui clasament cu cele complete și corecte 5 materiale realizate de către colegi. Cadrul didactic va gestiona propunerile elevilor și va prezenta rezultatele obținute pentru cele mai bune prezentări.

EXEMPLUL 5

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE, clasa a IX-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX-a analizat) RI doar din perioada COVID			Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1			2	3	4
Modulul analizat: M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a					
				M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a	
Rezultatele învățării			Conținutul 1 - Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare	Conținuturile: <ul style="list-style-type: none"> • Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie • Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate • Calitatea semipreparatelor, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor din modulul M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a, asigură o integrare/ corespondență de 100% cu conținuturile modulului analizat, M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a	Integrarea propusă: În procesele tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate se utilizează diferite materii prime de origine vegetală și de origine animală, materii auxiliare care sunt supuse verificării organoleptice înainte de utilizare. Conținuturile din M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a, asigură obținerea rezultatelor învățării conform SPP. Recomandări și sugestii metodologice: Realizarea de: <ul style="list-style-type: none"> • Fișe tehnologice ale semipreparatelor,
Cunoștințe	Abilități	Atitudini			
4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.5. Aplicarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de			

		specialitate.	IX-a, astfel încât să se poată realiza remedierea achizițiilor din clasa a IX-a, fără a prejudicia țintele pentru anul școlar 2020-2021.	<p>preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate, pentru a asigura obținerea rezultatelor învățării conform SPP.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare pentru prezentarea caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate. • Fișe de lucru privind analiza caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate. • Fișe de observație privind respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice. <p>Utilizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicații practice utilizând mostre de produse pentru analiza caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime și auxiliare, ale semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0: https://docs.google.com/document/u/0/ https://www.google.com/slides/about/ https://www.google.com/forms/about/ https://www.thinglink.com/
--	--	---------------	--	--

					https://learningapps.org/ https://kahoot.com/ https://prezi.com/ https://www.genial.ly/ https://venngage.com/ https://socrative.com/ <ul style="list-style-type: none"> Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online: https://stirileprotv.ro/standard-pentru-est/standard-pentru-est-descoperirea-facuta-dupa-ce-am-analizat-aceleasi-produse-alimentare-vandute-in-vest-si-in-romania.html https://www.sciencelearn.org.nz/videos/578-describing-food-characteristics-for-consumer-testing
				M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a	
Rezultatele învățării			Conținutul 2 - Verificarea calității produselor și a serviciilor	Conținuturile: <ul style="list-style-type: none"> Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate Calitatea semipreparatelor, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor din M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a, asigură o integrare/ 	Integrarea propusă: Conținuturile din M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a: <ul style="list-style-type: none"> Verificarea organoleptică a semipreparatelor Verificarea organoleptică a preparatelor asigură obținerea rezultatelor învățării conform SPP. Recomandări și sugestii metodologice: Realizarea de: <ul style="list-style-type: none"> Fișe tehnologice ale semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de
Cunoștințe	Abilități	Atitudini			

	<p>tația de specialitate.</p>			<p>corespondență cu conținuturile modului analizat, M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a, astfel încât să se poată realiza remedierea achizițiilor din clasa a IX-a, fără a prejudicia țintele pentru anul școlar 2020-2021.</p>	<p>complexitate, deoarece abordează Verificarea calității materiilor prime, auxiliare, a semipreparatelor cecece va asigura obținerea rezultatelor învățării conform SPP, fără a necesita timp suplimentar și fără a prejudicia țintele pentru anul școlar 2020-2021.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare pentru prezentarea caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate. • Fișe de lucru privind analiza caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate. • Fișe de observație pentru respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice. <p>Utilizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicații practice privind verificarea calității produselor: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Condiții optime pentru desfășurarea analizei: spațiu adecvat, aerisit, iluminat natural, temperatura 18-20°C, umiditatea relativă a aerului 70-75%. ✓ Aparatură și materiale necesare: pahare de sticlă/cilindri de sticlă incoloră, castroane, tacâmuri de unică folosință, lampă cu
--	-------------------------------	--	--	--	---

					<p>gaz/fierbător.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mostre de produse: materiilor prime, materii auxiliare. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0: <ul style="list-style-type: none"> https://docs.google.com/document/u/0/ https://www.google.com/slides/about/ https://www.google.com/forms/about/ https://www.thinglink.com/ https://learningapps.org/ https://kahoot.com/ https://prezi.com/ https://www.genial.ly/ https://venngage.com/ https://socrative.com/ • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online: <ul style="list-style-type: none"> http://www.ica-rd.ro/analiza-organoleptica/ https://bizz2china.ro/controlul-calitatii/ https://gojysk.com/ro/news/videoclip-controlul-calitatii-produselor-primite https://ro.sodiummedia.com/3909904-the-organoleptic-method-is-...-definition-evaluation-of-the-quality-of-goods-analyzes-gosts-examination-flaws https://stirileprotv.ro/stiri/actualitate/mini-strul-daea-vrea-sa-vada-daca-5-tari-din-ue-au-standarde-duble-la-alimentele-care-se-vand-si-in-romania-astept-raspuns.html https://stirileprotv.ro/stiri/social/cat-de-mult-adevar-contin-etichetele-produselor-alimentare-rezultatele-obtinate-dupa-ce-au-fost-testate-sase-alimente.html
--	--	--	--	--	--

			M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a	
Rezultatele învățării			<p>Conținuturile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dozarea materiilor prime • Calitatea semipreparatelor, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor din modulul M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a, asigură o posibilă integrare/ corespondență cu conținuturile modulului analizat, M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a, astfel încât să se poată realiza remedierea achizițiilor din clasa a IX-a, fără a prejudicia țintele pentru anul școlar 2020-2021. 	<p>Integrarea propusă: Conținuturile din M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dozarea materiilor prime • Calitatea semipreparatelor, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor pot asigura obținerea rezultatelor învățării conform SPP deoarece la dozarea materiilor prime și a semipreparatelor se realizează o verificare a marcării, etichetării și ambalării produselor. <p>Recomandări și sugestii metodologice: Realizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare, pentru prezentarea noțiunilor privind marcarea, etichetarea și ambalarea produselor alimentare. • Fișe de lucru, mostre de produse alimentare ambalate pentru fixarea cunoștințelor, formarea abilităților de identificare și interpretare a informațiilor prezentate pe eticheta produsului, formarea atitudinilor pentru implicarea activă și responsabilă a elevului în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor. • Teste pentru fixarea cunoștințelor, formarea abilităților și atitudinilor privind marcarea, etichetarea și ambalarea produselor.
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
<p>4.1.6. Prezentarea elementelor de marcă și etichetarea produselor.</p> <p>4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor.</p>	<p>4.2.7. Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.</p>	<p>4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.</p>		

					<p>Utilizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chestionare, sondaje de opinie privind rolul și importanța marcării, etichetării și ambalării produselor. • Aplicații practice utilizând mostre de produse pentru analiza marcării, etichetării și ambalării. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0: <ul style="list-style-type: none"> https://docs.google.com/document/u/0/ https://www.google.com/slides/about/ https://www.google.com/forms/about/ https://www.thinglink.com/ https://learningapps.org/ https://kahoot.com/ https://prezi.com/ https://www.genial.ly/ https://venngage.com/ https://socrative.com/ • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online: <ul style="list-style-type: none"> https://cafeafarazahar.ro/eticheta-cafelei-de-specialitate/ https://www.youtube.com/watch?v=NWh214vcuww https://www.youtube.com/channel/UCSs3FW37KYJtYChu9N44Opw http://o9atitudine.ro/info/etichetare/securitatea-produselor-si-serviciilor/ https://www.ifco.com/ro/expertiza-noastra/siguranta-produselor-alimentare/ https://www.zf.ro/companii/retail-agrobusiness/calitatea-duala-a-produselor-
--	--	--	--	--	---

					alimentare-nu-exista-discriminare-intre-est-si-vest-dar-compozitiile-diferite-persista-18195883 https://stirileprotv.ro/stiri/social/cat-de-mult-adevar-contin-etichetele-produselor-alimentare-rezultatele-obtinate-dupa-ce-au-fost-testate-sase-alimente.html https://www.zf.ro/zf-live/zf-live-cat-de-sigure-sunt-produsele-alimentare-vandute-in-comertul-modern-10696660 https://www.zf.ro/companii/retail-agrobusiness/documentul-care-confirma-dublul-standard-al-alimentelor-pe-pietele-din-ue-ambalaj-identic-compozitie-diferita-cele-patru-metode-prin-care-se-face-diferenta-intre-vest-si-est-17054818 https://www.youtube.com/watch?time_continue=6&v=uQS97L0qKtY&feature=emb_logo https://www.food.gov.uk/business-guidance/packaging-and-labelling https://www.food.gov.uk/business-guidance/nutrition-labelling http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/thematic-areas/nutrition-labelling/en/ https://www.youtube.com/watch?time_continue=5&v=1DCOlBkTSlQ&feature=emb_logo
Rezultatele învățării			M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a		
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținutul 4 - Respectarea drepturilor	Integrarea propusă: Conținuturile din M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a:	
			Conținuturile:		
			<ul style="list-style-type: none"> • Calitatea semipreparatelor, a preparatelor culinare, a produselor de 		

<p>4.1.8. Prezentarea caracteristicilor calitative pe tipuri de servicii în unitățile de cazare și alimentație</p> <p>4.1.9. Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</p>	<p>4.2.8. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație</p> <p>4.2.9. Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</p>	<p>4.3.7. Asumarea responsabilității în prestarea serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.</p>	<p>consumatorilor conform legislației în vigoare</p>	<p>cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme și reglementări specifice din modulul M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a, asigură o posibilă integrare/ corespondență cu conținuturile modulului analizat, M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a, astfel încât să se poată realiza remedierea achizițiilor din clasa a IX-a, fără a prejudicia țintele pentru anul școlar 2020-2021. 	<ul style="list-style-type: none"> • Calitatea semipreparatelor, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor • Norme și reglementări specifice pot asigura obținerea rezultatelor învățării conform SPP deoarece, la pregătirea semipreparatelor și a preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate sunt respectate normele de siguranță și securitate a muncii și de igienă, pentru prestarea serviciilor în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor. <p>Recomandări și sugestii metodologice: Realizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare, pentru prezentarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare. • Fișe de lucru, privind drepturile consumatorilor. <p>Utilizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metode activ-participative cum ar fi: Studiul de caz, Jocul de rol, pentru asumarea responsabilității în prestarea serviciilor specifice unităților de alimentație și de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor. Principalele sancțiuni aplicate în cazul încălcării drepturilor consumatorilor. • Aplicații online realizate cu diferite
---	---	--	---	--	--

					<p>instrumente Web 2.0:</p> <p>https://docs.google.com/document/u/0/ https://www.google.com/slides/about/ https://www.google.com/forms/about/ https://www.thinglink.com/ https://learningapps.org/ https://kahoot.com/ https://prezi.com/ https://www.genial.ly/ https://venngage.com/ https://socrative.com/</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online: <p>http://o9atitudine.ro/info/etichetare/securitatea-produselor-si-serviciilor/ https://www.protectia-consumatorilor.ro/telefoane_utile.html https://www.ifco.com/ro/expertiza-noastra/siguranta-produselor-alimentare/ https://www.zf.ro/companii/retail-agrobusiness/calitatea-duala-a-produselor-alimentare-nu-exista-discriminare-intre-est-si-vest-dar-compozitiile-diferite-persista-18195883 https://stirileprotv.ro/stiri/actualitate/mini-strul-daea-vrea-sa-vada-daca-5-tari-din-ue-au-standarde-duble-la-alimentele-care-se-vand-si-in-romania-astept-raspuns.html https://stirileprotv.ro/stiri/actualitate/protectia-consumatorilor-si-ansvsa-au-inceput-controalele-privind-calitatea-alimentelor-importate-din-ue.html https://stirileprotv.ro/stiri/social/cat-de-</p>
--	--	--	--	--	---

					mult-adevar-contin-etichetele-produselor-alimentare-rezultatele-obtinate-dupa-ce-au-fost-testate-sase-alimente.html https://www.zf.ro/zf-live/zf-live-cat-de-sigure-sunt-produsele-alimentare-vandute-in-comertul-modern-10696660 https://www.zf.ro/companii/retail-agrobusiness/documentul-care-confirma-dublul-standard-al-alimentelor-pe-pietele-din-ue-ambalaj-identic-compozitie-diferita-cele-patru-metode-prin-care-se-face-diferenta-intre-vest-si-est-17054818 https://stirileprotv.ro/standard-pentru-est/standard-pentru-est-descoperirea-facuta-dupa-ce-am-analizat-aceleasi-produse-alimentare-vandute-in-vest-si-in-romania.html https://www.telegrafonline.ro/tot-ce-trebuie-sa-stiti-despre-somon-colorat-cu-euri-si-modificat-genetic https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-additives	
				M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a		
Rezultatele învățării			Conținutul 5 - Standardizarea produselor și serviciilor	Conținuturile:	Integrarea propusă:	
Cunoștințe	Abilități	Atitudini				Conținuturile din modulul M3. Sortimentul de preparate și băuturi, din clasa a X-a,
4.1.10. Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor	4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor	4.3.8. Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate				<ul style="list-style-type: none"> • Calitatea semipreparatelor, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor • Norme și reglementări specifice din modulul M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a, asigură o posibilă integrare/ corespondență cu conținuturile modulului analizat, M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a

și serviciilor.	r și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.	produsele r și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamente multimedia.		IX-a, astfel încât să se poată realiza remedierea achizițiilor din clasa a IX-a, fără a prejudicia țintele pentru anul școlar 2020-2021.	<p>producție culinară și de patiserie-cofetărie sunt respectate standardele de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație</p> <p>Recomandări si sugestii metodologice: Realizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare, privind sistemele de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național. • Fișe de lucru, pentru fixarea cunoștințelor, formarea abilităților de identificare și interpretare a informațiilor și asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație. <p>Utilizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extrase tipărite și echipamente multimedia pentru studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0: https://docs.google.com/document/u/0/ https://www.google.com/slides/about/ https://www.google.com/forms/about/ https://www.thinglink.com/ https://learningapps.org/ https://kahoot.com/ https://prezi.com/ https://www.genial.ly/ https://venngage.com/
-----------------	---	--	--	--	--

					<p>https://socrative.com/</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online: <p>https://www.turcert.com/ro/belgelendirme/sistem-belgelendirme/iso-22000-gida-guvenligi-yonetim-sistemi</p> <p>https://www.bureauveritas.ro/hoteluri-si-catering</p> <p>https://www.complexsteauademare.ro/masuri-de-siguranta/</p> <p>https://www.ifco.com/ro/expertiza-noastra/siguranta-produselor-alimentare/</p> <p>https://www.zf.ro/companii/retail-agrobusiness/documentul-care-confirma-dublul-standard-al-alimentelor-pe-pietele-din-ue-ambalaj-identice-compozitie-diferita-cele-patru-metode-prin-care-se-face-diferenta-intre-vest-si-est-17054818</p> <p>https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-additives</p>
--	--	--	--	--	---

PROIECT

INSTRUMENT DE EVALUARE ÎNȚIALĂ

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Anul de studiu: clasa a X-a

Modulul: M2. Calitatea în turism și alimentație

Rezultate ale învățării vizate: URI Asigurarea calității în turism și alimentație

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale diferitelor materii prime și auxiliare folosite în alimentație, în vederea asigurării calității semipreparatelor și preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie
2. Recunoașterea și respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare
3. Precizarea rolului funcțional al marcării, etichetării și ambalării produselor
4. Analizarea ambalajului unui produs și prezentarea elementelor de identificare a produsului și a elementelor de informare a consumatorului
5. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de alimentație și cazare

În proiectarea testului se va avea în vedere adresarea nivelurilor cognitive din taxonomia Bloom-Anderson revizuită:

Conținuturi	Niveluri cognitive						Pondere %
	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	a evalua	a creea	
Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare	I.A.1. I.A.2. I.C.1. I.C.2.	II.1.2. II.1.3. II.1.4.					25,93%
Verificarea calității produselor și a serviciilor	I.C.3.	II.3.	II.2.a. II.2.b.		II.2.c.		18,51%
Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor	I.A.3. I.A.4.	III.a.		III.b.	III.c.	III.d.	22,22%
Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare	I.A.5. I.C.4.	II.1.1.					11,11%
Standardizarea produselor și serviciilor	I.C.5.			I.B.1. I.B.2. I.B.3. I.B.4. I.B.5.			22,22%
Pondere %	37,04%	22,22%	7,40%	22,22%	7,40%	3,71%	100%

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație
Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie
Anul de studiu: clasa a X-a
Modulul: M2. Calitatea în turism și alimentație
Rezultate ale învățării vizate: Asigurarea calității în turism și alimentație

Numele și prenumele _____ Clasa _____

TEST DE EVALUARE SUMATIVĂ

Toate subiectele sunt obligatorii.
Se acordă 10 puncte din oficiu.
Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

30 puncte

I.A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

- Aspectul marmorat este specific pentru:
 - carnea de pasăre;
 - carnea de pește;
 - carnea de bovine;
 - carnea de porcine.
- La ouăle foarte proaspete, înălțimea maximă a camerei de aer este:
 - 5 mm;
 - 10 mm;
 - 1/3 din înălțimea oului;
 - 1/2 din înălțimea oului.
- Ambalarea în sistem Cryovac este o variantă îmbunătățită a ambalării:
 - în atmosferă controlată;
 - în vid;
 - aseptică;
 - sub presiune.
- Elementul de informare a consumatorului este:
 - denumirea produsului;
 - data fabricației, termenul de valabilitate;
 - cantitatea ambalată;
 - compoziția chimică a produsului.
- În regiile autonome, societățile comerciale și alte persoane juridice se aplică:
 - standarde naționale;
 - standarde profesionale;
 - standarde de firmă;
 - standarde europene.

I.B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate activitățile pentru asigurarea și controlul calității produselor și serviciilor, iar în coloana **B** sunt prezentate caracteristicile activităților.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

A. Activități pentru asigurarea și controlul calității produselor și serviciilor	B. Caracteristicile activităților
1. Planificarea calității	a. activitățile desfășurate în întreprindere pentru atingerea obiectivelor stabilite în domeniul calității
2. Organizarea calității	b. ansamblul activităților prin care se urmărește în mod sistematic să se asigure corectitudinea și eficacitatea acțiunilor, în scopul de a garanta obținerea rezultatelor la nivelul calitativ dorit
3. Coordonarea calității	c. acțiunile prin care personalul întreprinderii este atras în vederea atingerii obiectivelor
4. Antrenare	d. ansamblul proceselor prin care se determină obiectivele întreprinderii în domeniul calității și resursele necesare atingerii acestor obiective
5. Ținerea sub control a calității	e. ansamblul proceselor prin care se armonizează deciziile și acțiunile în vederea atingerii obiectivelor
	f. ansamblul acțiunilor de supraveghere și de evaluare a proceselor de producție în raport cu obiectivele și standardele prestabilite

I.C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5. Pentru fiecare dintre afirmații, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă.

1. Făina semialbă are aspect de pulbere cu o granulație fină, cu urme vizibile de tărațe, de culoare alb-galbui, cu nuanțe cenușii.
2. Fructele semințoase au pielea puternic și diferit colorată față de miez, pulpă succulentă, semințele în loje pergamentoase.
3. Asigurarea condițiilor specifice în timpul transportului nu reprezintă un factor esențial în menținerea calității produselor alimentare.
4. În conformitate cu legislația Uniunii Europene, drepturile fundamentale ale consumatorilor sunt: dreptul de a fi protejați, dreptul de a fi informați complet, corect și precis, dreptul de a fi despăgubiți, dreptul de a avea acces la piețe, dreptul de a fi educați în calitatea lor de consumatori, dreptul de a se organiza în asociații de consumatori.
5. Buletinul de analiză este un document de certificare a calității prin care se face o descriere detaliată a anumitor caracteristici fizice, mecanice ale produsului.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

18 puncte

1. Introducerea pe piață a unor produse necorespunzătoare este o**a**.... care încalcă drepturile consumatorilor.
2. Peștele foarte proaspăt, luat în mână nu se**b**...., la apăsarea cu degetul,**c**....dispare imediat.
3. Laptele are culoare albă, cu nuanță**d**....la laptele integral și cu nuanță**e**.... la laptele degresat.
4. Șofranul se prezintă sub formă de fire fine, obținute din**f**.... florilor, uscate rapid.

II.2. Pentru aprecierea calității ouălor prin proba densității, se folosesc soluție de sare 10% și apă. În figurile de mai jos (fig. 1, fig. 2) sunt prezentate: **10 puncte**

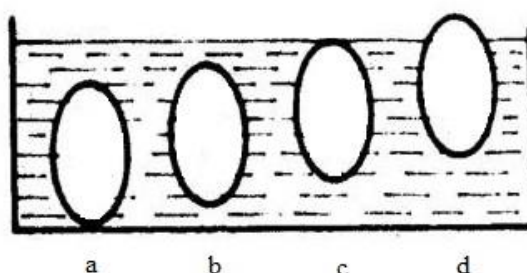


Fig. 1. Proba în soluție de sare 10%

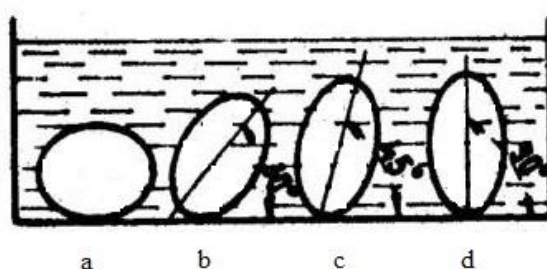


Fig. 2. Proba în apă

- Precizați gradul de prospețime al ouălor din proba în soluție de sare 10%, pentru fiecare din situațiile a, b, c, d. **4 puncte**
- Precizați gradul de prospețime al ouălor din proba în apă, pentru fiecare din situațiile a, b, c, d. **4 puncte**
- Ce decizie ați lua privind utilizarea acestor ouă, astfel încât să nu fie afectată sănătatea consumatorilor. **2 puncte**

II.3. Precizați care sunt caracteristicile analizate la verificarea calității produselor alimentare prin examen organoleptic. **2 puncte**

SUBIECTUL III

30 puncte

Ambalarea este un procedeu sau o metodă prin care se asigură, cu ajutorul ambalajului, conservarea, protecția temporară a produsului în timpul manipulării, transportului, depozitării, vânzării, contribuind la înlesnirea acestora, până la consumare sau până la expirarea termenului de garanție (conform STAS 5845/1-1986).

Realizați un eseu cu tema “Ambalarea, marcarea și etichetarea produselor alimentare” cu următoarea structură:

- precizați funcțiile principale ale ambalajelor;
- analizați ambalajul din figura 3 și prezentați trei elemente de identificare a produsului și trei elemente de informare a consumatorului;
- prezentați rolul etichetei;
- realizați o etichetă ecologică pentru acest produs.



Fig. 3. Ambalaj produs alimentar

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

TEST DE EVALUARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

1 - c; 2 - a; 3 - b; 4 - d.; 5 - c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B.

10 puncte

1 - d; 2 - a; 3 - e; 4 - c; 5 - f.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.

10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - F; 4 - A; 5 - A.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1.

18 puncte

a - abatere; b - îndoiaie; c - urma; d - gălbuie; e - albăstruie; f. stigmatetele.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2.

10 puncte

a) Proba în soluție de sare 10%

a - ou de o zi; b - ou de 4 zile; c - ou de peste 4 zile; d - ou de peste 15 zile;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) Proba în apă

a - ou de o zi; b - ou de 1 săptămână; c - ou de 2 săptămâni; d - ou de 1 lună;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) Toate ouăle pot fi utilizate fără să fie afectată sănătatea consumatorilor. Pentru ouăle de 1 lună se recomandă spargerea separat, pentru a evita utilizarea ouălor de calitate necorespunzătoare.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.3.

2 puncte

Caracteristicile analizate la verificarea calității produselor alimentare prin examen organoleptic sunt: aspectul, consistența, culoarea, mirosul și gustul.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

30 puncte

a) precizați funcțiile principale ale ambalajelor

6 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) analizați ambalajul din figura 3 și prezentați trei elemente de identificare a produsului și trei elemente de informare a consumatorului

6 puncte

Pentru orice răspuns corect și complet se acordă câte 1 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) prezentați rolul etichetei

8 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 8 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 4 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

d) realizați o etichetă ecologică pentru acest produs.

2 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 8 puncte.

FIȘĂ DE OBSERVAȚIE

privind respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice

Numele și prenumele elevului: _____

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Perioada analizată:

Numele și prenumele evaluatorului: _____

Nr. crt.	Aspect observat	Da/Nu	Recomandări	Data obs.
Integrarea în echipă				
1.	Își asumă rolurile care îi revin în echipă: <ul style="list-style-type: none"> • transport materii prime/ambalaje • lucrări de igienizare • verificarea calității materiilor prime de origine vegetală/animală prin examen organoleptic • prelucrarea primară a materiilor prime de origine vegetală/animală • prelucrarea termică a materiilor prime de origine vegetală/animală • realizarea semipreparatelor/preparatelor • utilizarea corectă a ustensilelor și utilajelor 			
2.	Contribuie la crearea unor relații de muncă adecvate: <ul style="list-style-type: none"> • relații politicoase și de cooperare • rezolvarea corectă și promptă a necesităților de lucru • formarea abilităților de lucru în echipă • privirea într-un sens pozitiv a observațiilor tutorelui de practică/managerului 			
Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor				
3.	Realizează corect: <ul style="list-style-type: none"> • sarcinile ce îi revin în echipă • dozarea efortului ortostatic și raționalizarea mișcărilor • înlăturarea deplasărilor inutile 			
4.	Adoptă o atitudine pozitivă pentru a fi acceptat cu ușurință: <ul style="list-style-type: none"> • punctualitate • promptitudine • amabilitate 			
Comunicarea eficientă				
5.	În timpul activității urmărește: <ul style="list-style-type: none"> • comunicarea civilizată cu membrii de echipă/tutorele de practică/manager • comunicarea unor informații esențiale • utilizarea unui vocabular de specialitate adecvat și corect 			
6.	În activitatea sa evită: <ul style="list-style-type: none"> • conversații cu glas ridicat cu colegii • conversații cu glas ridicat cu clienții • manipularea zgomotoasă a inventarului • deteriorarea inventarului 			

Concluzie generală: _____

**Barem de apreciere și notare
FIȘĂ DE OBSERVAȚIE**

Integrarea în echipă

1. Își asumă rolurile care îi revin în echipă: (20 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 20puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 10 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

2. Contribuie la crearea unor relații de muncă adecvate: (10 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 10puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 5 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor

3. Realizează corect: (20 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 20puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 10 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

4. Adoptă o atitudine pozitivă pentru a fi acceptat cu ușurință: (10 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 10puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 5 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

Comunicarea eficientă

5. În timpul activității urmărește: (20 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 20puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 10 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

6. În activitatea sa evită: (10 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 10puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 5 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE, ÎN RELAȚIE DIRECTĂ CU ANALIZA EFECTUATĂ LA PUNCTUL I.

Rezultatele învățării din clasa a X-a vizate			Conținuturi ale modulului vizat M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a	Rezultatele învățării din clasa a IX-a integrate	Conținuturile din modulul integrat M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a	Exemple de activități de învățare	
1			2	3	4	5	
Modulul vizat: M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a							
Modulul integrat: M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a							
Modulul vizat: M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a			Modulul integrat: M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a				
Rezultatele învățării vizate 1			Conținuturile vizate:	Rezultatele învățării integrate 1 și 2			Conținutul integrat 1 • Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare Conținutul integrat 2 • Verificarea calității produselor și a serviciilor
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate 7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de	7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate 7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate	7.3.1. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate	<ul style="list-style-type: none"> • Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie • Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate • Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor 	4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare.	4.2.5. Aplicarea normelor igienice la păstrarea, prelucrarea și desfacerea produselor. 4.2.6. Verificarea organoleptică a produselor alimentare în conformitate cu documentația de specialitate.	4.3.5. Asumarea responsabilității în aplicarea normelor de păstrare și prelucrare a produselor alimentare, folosind documentația de specialitate.	<ul style="list-style-type: none"> • Fișe tehnologice de obținere a semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate. • Fișe de documentare pentru prezentarea caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate. • Fișe de lucru privind analiza caracteristicilor organoleptice ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate.

complexitate								<ul style="list-style-type: none"> • Fișa de observație privind respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice • Aplicații practice utilizând mostre de produse pentru analiza caracteristicilor organoleptice. • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0. • Activități de învățare bazate pe rezolvare de probleme – Harta conceptuală tip pânză de paianjen. Sarcina de lucru: Folosind surse diferite (internet, manuale de specialitate, fișe de documentare etc.) obțineți informații despre caracteristicile organoleptice ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate. Timp de lucru: 20 minute.
Rezultatele învățării vizate 2			Conținuturile vizate:	Rezultatele învățării integrate 3			Conținutul interat 3 -	<ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare, pentru prezentarea noțiunilor privind marcarea, etichetarea și ambalarea produselor alimentare. • Fișe de lucru, mostre de
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de	7.2.1. Efectuarea calculelor matematice simple pentru	7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor	<ul style="list-style-type: none"> • Dozarea materiilor prime • Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, 	4.1.6. Prezentarea elementelor de marcare și etichetare a	4.2.7. Verificarea marcării, etichetării și ambalării	4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea		

materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie	dozarea materiilor prime	pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supraveghere, în condiții de igienă și siguranță	produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor	produselor. 4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate de ambalarea produselor.	produselor.	marcării, etichetării și ambalării produselor.		<p>produse alimentare ambalate, pentru verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teste pentru fixarea cunoștințelor, formarea abilităților și atitudinilor privind marcarea, etichetarea și ambalarea produselor. • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0. • Activități de învățare bazate pe experiență (reală sau simulată) – Proiectul. <p>Sarcina de lucru:Folosiți surse diferite (internet, manuale de specialitate, fișe dedocumentare) pentru a aduna informații despre marcarea, etichetarea și ambalarea produselor alimentare. Întocmiți, pe baza documentărilor făcute, un proiect care să atingă următoarele puncte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funcțiile și clasificarea ambalajelor. 2. Metode de ambalare 3. Componentele și formele marcării și etichetării produselor alimentare. 4. Marcarea ecologică a produselor.


Rezultatele învățării vizate 3			Conținuturile vizate:	Rezultatele învățării integrate 4 și 5			Conținutul integrat 4 - • Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare Conținutul integrat 5 - • Standardizarea produselor și serviciilor	<ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare, privind drepturile consumatorilor conform legislației în vigoare. • Fișe de documentare, privind sistemele de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național. • Fișe de lucru, privind drepturile consumatorilor. • Fișe de lucru, pentru fixarea cunoștințelor, formarea abilităților de identificare și interpretare a informațiilor și asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație. • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0. • Activități de învățare bazate pe experiență (reală sau simulată) – Studiul de caz, Jocul de rol, pentru asumarea responsabilității în prestarea serviciilor specifice unităților de alimentație și de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor. Principalele sancțiuni aplicate în cazul încălcării drepturilor consumatorilor. Timp de lucru: 20 minute. • Activități de învățare bazate
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitate a muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie	7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de cofetărie-patiserie și a produselor cu grad redus de complexitate, cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii	7.3.2. Respectarea principiilor de dezvoltare durabilă la obținerea semipreparatelor culinare și de cofetărie-patiserie și a produselor culinare și de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, de siguranță și securitate a muncii	<ul style="list-style-type: none"> • Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor • Norme și reglementări specifice 	<p>4.1.8. Prezentarea caracteristicilor calitative pe tipuri de servicii în unitățile de cazare și alimentație</p> <p>4.1.9. Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</p> <p>4.1.10. Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor.</p>	<p>4.2.8. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație</p> <p>4.2.9. Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.</p> <p>4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație.</p>	<p>4.3.7. Asumarea responsabilității în prestarea serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.</p> <p>4.3.8. Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație, utilizând echipamente multimedia.</p>		

								<p>pe rezolvare de probleme – Harta conceptuală tip pânză de paianjen.</p> <p>Sarcina de lucru: Folosind surse diferite (internet, reviste de specialitate etc.) obțineți informații despre Drepturile consumatorilor. Timp de lucru: 15 minute.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Activități de învățare bazate pe comunicare – Rezumare. <p>Sarcina de lucru: Folosind surse diferite (internet, manuale de specialitate, fișe de documentare) rezumați într-un text de o pagină caracteristicile esențiale ale principalelor categorii de standarde folosite de o unitate hotelieră/restaurant. Timp de lucru: 20 minute.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

PROIECT

**IV. EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE
POSSIBIL A SE DESFĂȘURA ONLINE**

Nr. crt.	Rezultatele învățării	Tema	Sarcina de lucru	Link aplicația online	Cod QR
1.	4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare	Identificarea produselor cerealiere în funcție de caracteristicile senzoriale	Participați la următorul studiu de caz și identificați produsele cerealiere, pe baza caracteristicilor organoleptice, atribuind fiecărei imagini eticheta cu numele corespunzător.	https://learningapps.org/watch?v=p53d1766t20	
2.	4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare	Analiza senzorială a produselor alimentare.	Participați la următorul studiu de caz și identificați rolul organelor de simț în aprecierea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare.	https://learningapps.org/watch?v=pxtper9320	
3.	4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare	Clasificarea legumelor	Participați la următorul studiu de caz și identificați, pe baza caracteristicilor organoleptice, grupa corespunzătoare pentru fiecare legumă.	https://learningapps.org/watch?v=psi1mtf7c20	
4.	4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare	Identificarea legumelor în funcție de caracteristicile senzoriale	Participați la următorul studiu de caz și identificați legumele, pe baza caracteristicilor organoleptice, atribuind fiecărei imagini eticheta cu numele corespunzător.	https://learningapps.org/watch?v=p1bivqr3520	
5.	4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare	Identificarea fructelor în funcție de caracteristicile senzoriale	Participați la următorul studiu de caz și identificați fructele, pe baza caracteristicilor organoleptice, atribuind fiecărei imagini eticheta cu numele corespunzător.	https://learningapps.org/watch?v=p9arjktan20	
6.	4.1.5. Identificarea caracteristicilor organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare	Identificarea crustaceelor și moluștelor în funcție de caracteristicile senzoriale	Participați la următorul studiu de caz și identificați crustaceele și moluștele, pe baza caracteristicilor organoleptice, atribuind fiecărei imagini eticheta cu numele corespunzător.	https://learningapps.org/watch?v=ppw09pgun20	
7.	4.1.6. Prezentarea elementelor de marcare și etichetare a produselor.	Marcarea și etichetarea produselor alimentare	Participați la următorul studiu de caz privind marcarea și etichetarea produselor alimentare și precizați elementele de identificare a produsului și elementele de informare a consumatorului.	https://learningapps.org/watch?v=pog3hq5zj20	
8.	4.1.7. Prezentarea noțiunilor legate	Metode și tehnici de	Participați la următorul joc de rol, în calitate de	https://venngage.net/ps/zTs5VtPNI/metode-si-	

	de ambalarea produselor.	ambalare – Strategy Mind Map	consumator, și analizați harta conceptuală privind metodele de ambalare (pag.1) și tehnicile de ambalare (pag.2).	tehnici-de-ambalare-strategy-mind-map	
9.	4.1.8. Prezentarea caracteristicilor calitative pe tipuri de servicii în unitățile de cazare și alimentație	Standardele de calitate privind produsele și serviciile – Strategy Mind Map	Participați la următorul joc de rol, în calitate de consumator, și analizați harta conceptuală privind standardele care reglementează calitatea produselor și serviciilor	https://venngage.net/ps/MJ5pQSZsf9g/standard-ele-de-calitate-privind-produsele-si-serviciile-strategy-mind-map	
10.	4.1.9. Recunoașterea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare.	Drepturile fundamentale ale consumatorului	Participați la următorul joc de rol, în calitate de consumator, și analizați harta conceptuală privind drepturile fundamentale ale consumatorului.	https://venngage.net/ps/hPZg8DZSfRg/drepturile-fundamentale-ale-consumatorului	
11.	4.1.10. Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor.	Asigurarea și controlul calității produselor și serviciilor	Asigurarea calității reprezintă ansamblul acțiunilor preventive prin care se urmărește în mod sistematic să se asigure corectitudinea și eficacitatea activităților în scopul de a garanta obținerea rezultatelor la nivelul calitativ dorit. Participați la acest studiu de caz și aranjați în ordinea corectă activitățile pentru asigurarea și controlul calității produselor și serviciilor.	https://learningapps.org/watch?v=p9u5jmyhj20	
12.	Asigurarea calității în turism și alimentație	Test de evaluare	Test de evaluare – Calitatea produselor și serviciilor	https://play.kahoot.it/v2/?quizId=53a5555f-0ab2-4ed7-bcbe-c09f7dfc810	

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța, ș.a. (2018) - *Calitatea produselor și a serviciilor, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București
2. Brumar, Constanța, ș.a. (2018) - *Procese de bază în alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București
3. Diaconescu, I. (2002) - *Bazele merceologiei*, Editura Uranus, București
4. Diaconescu, I. (1998) - *Merceologie alimentară*, Editura eficient, București
5. Nicolescu, R. (1998) - *Serviciile în turism și alimentație publică*, Editura Sport-Turism, București
6. Olaru, Marieta (2000) - *Studiul calității produselor și serviciilor*, Editura Economică Preuniversitaria, București
7. Mihai, Stefania, ș.a. (2010) - *Turism și alimentație*, Manual pentru clasa a IX-a, Editura CD Press, București
8. Petre, Tănțica, ș.a. (2010) - *Studiul calității produselor și serviciilor*, manual pentru clasa a X-a, Editura Niculescu, București
9. Legea nr. 148/2000 privind publicitatea
10. Legea nr. 245/2004 privind securitatea generală a produselor
11. HG nr. 187/2000 privind imitațiile de produse alimentare care prezintă riscul de a pune în pericol sănătatea sau securitatea consumatorilor
12. HG nr. 947/2000, republicată 2008, privind modalitatea de indicare a prețurilor produselor oferite consumatorilor spre vânzare
13. HG nr. 409/2002 privind controalele de conformitate cu reglementările referitoare la securitatea produselor, în cazul produselor de import
14. HG nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor
15. OG nr. 21/1992 privind protecția consumatorilor, cu modificările ulterioare
16. OG nr.107/1999, republicată 2008, - privind activitatea de comercializare a pachetelor de servicii turistice
17. Instrumente Web 2.0 pentru crearea aplicațiilor online:
 - <https://docs.google.com/document/u/0/>
 - <https://www.google.com/slides/about/>
 - <https://www.google.com/forms/about/>
 - <https://www.thinglink.com/>
 - <https://learningapps.org/>
 - <https://kahoot.com/>
 - <https://prezi.com/>
 - <https://www.genial.ly/>
 - <https://venngage.com/>
 - <https://socrative.com/>

EXEMPLUL 6

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI, clasa a X-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat: M3 - SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			
Integrare în curriculum clasa a XI-a învățământ profesional calificarea Bucătar			
		M1 - PREPARATE CULINARE (învățământ profesional calificarea Bucătar)	
<p>Cunoștințe:</p> <p>7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie-cofetărie .</p> <p>7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai</p>	<p>Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de cofetărie-patiserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operații de prelucrare termică și aseasonare; - Metode de remediere a defectelor; - Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare; - Verificarea organoleptică a semipreparatelor. <p>Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semipreparate culinare: fonduri, sosuri reci, sosuri calde, umpluturi, panade; - Aluaturi: aluat dospit, opărit, 	<p>Semipreparate culinare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul de semipreparate; - Pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii semipreparatelor culinare; - Tehnologii de obținere a semipreparatelor culinare; - Utilizările semipreparatelor. 	<p>Deoarece ordinea de predare a conținuturilor disciplinei "Sortimentul de preparate și băuturi" poate fi flexibilă, cadrul didactic va alege să integreze în curriculum pentru clasa a XI-a acele teme care nu au fost abordate sau au fost parcurse incomplet în anul școlar precedent, luând în considerare și rezultatele elevilor la evaluarea inițială.</p> <p>Deoarece disciplina "Preparate culinare" (clasa a XI-a) preia conținuturile disciplinei "Sortimentul de preparate și băuturi" (clasa a X-a) și le</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ sugestii recomandări/ metodologice/ observații (după caz)
<p>semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.</p> <p>7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.</p> <p>Abilități:</p> <p>7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de</p>	<p>fraged, foietaj (franțuzesc);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semipreparate de cofetărie: siropuri, blaturi, foi, creme simple (pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple, fondant. <p>Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operații de prelucrare termică și aseasonare; - Metode de remediere a defectelor; - Verificarea organoleptică a prearatelor. <p>Sortimente de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gustări reci: pe bază de umpluturi; - Gustări calde pe bază de aluaturi: aluat opărit, aluat fraged, aluat foietaj; <p>- Preparat lichide: supe limpezi,</p>	<p>Gustări și antreuri</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul de antreuri și gustări; - Pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii gustărilor și antreurilor; - Tehnologii de obținere a paratelor culinare servite ca antreuri și gustări; - Modalități de aranjare, aseasonare și decorare a preparatelor servite ca antreuri și gustări. <p>Preparate lichide</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimente de preparate 	<p>aprofundează, este foarte ușor să se integreze temele insuficient dezvoltate la clasă în anul școlar precedent.</p> <p>Practic, procesul de predare - învățare pentru fiecare grupă de preparate culinare va fi abordat luând în considerare reactualizarea / consolidarea cunoștințelor aferente clasei a X-a privind preparatele cu grad redus de complexitate specifice grupei, precum și detalierea și aprofundarea conținuturilor prin prezentarea de tehnologii și preparate complexe.</p> <p>O atenție aparte poate fi acordată grupei de semipreparate și preparate de patiserie și cofetărie din programa clasei a X-a. Semipreparatele de patiserie și cofetărie pot fi dezvoltate în capitolul Semipreparate culinare (clasa a XI-a), acordând o atenție mai mare celor de patiserie (aluaturile), care sunt folosite și în tehnologia culinară.</p> <p>Preparatele de patiserie cu grad redus de complexitate pot fi</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
<p>siguranță și de securitatea muncii.</p> <p>7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă.</p> <p>7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor, pentru prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.</p> <p>Atitudini:</p> <p>7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și</p>	<p>îngroșate, ciorbe, borșuri;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparare din pește; - Preparare servite ca prim fel: din legume, din crupe, paste făinoase și brânză; - Preparare de bază din legume cu sos; - Preparare din carne de măcelărie cu legume și sos; - Preparare din carne tocată: tocături în legume; - Preparare din carne de pasăre cu sos alb și roșu; - Preparare simple din subproduse comestibile; 	<p>lichide: supe, supe-creme, ciorbe, borșuri, consomeuri; clasificare;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii preparatelor lichide; - Tehnologii de obținere a paratelor lichide; - Modalități de asezonare, decorare prezentare și servire a preparatelor lichide. <p>Garnituri, salate, preparate de bază</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul și clasificarea garniturilor, salatelor și a preparatelor de bază; - Pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii garniturilor, salatelor și a preparatelor de bază; - Tehnologii de obținere a garniturilor, salatelor și a preparatelor de bază; - Modalități de asezonare, decorare prezentare și servire a garniturilor, salatelor și a preparatelor de bază. <p>Preparate servite ca desert</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimente de preparate 	<p>abordate atât în cadrul grupei Gustări calde (pe bază de aluaturi), cât și în cadrul grupei de preparate servite ca desert. De asemenea, se pot integra noțiunile referitoare la prăjituri și torturi simple tot în grupa preparatelor servite ca desert.</p> <p>Numărul de ore alocat pentru integrarea conținuturilor aferente anului școlar precedent rămâne la latitudinea cadrului didactic, în funcție de complexitatea acestora și de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului de elevi.</p> <p>Se va pune accent pe formarea și consolidarea abilităților practice de execuție a sortimentelor de preparate culinare, cu utilizarea adecvată a vaselor, ustensilelor, utilajelor și echipamentelor pentru gastronomie.</p> <p>În activitățile didactice teoretice și practice se recomandă integrarea mijloacelor de instruire audio-vizuale (prezentări în imagini, filme didactice, emisiuni TV etc.), care</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ sugestii recomandări/ metodologice/ observații (după caz)
<p>de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.</p> <p>7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea pentru servire a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dulciuri de bucătărie; - Produse simple din aluaturi; - Prăjituri și torturi simple cu blat alb și colorat, barotate și acoperite cu cremă. <p>Finisarea preparatelor culinare, produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tehnici de montare a preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor pe obiecte de inventar specifice. - Decorarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor. <p>Calitatea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indici de calitate ai preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și ai băuturilor; - Valoarea nutritivă și energetică 	<p>servite ca desert;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii preparatelor servite ca desert; - Tehnologii de obținere a paratelor servite ca desert; - Modalități de asezonare, decorare prezentare și servire a preparatelor servite ca desert. 	<p>oferă o alternativă eficientă de familiarizare a elevilor cu tehnici culinare și echipamente specifice aplicate în sectoarele de gastronomie ale agenților economici.</p> <p>Fiecare grupă de preparate culinare corespunzătoare conținuturilor disciplinei "Preparate culinare" (clasa a XI-a) va fi abordată și din perspectiva modalităților de montare, decorare, prezentare și servire, respectiv a aprecierii indicilor de calitate și a valorii nutritive și energetice a sortimentelor specifice, asigurând astfel o parcurgere completă a etapelor procesului tehnologic și de analiză a produsului finit.</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ sugestii recomandări/ metodologice/ observații (după caz)
	<p>a preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor.</p> <p>Norme și reglementări specifice</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor; - Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie-cofetărie. 		<p>Normele de igienă, siguranță și securitate a muncii în bucătărie și în secțiile de cofetărie-patiserie se asigură prin instructajul periodic obligatoriu și se exersează permanent în timpul activităților de instruire practică alocate modulului "Preparate culinare", efectuate în atelierele școlii sau la agenții economici. Ele pot fi exersate și în condiții de simulare a unor situații reale, prin activități la clasă sau online, prin vizionare de materiale audio-video, studii de caz, joc de rol.</p>
<p>Cunoștințe:</p> <p>7.1.10. Clasificarea băuturilor după diferite criterii.</p> <p>7.1.11. Prezentarea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor.</p> <p>7.1.12. Precizarea regulilor de degustare a băuturilor și a succesiunii operațiilor de degustare.</p> <p>7.1.13. Prezentarea regulilor</p>	<p>Criterii de clasificare a băuturilor: concentrația alcoolică, conținut de zahăr, tehnologia de obținere, locul și rolul în oferta de preparate și băuturi, sortimentele de băuturi;</p> <p>Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică: aspect - limpiditate, culoare, gust, aromă, miros,</p>	<p>Conținuturile nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a aferent calificării "Bucătar".</p>	<p>Noțiuni referitoare la caracteristicile băuturilor servite în restaurante nu se regăsesc în disciplinele din planul de învățământ pentru clasa a XI-a calificarea Bucătar. Ele nu sunt esențiale pentru practicarea acestei meserii, dar desăvârșesc bagajul de cunoștințe generale specifice domeniului de activitate.</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ sugestii recomandări/ metodologice/ observații (după caz)
<p>de asociere a băuturilor cu preparatele servite.</p> <p>Abilități: 7.2.9. Verificarea caracteristicilor băuturilor (prin degustare / prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare. 7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.</p> <p>Atitudini: 7.3.5. Implicarea responsabilă în stabilirea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor, pe baza fișei de degustare, sub supraveghere. 7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.</p>	<p>degajarea CO₂.</p> <p>Reguli privind procesul de degustare a băuturilor: ordinea de degustare a băuturilor, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare.</p> <p>Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite: compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții de consum, tipul și durata mesei.</p>		<p>Cadrele didactice de specialitate pot concepe un plan remedial la nivelul clasei / calificării prin care să se recupereze conținuturile lipsă. Numărul de ore alocate rămâne la latitudinea cadrului didactic în funcție de cunoștințele anterioare ale elevilor.</p> <p>Se poate organiza o lecție vizită într-o unitate de profil sau vizionarea unei prezentări / film didactic care să acopere tematica descrisă, completate cu materiale de documentare și exersare adecvate.</p>

EXEMPLE INSTRUMENTE DE EVALUARE

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ - varianta aplicabilă față în față

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională:

- învățământ liceal: calificările **Organizator banqueting** și **Tehnician în gastronomie**
- învățământ profesional: calificările **Bucătar**, **Ospătar** și **Cofetar-patiser**

Anul de studiu: clasa a X-a

Modulul: Sortimentul de preparate și băuturi

Rezultate ale învățării vizate

Unitatea de rezultate ale învățării URI 7: *Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi*

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie-cofetărie .</p> <p>7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.</p> <p>7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.</p>	<p>7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii.</p> <p>7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă.</p> <p>7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor, pentru prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.</p>	<p>7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.</p> <p>7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea pentru servire a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.</p>
<p>7.1.10. Clasificarea băuturilor după diferite criterii.</p> <p>7.1.11. Prezentarea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor.</p> <p>7.1.12. Precizarea regulilor de degustare a băuturilor și a succesiunii operațiilor de</p>	<p>7.2.9. Verificarea caracteristicilor băuturilor (prin degustare / prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare.</p> <p>7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.</p>	<p>7.3.5. Implicarea responsabilă în stabilirea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor, pe baza fișei de degustare, sub supraveghere.</p> <p>7.3.6. Argumentarea</p>

degustare. 7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite.		pertinență a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.
--	--	--

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea principalelor grupe de semipreparate și preparate culinare / de patiserie-cofetărie și a produselor specifice cu grad redus de complexitate.
2. Descrierea și efectuarea operațiilor specifice proceselor tehnologice de obținere a semipreparate și preparate culinare / de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.
3. Efectuarea analizei organoleptice a produselor finite culinare și de patiserie-cofetărie și aprecierea calităților nutritive ale acestora.
4. Aplicarea regulilor de montare și prezentare estetică a preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.
5. Identificarea sortimentelor de băuturi și aprecierea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor.
6. Asocierea corectă a preparatelor culinare cu băuturi adecvate.

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 70 de minute (din care 40 de minute sunt alocate probei practice)

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. În categoria gustărilor reci pe bază de umpluturi se încadrează preparatul:
 - a) clătite cu ciuperci;
 - b) roșii umplute cu pastă de brânză;
 - c) salată orientală;
 - d) cașcaval pane.
2. Elementul lichid folosit la obținerea preparatelor lichide (supe și ciorbe) poate fi:
 - a) apa;
 - b) supa de oase;
 - c) supa de carne;
 - d) toate variantele de mai sus.
3. Operația de prelucrare termică întâlnită la obținerea preparatelor de bază care constă în introducerea preparatului în cuptorul încins în ultimele 10-15 minute ale procesului tehnologic pentru îmbunătățirea gustului și aromei și formarea crustei se numește:
 - a) frigere;
 - b) sotare;
 - c) gratinare;
 - d) poșare.
4. Operația de formare a preparatelor din carne, legume și sos se referă la:
 - a) prelucrarea termică finală;
 - b) montarea preparatului pe farfurie și decorarea;
 - c) asocierea componentelor principale ale preparatului cu sosul specific;

d) operațiile de prelucrare primară și dozarea componentelor.

5. Ingredientele folosite la obținerea aluatului opărit sunt:

- apă, ulei, sare, făină, ouă;
- lapte, ulei, zahăr, făină, ouă, bicarbonat de sodiu;
- apă, făină, sare, ulei;
- unt sau margarină, ouă, zahăr, făină.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate grupe de preparate culinare din structura meniurilor, iar în coloana **B** sunt enumerate sortimente de preparate care fac parte din aceste grupe. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

A. Grupe de preparate culinare	B. Preparate culinare
1. Preparate de bază din legume cu sos	a. Ficat de porc cu ceapă
2. Preparate de bază din carne de măcelărie cu legume și sos	b. Stufat de miel
3. Preparate de bază din carne de pasăre	c. Mazăre cu carne de vită
4. Preparate de bază din carne tocată	d. Ostropel de pui
5. Preparate de bază din subproduse comestibile	e. Ciulama de ciuperci
	f. Ardei umpluți
	g. Ciulama de pui cu mămliguță
	h. Ghiveci de legume
	i. Iahnie de fasole
	j. Iahnie de fasole cu ciolan de porc

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă.

- Supa cu găluște se prezintă în bol, farfurie adâncă sau supieră și se servește caldă sau rece, cu decor din pătrunjel, mărar sau leuștean verde tocat.
- Aluatul foietaj folosit în patiserie se mai numește și aluat franțuzesc.
- Fondantul este un semipreparat de cofetărie sub formă de pastă omogenă, obținut prin fierberea și tablarea unui amestec de zahăr, glucoză și apă.
- Amandina este o prăjitură cu blat alb și cremă de fistic, decorată cu barot din nuci.
- La servirea preparatelor din pește se recomandă vinuri albe seci și demiseci.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

10 puncte

- Trei exemple de dulciuri de bucătărie care se prepară frecvent în bucătăriile restorantelor sunt: ... (1) ..., ... (2) ... și ... (3)
- Trei sortimente de produse de patiserie obținute din aluat dospit sunt ... (4) ..., ... (5) ... și ... (6)
- Cele patru categorii de semipreparate din ou și făină folosite ca suport făinos în tehnologia de obținere a prăjiturilor de cofetărie sunt: ... (7) ..., ... (8) ..., ... (9) ... și ... (10)

II.2. Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la preparate și băuturi servite în restaurante: **20 puncte**

a) Enumerați materiile prime folosite la prepararea aluatului dospit pentru patiserie.

9 puncte

b) Menționați trei categorii de băuturi alcoolice și două categorii de băuturi nealcoolice servite în restaurante.

5 puncte

c) Explicați care este diferența dintre finisarea prăjiturilor prin glasare și prin barotare.

6 puncte

SUBIECTUL III

30 puncte

Probă practică (timp de lucru 40 de minute din totalul timpului alocat testului):

Realizați preparatul "**Salată de fructe**" folosind fructe proaspete și din compot. Montați preparatul pe obiectul de inventar adecvat și propuneți modalități de decorare. Prezentați indicii de calitate pentru preparatul obținut.

Utilizați ustensilele și echipamentele adecvate din dotarea laboratorului de gastronomie, cu respectarea normelor de igienă și securitate în muncă.

În evaluarea lucrării executate se va ține cont de:

- Alegerea vaselor, ustensilelor, echipamentelor pentru gastronomie adecvate și organizarea locului de muncă;
- Execuția operațiilor specific de obținere a preparatului;
- Prezentarea corectă a operațiilor executate, a indicilor de calitate și a modalităților de decorare, folosind un limbaj de specialitate adecvat;
- Efectuarea curățeniei la locul de muncă după finalizarea lucrării;
- Folosirea echipamentului de protecție adecvat, respectarea normelor de igienă și securitate în muncă.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 30 puncte

A. 10 puncte

1 - b; 2 - d; 3 - c; 4 - c; 5 - a;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 10 puncte

1 - e, h, i; 2 - b, c, j; 3 - d, g; 4 - f, 5 - a.

Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 1 punct.

Pentru asociere incorectă sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - F; 2 - A; 3 - A; 4 - F; 5 - A;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 30 puncte

1) 10 puncte

Pentru oricare răspuns corect de la (1) la (10) se acordă câte 1 punct.

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2) 20 puncte

a) *Pentru răspuns corect și complet se acordă 9 puncte.*

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 4 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) *Pentru fiecare categorie menționată corect se acordă câte 1 punct. 1punct x 5 = 5 puncte.*

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) *Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.*

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III 30 puncte

Dotări necesare pentru desfășurarea probei practice: mobilier și utilități specifice pentru gastronomie, vase și ustensile, materii prime (fructe proaspete și din compot, zahăr pudră, arome, elemente pentru decorare), obiecte de inventar pentru montare - cupe, boluri.

Observație: Se poate opta pentru activitate pe echipe.

Fișă de evaluare a probei practice:

Nr. crt.	Activități evaluate	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1	Organizarea locului de muncă	2 punct	
2	Alegerea vaselor, ustensilelor, echipamentelor pentru gastronomie adecvate	2 puncte	

3	Alegerea materiilor prime și dozarea corespunzătoare	2 puncte	
4	Execuția corectă a operațiilor tehnologice specifice	8 puncte	
5	Prezentarea corectă a operațiilor executate	3 puncte	
6	Prezentarea indicilor de calitate și a posibilităților de decorare	3 puncte	
7	Folosirea unui limbaj de specialitate adecvat	2 puncte	
8	Efectuarea curățeniei la locul de muncă după finalizarea lucrării	2 puncte	
9	Folosirea echipamentului de protecție adecvat	2 puncte	
10	Respectarea normelor de igienă și securitate în muncă.	4 puncte	
	Total	30 puncte	

PROIECT

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

varianta aplicabilă online

Itemii testului pot fi preluați și adaptați pe o platformă educațională online (spre exemplu Google classroom).

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională:

- învățământ liceal: calificările **Organizator banqueting și Tehnician în gastronomie**
- învățământ profesional: calificările **Bucătar, Ospătar și Cofetar-patiser**

Anul de studiu: clasa a X-a

Modulul: Sortimentul de preparate și băuturi

Rezultate ale învățării vizate

Unitatea de rezultate ale învățării URI 7: *Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi*

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate. 7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate. 7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie-cofetărie . 7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate. 7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate. 7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire. 7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.	7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii. 7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate. 7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate. 7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă. 7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor, pentru prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.	7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii. 7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate. 7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea pentru servire a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.
7.1.10. Clasificarea băuturilor după diferite criterii. 7.1.11. Prezentarea	7.2.9. Verificarea caracteristicilor băuturilor (prin degustare / prin	7.3.5. Implicarea responsabilă în stabilirea caracteristicilor

caracteristicilor organoleptice ale băuturilor. 7.1.12. Precizarea regulilor de degustare a băuturilor și a succesiunii operațiilor de degustare. 7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite.	examen organoleptic) conform regulilor de verificare. 7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.	organoleptice ale băuturilor, pe baza fișei de degustare, sub supraveghere. 7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.
--	---	---

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea principalelor grupe de semipreparate și preparate culinare / de patiserie-cofetărie și a produselor specifice cu grad redus de complexitate.
2. Descrierea și efectuarea operațiilor specifice proceselor tehnologice de obținere a semipreparate și preparate culinare / de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.
3. Efectuarea analizei organoleptice a produselor finite culinare și de patiserie-cofetărie și aprecierea calităților nutritive ale acestora.
4. Aplicarea regulilor de montare și prezentare estetică a preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie.
5. Identificarea sortimentelor de băuturi și aprecierea caracteristicilor organoleptice ale băuturilor.
6. Asocierea corectă a preparatelor culinare cu băuturi adecvate.

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 45 de minute

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) alegeți răspunsul corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. În categoria gustărilor reci pe bază de umpluturi se încadrează preparatul:
 - a) răcitur;
 - b) ouă umplute cu pateu de ficat;
 - c) salată de vinete;
 - d) omletă simplă.
2. Elementul de acrire folosit la obținerea ciorbilor poate fi:
 - a) borșul;
 - b) zeama de varză;
 - c) oțetul;
 - d) toate variantele de mai sus.
3. Operațiile de prelucrare termică întâlnite cel mai frecvent la obținerea preparatelor de bază cu legume, carne și sos sunt:
 - a) fierberea și înăbușirea;
 - b) fierberea și coacerea;
 - c) sotarea și prăjirea;
 - d) frigerea și coacerea.
4. Operația de formare a preparatelor din carne, legume și sos se referă la:
 - a) operațiile de prelucrare primară și dozarea componentelor;
 - b) montarea preparatului pe farfurie și decorarea;
 - c) asocierea componentelor principale ale preparatului cu sosul specific;
 - d) prelucrarea termică finală.
5. La obținerea preparatelor din carne tocată, se poate folosi carnea de:

- a) vită;
- b) porc;
- c) pasăre;
- d) toate variantele.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate grupe de preparate culinare din structura meniurilor, iar în coloana **B** sunt enumerate sortimente de preparate care fac parte din aceste grupe. Asociați preparatele culinare din coloana **B** cu grupele corespunzătoare din care fac parte, din coloana **A**.

A. Grupe de preparate culinare	B. Preparate culinare
1. Preparate de bază din legume cu sos	a. Rizoto cu ficăței de pasăre
2. Preparate de bază din carne de măcelărie cu legume și sos	b. Spanac cu carne de miel
3. Preparate de bază din carne de pasăre	c. Fasole verde cu carne de vită
4. Preparate de bază din carne tocată	d. Pui cu roșii
5. Preparate de bază din subproduse comestibile	e. Ciulama de ciuperci
	f. Dovlecei umpluți
	g. Ciulama de pui cu mămliguță
	h. Ghiveci de legume
	i. Iahnie de cartofi
	j. Varză cu ciolan de porc

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5. Atribuiți fiecărui enunț de la 1 la 5 litera **A**, dacă apreciați că este adevărat, sau litera **F**, dacă apreciați că este fals.

1. Supa cu tăitei se prezintă în bol, farfurie adâncă sau supieră și se servește caldă sau rece, cu decor din pătrunjel, mărar sau leuștean verde tocat.
2. Pentru obținerea preparatelor de bază, carnea de pasăre se poate asocia cu legume, crupe (orez), sosuri albe și roșii.
3. În compoziția tocăturii pentru prepararea legumelor umplute cu carne tocată se adaugă orez sau arpacăș, usturoi și castraveți murați.
4. Peștele se poate prelucra termic prin fierbere, frigere pe grătar sau prăjire.
5. Finisarea prăjiturilor de cofetărie se poate face prin glasare, barotare sau acoperire cu cremă .

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1. Scrieți informația corectă corespunzătoare cerințelor:

10 puncte

- a) Enumerați trei exemple de dulciuri de bucătărie care se prepară frecvent în bucătăriile restaruantelor.
- b) Menționați două exemple de sortimente de prăjituri cu blat obținute în laboratoarele de cofetărie.
- c) Precizați care sunt cele patru categorii de semipreparate din ou și făină folosite ca suport făinos în tehnologia de obținere a prăjiturilor de cofetărie.

II.2. Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la preparate și băuturi servite în restaurante:

20 puncte

- a) Definiți operația de gratinare a preparatelor culinare și precizați rolul acesteia. **6 puncte**
- b) Enumerați trei categorii de băuturi alcoolice și două categorii de băuturi nealcoolice servite în restaurante. **5 puncte**

c) Menționați trei reguli de asociere a preparatelor cu băuturi recomandate la servirea în restaurante. 9 puncte

SUBIECTUL III

30 puncte

Alcătuți un eseu cu tema: "*Produse simple din aluaturi*", respectând următoarea structură de idei:

- a) Enumerarea a patru tipuri de aluaturi folosite în patiserie;
- b) Câte un exemplu de produs de patiserie pentru fiecare tip de aluat menționat;
- c) Descrierea pe scurt a tehnologiei de obținere a unui tip de aluat, la alegere;
- d) Descrierea pe scurt a tehnologiei specifice de obținere a unui preparat de patiserie obținut din aluatul descris anterior.
- e) Prezentarea indicilor de calitate pentru preparatul descris.

PROIECT

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	30 puncte
A. 1 - b; 2 - d; 3 - a; 4 - c; 5 - d; <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	10 puncte
B. 1 - e, h, i; 2 - b, c, j; 3 - d, g; 4 - f, 5 - a. <i>Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru asociere incorectă sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	10 puncte
C. Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor 1 - F; 2 - A; 3 - F; 4 - A; 5 - A; <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	10 puncte
SUBIECTUL II	30 puncte
1) <i>Pentru oricare răspuns corect de la (1) la (10) se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	10 puncte
2) a) <i>Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.</i> <i>Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i> b) <i>Pentru fiecare categorie menționată corect se acordă câte 1 punct. 1 punct x 5 = 5 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i> c) <i>Pentru fiecare regulă menționată corect și complet se acordă câte 3 puncte.</i> <i>3 puncte x 3 = 9 puncte.</i> <i>Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	20 puncte
SUBIECTUL III	30 puncte
a) Enumerarea a patru tipuri de aluaturi folosite în patiserie; <i>Pentru fiecare tip menționat corect se acordă câte 1 punct.</i> <i>1 punct x 4=4 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
b) Câte un exemplu de produs de patiserie pentru fiecare tip de aluat menționat; <i>Pentru fiecare exemplu menționat corect se acordă câte 1 punct.</i> <i>1 punct x 4=4 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	

- c) Descrierea pe scurt a tehnologiei de obținere a unui tip de aluat, la alegere;
Pentru răspuns corect și complet se acordă 10 puncte.
Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 5 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte
- d) Descrierea pe scurt a tehnologiei specifice de obținere a unui preparat de patiserie obținut din aluatul descris anterior;
Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte.
Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.
- e) Prezentarea indicilor de calitate pentru preparatul descris.
Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte.
Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.
- Pentru folosirea unui limbaj de specialitate adecvat se acordă **4 puncte.**

EXEMPLE ACTIVITATI DE INVATARE, in relatie directa cu analiza de la punctul I

Lecție de transmitere și însușire de cunoștințe

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională:

- învățământ liceal: calificările **Organizator banqueting** și **Tehnician în gastronomie**
- învățământ profesional: calificările **Bucătar, Ospătar și Cofetar-patiser**

Anul de studiu: clasa a XI-a

Modulul: Preparate culinare

Lecția include conținuturi integrate din curriculum pentru clasa a X-a, modulul Sortimentul de preparate și băuturi

Unitatea de învățare: Garnituri, salate, preparate de bază.

Tema lecției: Preparate de bază din carne de pasăre

Conținuturi integrate (curriculum clasa a X-a - Sortimentul de preparate și băuturi) din temele:

- Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate: Preparate din carne de pasăre cu sos alb și roșu;
- Valoarea nutritivă și indicii de calitate ai preparatelor culinare (particularizare la preparatele de bază din carne de pasăre);
- Tehnici de montare pe obiecte de inventar specifice și tehnici de decorare a preparatelor culinare (particularizare la preparatele de bază din carne de pasăre).

Durata recomandată: 3 ore

Lecția poate fi preluată și adaptată pe o platformă educațională online (spre exemplu Google classroom).

Rezultate ale învățării vizate:

- a) conform curriculum pentru clasa a XI-a

Unitatea de rezultate ale învățării URI 9: **Realizarea preparatelor culinare**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.10. Descrierea materiilor prime necesare obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.	9.2.14. Efectuarea dozării materiilor prime necesare pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și alamelor, conform rețetelor.	9.3.8. Implicarea activă și responsabilă în efectuarea operațiilor de dozare, prelucrare primară și termică, pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor,
9.1.11. Clasificarea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.	9.2.15. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică, corespunzătoare tehnologiilor de obținere a preparatelor de bază, a garniturilor și salatelor.	folosind echipamente tehnologice adecvate, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.
9.1.12. Caracterizarea sortimentelor de preparate de bază, garnituri și salate.		9.3.9. Manifestarea creativității, rigurozității în montarea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor,
9.1.13. Descrierea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.		cu respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.
9.1.14. Descrierea regulilor de montare a preparatelor de bază, garnituri și salate.		

b) conform curriculum pentru clasa a X-a (prin conținuturi integrate)

Unitatea de rezultate ale învățării URI 7: **Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi**

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
<p>7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie-cofetărie .</p> <p>7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.</p> <p>7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.</p>	<p>7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii.</p> <p>7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă.</p> <p>7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor, pentru prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.</p>	<p>7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.</p> <p>7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.</p> <p>7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea pentru servire a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.</p>

Obiectivele lecției. *La sfârșitul activităților de învățare, elevul va fi capabil:*

1. Să caracterizeze și să clasifice preparatele culinare de bază din carne de pasăre.
2. Să identifice materiile prime și operațiile specifice de prelucrare pentru obținerea preparatelor de bază din carne de pasăre.
3. Să descrie tehnologia specifică de obținere a categoriilor principale de preparate de bază din carne de pasăre (cu sos alb, cu sos roșu și cu crupe sau paste).
4. Să dea exemple de preparate de bază din carne de pasăre specifice celor trei categorii descrise.
5. Să aleagă obiecte de inventar potrivite pentru montarea preparatelor de bază din carne de pasăre și să asigure prezentarea estetică a acestora, folosind decoruri adecvate.
6. Să aprecieze valoarea nutritivă și indicii de calitate ai diferitelor sortimente de preparate de bază din carne de pasăre.

Cuprinsul activităților:

A. Fișe de documentare

1. **Caracteristici generale, loc în meniu, clasificarea preparatelor culinare de bază din carne de pasăre.**
2. **Materii prime folosite și operații de prelucrare primară și termică specifice pentru obținerea preparatelor de bază din carne de pasăre.**
(Conținutul include elemente din curriculum pentru clasa a X-a - Sortimentul de preparate și băuturi).
3. **Tehnologia specifică a preparatelor de bază din carne de pasăre cu sos alb.**
(Conținutul include elemente din curriculum pentru clasa a X-a - Sortimentul de preparate și băuturi).
4. **Tehnologia specifică a preparatelor de bază din carne de pasăre cu sos roșu.**
(Conținutul include elemente din curriculum pentru clasa a X-a - Sortimentul de preparate și băuturi).
5. **Tehnologia specifică a preparatelor de bază din carne de pasăre și crupe sau paste făinoase.**
6. **Valoarea nutritivă și condițiile de calitate ale preparatelor de bază din carne de pasăre.**
(Conținutul include elemente din curriculum pentru clasa a X-a - Sortimentul de preparate și băuturi).

B. Fișă de lucru

C. Test de evaluare formativă

D. Linkuri către materiale video ce pot fi utilizate în procesul didactic.

FIȘE DE DOCUMENTARE

1. **Caracteristici generale, loc în meniu, clasificarea preparatelor culinare de bază din carne de pasăre.**

Preparatele de bază din carne de pasăre sunt pregătite din carne de pui, găini, curci, rațe, găște, prin asociere cu legume, fructe, crupe, paste făinoase și sosuri diferite. Comparativ cu preparatele de bază din carne de măcelărie, acestea se caracterizează prin:

- valoare nutritivă și gustativă deosebită;
- durată de prelucrare termică mai mică;
- digestibilitate mai ușoară;
- posibilități de utilizare și în alimentația dietetică.

Clasificare. Sortimentul de preparate este foarte variat, datorită posibilităților diferite de a asocia carnea de pasăre.

O clasificare după adaosul de bază ar putea fi următoarea:

- **preparate din carne de pasăre cu sosuri albe:** Anghemacht din carne de pui, Blanchet de pui cu orez, ciulama de pui cu mămăliguță, pui cu smântână, pui sote cu ciuperci și sos de smântână, pui Stroganoff etc.;
- **preparate din carne de pasăre cu sosuri colorate:** pui cu roșii, ostropel din carne de pui, pui cu măslina (curcan cu măslina), tocăniță cu carne de pui, varză cu carne de pasăre, gulaș cu carne de pui, cocoș cu vin, piept de rață cu sos de zmeură etc. ;
- **preparate din carne de pasăre cu crupe sau paste făinoase:** pilaf cu carne de pui, macaroane cu piept de pui, piept de rață cu orez sălbatic, lasagna cu carne de curcan.

2. **Materii prime folosite și operații specifice de prelucrare primară și termică la obținerea preparatelor de bază din carne de pasăre.**

Materii prime

Carnea de pasăre

Structura cărnii de pasăre este în funcție de rasă, vârstă, felul de hrană. Fibrele musculare sunt mai subțiri la păsările tinere, îngroșându-se odată cu vârsta păsărilor.

Spre deosebire de carnea măcelărie, carnea de pasăre se caracterizează prin diferențe mari în componența mușchilor albi și roșii: mușchiul pectoral de pui este alb, cel de la picior este de culoare roșie. Calitatea celor două categorii se diferențiază prin gust și prin frăgezime: mușchiul închis la culoare are un conținut mai mare de țesut conjunctiv.

Legumele se întrebuintează pentru:

- diversificarea și definirea sortimentului (roșii, fasole verde, mazăre, arpagic, ciuperci, vinete);
- fierberea cărnii sau prepararea sosurilor (ceapă, morcovi, țelină),
- prepararea garniturilor (cartofi).

Se folosesc legume proaspete sau conservate.

În funcție de sortiment, pot influența calitățile estetice ale preparatelor.

Produsele cerealiere. Se întrebuintează făina (ca materie primă pentru sosurile albe sau ca adaos în sosurile roșii, pentru mărirea consistenței), orezul și mălaiul, pentru prepararea garniturilor (pilaf, mămăliguță).

Fructele. Se pot utiliza gutui, mere, struguri tămâioși, prune uscate, portocale, măslina, asociate cu carne de pui, curcan, găscă, rață.

Procesul tehnologic general al preparatelor de bază cu carne de pasăre este asemănător cu cel aplicat la preparatele cu carne de măcelărie, existând specificații caracteristice cărnii de pasăre:

Verificarea calității cărnii de pasăre. Se apreciază în mod curent prospețimea cărnii prin examen organoleptic: verificarea aspectului, culorii pielii, consistenței musculaturii și a mirosului.

Prelucrarea preliminară se realizează pentru fiecare componentă din rețetă.

Prelucrarea preliminară a puilor diferă în funcție de tipul de prelucrare (întregi sau tranșați) și de starea termică (refrigerați sau congelați). Puii congelați vor fi scoși din ambalaje și lăsați într-o încăpăre rece (la maxim +4 °C), pentru decongelare. Se consideră decongelată carnea care are în interior +1 °C. Nu se recomandă decongelarea în apă rece sau lângă surse de căldură, pentru a nu-și pierde însușirile nutritive și gustative. Se verifică starea de curățenie și de deplumare, se flambează, se controlează interiorul carcasei, se spală în jet de apă. În funcție de sortiment, puii pot fi lăsați întregi sau se porționează.

În cazul în care se prepară puilul întreg, porționarea cărnii de pasăre se va face urmărind să se asigure un gramaj uniform al porțiilor.



Prelucrarea termică a cărnii se face prin fierbere și sotare (în special la preparatele cu sos alb) sau înăbușire. În cazul multor preparate, carnea se fierbe separat, iar din supa rezultată se prepară sosul.

Prepararea sosurilor se face separat (mai ales în cazul preparatelor cu sos alb), direct în preparat (sos din formare), sau utilizând supa rămasă de la fierberea cărnii, respectiv jiul rezultat din sotarea/înăbușirea acesteia.

Formarea preparatului constă în asocierea cărnii de pui cu sosul obținut. În funcție de preparat, se mai poate continua fierberea 10-15 minute, spre finalul procesului termic adăugându-se condimente pentru definitivarea gustului și vinul sau coniacul în cazul preparatelor cu sos colorat, atunci când acestea sunt prevăzute în rețetă.

Gratinarea preparatului (introducerea la cuptor 10-15 minute) poate fi o ultimă fază a procesului de prelucrare termică la preparatele cu sos roșu, pentru îmbunătățirea caracteristicilor organoleptice.

Protejarea suprafeței cu cubulețe de unt este o etapă întâlnită la finalul procesului tehnologic de obținere a preparatelor cu sos alb, în scopul prevenirii formării de crustă la suprafața sosului.

Montarea preparatelor se face pe farfurie întinsă sau platou.

3. Tehnologia specifică a preparatelor de bază din carne de pasăre cu sos alb.

Preparatele sunt formate din bucăți de carne de pasăre în sos alb, cu sau fără garnitură. Reprezentative pentru această grupă sunt preparatele clasice "*Ciulama de pui cu mămliguță*" și "*Pui cu smântână*" sau speciale "*Anghemacht de pui*" și "*Blanchet de pui*". Prezentarea preparatelor se face pe platou sau farfurie, bucățile de carne se acoperă cu sos, alături de care se montează o garnitură (mămăliguță, cartofi natur, orez etc.). În funcție de natura garniturii, decorul se poate completa cu verdețuri tocate mărunț (pătrunjel verde, mărar).

Ciulama de pui cu mămliguță (10 porții) carne de pui 1300 g, ulei 100 ml, margarină sau unt 100 g, făină 300 g, morcovi 100 g, țelină rădăcină 100 g, ceapă 100g, sare 20 g, mămliguță pripită 2000 g.

Operații pregătitoare: Legumele se curăță, se spală și se crestează.

Tehnica preparării: Carnea de pui se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă legumele și se fierbe totul circa 30 de minute. Carnea se scoate separat, se porționează și se menține la cald, în puțină supă strecurată. Făina se dizolvă în 300 ml de supă răcită, se adaugă peste uleiul încălzit și se amestecă bine, pentru omogenizare. Se fierbe totul circa 30 de minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă apoi treptat supă încălzită, până se obține consistența specifică pentru ciulama. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru a nu se forma crustă. Carnea porționată se scoate din supă și se acoperă cu ciulama.

Servirea: Preparatul se servește cald, cu mămliguță.



Anghemacht de pui (10 porții x carne 90 g, cartofi natur 200 g, sos 100 g): carne de pui g 1300, morcovi g 100, pătrunjel rădăcină g 100, ceapă g 100, ulei ml 150, făină g 150, lămâie g 50, cartofi g 2000, sare g 30, unt g 25

Operații pregătitoare: Morcovii, ceapa și pătrunjelul se crestează. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Se extrage sucul de lămâie.

Tehnica preparării: Carnea de pui se fierbe în apă cu sare și se spumează, apoi se adaugă morcovi, ceapă și pătrunjel rădăcină. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează, iar supa rezultată se strecoară. Din ulei și făină dizolvată în 150 ml de apă se prepară un sos, care se fierbe circa 20 de minute. Se adaugă suc de lămâie și bucățile de carne și se fierbe totul 5 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de unt.

Servirea: Preparatul se servește cald, cu garnitură de cartofi natur.



Blanșet de pui cu orez (10 porții x carne 90 g, orez 200 g, sos 100 g): carne de pui calitate I 1300 g, pătrunjel rădăcină 50 g, ceapă 100 g, unt 150 g, făină 100 g, lămâie 100 g sau sare de lămâie 5 g, ouă 1 buc., morcovi 50 g, pilaf simplu 2000 g, sare 30 g.

Operații pregătitoare: Carnea se porționează și se sarează. Morcovii, ceapa și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Se extrage sucul de lămâie.

Tehnica preparării: Carnea de pui se fierbe în apă cu sare, se adaugă legumele și se fierb în continuare. Supa se strecoară. În 100 g unt topit se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, supa rezultată de la fierberea puilor, sare, gălbenușul de ou, suc de lămâie și se fierb cca. 15 min., amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări.

Servirea: Preparatul se servește cald, cu garnitură de orez (pilaf). Deasupra se adaugă restul de unt tăiat în bucăți mici.



4. Tehnologia specifică a preparatelor de bază din carne de pasăre cu sos roșu

Preparatele cu sos roșu reprezintă grupa cea mai diversificată a preparatelor de bază cu carne de pasăre. Sosul roșu se poate prepara cu pastă de tomate, roșii conservate în bulion sau roșii proaspete. Se pot asocia cu diferite legume sau fructe (ciuperci, fasole verde, mazăre, dar și măslină, gutui, prune uscate etc.). Prezentarea preparatelor se face pe platou sau farfurie, bucățile de carne cu sos și legume, cu decor din verdețuri tocate mărunț (pătrunjel verde, mărar), crenguțe de cimbru, felii de lămâie după caz.

Două dintre preparatele reprezentative ale grupei sunt "Ostropel de pui" și "Curcan cu măslină".

Ostropel din carne de pui (10 porții x carne 90 g, sos 100 g, cartofi 120 g): carne de pui calitate I 1300 g, ulei 150 ml, ceapă 200 g, morcovi 100 g, făină 50 g, pastă de tomate 100 g, usturoi 50 g, vin alb 50 ml, cartofi 2000 g, pătrunjel verde 50 g, supă de pasăre 1250 ml, sare 30 g.

Operații pregătitoare: Carnea de pui se condimentează și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se toacă mărunț. Usturoiul se taie felii. Pătrunjelul verde se taie foarte fin. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

Tehnica preparării: Carnea de pui, ceapa și morcovii se înăbușă în ulei cu 200 ml supă. Se separă carnea și în lichidul rămas se adaugă făina dizolvată în 50 ml supă rece, pastă de tomate și sare. Se completează cu 1 l de supă și se fierbe totul cca 30 de minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Se adaugă usturoiul și se continuă fierberea cca 25 de minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

Servirea: Preparatul se servește cald cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra, sau cu mămliguță.



Curcan cu măslină (10 porții x carne 100g, sos 150 g, măslină 150 g): carne de curcan calitate I fără cap și picioare 1500 g, ulei 150 g, ceapă 200 g, morcovi 150 g, țelină rădăcină 100 g, făină 500 g, pastă de tomate 100 g, vin roșu 100 g, măslină 400 g, sare 30 g, piper 2 g, cimbru 2 g, lămâie 200 g.

Operații pregătitoare: Carnea de curcan se porționează. Ceapa și morcovii se curăță și se taie mărunț. Făina se amestecă cu puțină apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă. Se extrage sucul din ½ din cantitatea de lămâie, iar restul se taie rondele.

Tehnica preparării: Carnea de curcan se înăbușă cu ceapă, morcovi, țelină, se încorporează condimentele (sare, piper, cimbru, foi de dafin), se adaugă apă



și se fierbe 30 de minute. După fierbere, se separă bucățile de carne și în lichidul rămas se adaugă pasta de tomate, făina diluată, continuând fierberea încă 15 minute. Sosul obținut se pasează, se combină cu carnea, măslinile, sucul de lămâie și vinul și se mai fierbe 5-10 minute. *Servirea:* Se montează pe platou sau farfurie, cu decor din rondele de lămâie. Preparatul se servește cald.

5. Tehnologia specifică a preparatelor de bază din carne de pasăre și crupe sau paste.

Se obțin prin asocierea cărnii de pui prelucrată termic prin fierbere sau înăbușire cu o garnitură pe bază de orez (pilaf) sau paste. Se pot adăuga, după caz, legume (ciuperci, morcovi, dovlecei etc) și sosuri. Supa rezultată de la tratarea termică a cărnii se folosește de regulă la prepararea pilafului. Prezentarea preparatelor se face pe platou sau farfurie, bucățile de carne alături de pilaful simplu sau cu legume, cu decor din pătrunjel verde tocat.

Pilaf cu carne de pui (10 porții x carne 90 g, pilaf 200 g): carne de pui calitate I 1300 g, ulei 150 ml, ceapă 150 g, morcovi 100 g, țelină rădăcină 100 g, orez 700 g, pătrunjel verde 50 g, piper boabe 1 g, sare 30 g.

Operații pregătitoare: Carnea de pui se verifică, se spală. Ceapa se curăță, se spală, 1/3 se taie sferturi pentru supă, 2/3 se taie mărunț pentru sos. Morcovii și țelina se spală, se curăță, se taie sferturi. Orezul se separă de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.



Tehnica preparării. Puii se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma și se adaugă legumele tăiate sferturi, continuând fierberea până când carnea este aproape fiartă. Supa se strecoară, puii se porționează. Orezul și ceapa tăiată mărunț se înăbușă în ulei și o cantitate egală de apă. Se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului și piperul boabe. Se așează deasupra orezului porțiile de pui, se acoperă vasul și se fierbe la cuptor 20 de minute.

Servirea: Preparatul se montează pe platou sau farfurie decorat cu pătrunjel verde deasupra și se servește cald.

6. Valoarea nutritivă și condițiile de calitate ale preparatelor de bază din carne de pasăre.

Valoarea nutritivă

Carnea de pasăre asigură preparatelor o valoare nutritivă mai ridicată decât carnea de măcelărie, datorită proteinelor complete și slabei dezvoltări a țesutului conjunctiv. Grăsimea de pasăre este valoroasă atât din punct de vedere caloric, cât și organoleptic. Carnea de găină și curcă este apreciată și pentru digestibilitatea ușoară, de aceea poate constitui materie primă pentru preparate dietetice.

Legumele completează valoarea nutritivă a preparatelor din carne de pasăre, prin aportul lor în proteine complete, glucide simple, vitamine, minerale. În funcție de sortiment, pot influența calitățile estetice ale preparatelor.

Făina mărește valoarea energetică a preparatelor, prin aportul de amidon, care eliberează treptat energie în organism.

Smântâna completează valoarea calorică cu lipide ușor digerabile și îmbogățește preparatele cu vitaminele A și D.

Condiții de calitate.

- *gramajul porției:* corespunzător rețetarului, cu respectarea gramajului componentelor din structura porției;
- *aspect:* plăcut, montare estetică pe obiectul de inventar corespunzător, cu decor adecvat; bucăți de carne de pasăre fiartă porționate corespunzător, carnea să-și păstreze forma dată, sosul în cantitate corespunzătoare, fără aglomerări; pentru preparatele cu crupe sau paste, acestea trebuie să fie bine fierte, cu volum crescut, nesfărâmate, nelipite între ele, fără exces de lichid; pentru preparatele cu legume, acestea trebuie să fie tăiate uniform, bine fierte, nesfărâmate.
- *culoarea preparatului:* alb-gălbuie pentru preparatele cu sos alb, cu orez sau paste, specifică adaosurilor pentru celelalte preparate;

- *gust și miros*: plăcut, de carne de pasăre fiartă, fără gust sau miros străin, condimentare corespunzătoare;
- *consistență*: carnea, legumele, orezul și pastele bine pătrunse termic, sosul semifluid, bine fiert.

FIȘĂ DE LUCRU

1. Precizați patru caracteristici ale preparatelor de bază din carne de pasăre, care le deosebesc de cele din carne de mălărie.
2. Completați în tabelul de mai jos elementele specifice clasificării preparatelor de bază din carne de pasăre în funcție de adaosul de bază folosit:

Grupa de preparate	Exemple specifice (minim 3 sortimente)
Preparate din carne de pasăre cu sos alb
Preparate din carne de pasăre	Ostropel de pui
Preparate din carne de pasăre

3. Se consideră preparatul "Pui cu sos de smântână", cu următoarea rețetă de preparare:

(10 porții) carne de pui 1300 g, ulei 100 ml, ceapă 200 g, morcovi 100 g, țelină rădăcină 100 g, făină 150 g, smântână 300 g, sare 30 g, mămliguță pripită 2000 g.

Descrieți procesul tehnologic de preparare, prin analogie cu preparatul "Ciulama de pui", ținând cont de tehnologia cunoscută de obținere a sosului de smântână. Analizați diferențele sesizate dintre cele două preparate.

4. Ordonăți corespunzător operațiile procesului tehnologic de obținere a preparatului "Ostropel de pui":

- a. Se montează pe farfurie carne, sos și cartofi natur
- b. Verificarea calității materiilor prime
- c. Carnea de pui se înăbușă cu ceapă și morcovi
- d. Se fierb cartofii
- e. În lichidul rămas după separarea cărnii se prepară sosul, adăugând făina dizolvată în 50 ml supă rece, pastă de tomate și sare
- f. Se adaugă usturoiul și se continuă fierberea cca 25 de minute
- g. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne
- h. Prelucrarea primară a materiilor prime
- i. Se completează cu 1 l de supă și se fierbe totul cca 30 de minute
- j. Se separă carnea
- k. Se decorează cu pătrunjel verde tocat.
- l. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde

5. Analizați modalitățile de montare și decorare pentru preparatul "Pilaf cu carne de pui" din imaginile de mai jos și propuneți alte două variante de prezentare.



6. Stabiliți indicii de calitate ai preparatului: "Anghemacht de pui".

TEST DE EVALUARE FORMATIVĂ (timp de lucru 10 minute)

Încercuiți răspunsul corect: (4 puncte)

1. Care dintre următoarele caracteristici aparține grupei preparatelor de bază din carne de pasăre:
 - a) durată de prelucrare termică mai mică;
 - b) digestibilitate mai ușoară;
 - c) posibilități de utilizare și în alimentația dietetică;
 - d) toate variantele de mai sus
2. Preparatul "*Curcan cu măslină*" se încadrează în grupa de preparate de bază din carne de pasăre:
 - e) cu sos alb
 - f) cu sos roșu
 - g) cu crupe
 - h) niciuna dintre variante
3. Preparatul "*Anghemacht cu carne de pui*" se servește însoțit de:
 - e) orez
 - f) cartofi natur
 - g) mămliguță
 - h) paste
4. Două ingrediente specifice pentru obținerea sosului folosit la preparatul "*Blanchet de pui*" sunt:
 - e) unt și pastă de tomate
 - f) lapte și smântână
 - g) cașcaval ras și oțet
 - h) gălbenuș de ou și suc de lămâie

Stabiliți valoarea de adevăr a următoarelor afirmații, notând cu A enunțurile adevărate și cu F pe cele false: (5 puncte)

1. Preparatele de bază din carne de pasăre cu sos alb și cu sos roșu se gratinează întotdeauna.
2. Adăugarea de cubulețe de unt la suprafața preparatelor cu sos alb are rolul de a împiedica formarea de crustă.
3. Din categoria preparatelor de bază din carne de pasăre și sos colorat fac parte preparatele: Ostropel de pui, Curcan cu măslină, pui Stroganoff, Blanchet de pui, Pui cu roșii.
4. La decorarea preparatelor de bază cu carne de pasăre și sos roșu se folosesc frecvent pătrunjelul verde sau mărarul tocate mărunt.
5. Supa rezultată la fierberea cărnii de pasăre se utilizează pentru prepararea sosului sau pentru fierberea orezului, în funcție de natura preparatului.

Se acordă 1 punct din oficiu.

Autoevaluare:

- IV. 1-d; 2-b; 3-b; 4-d. **4 x 1 punct = 4 puncte**
V. 1-F; 2-A; 3-F; 4-A; 5-A. **5 x 1 punct = 5 puncte**
1 punct din oficiu
Total: 10 puncte

LINKURI CĂTRE MATERIALE VIDEO CARE POT FI UTILIZATE ÎN PROCESUL DIDACTIC:

- Porționarea corectă a puiului: <https://www.youtube.com/watch?v=tlHJ3GsJco8>
- Ostropel de pui: <https://www.youtube.com/watch?v=8cTAbEknP8I>
- Ciulama de pui: <https://www.youtube.com/watch?v=8J5YCiNLCMw>
- Pilaf cu carne de pui: <https://www.youtube.com/watch?v=p3Q8Al2ycQ4>

EXEMPLE DE ACTIVITATI DE PREDARE-INVATARE-EVALUARE, cu accent pentru forma ONLINE

Lecție de transmitere și însușire de cunoștințe

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională:

- învățământ liceal: calificările Organizator banqueting și Tehnician în gastronomie
- învățământ profesional: calificările Bucătar, Ospătar și Cofetar-patiser

Anul de studiu: clasa a X-a

Modulul: Sortimentul de preparate și băuturi

Unitatea de învățare: *Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate. Sortimente specifice*

Tema lecției: *Dulciuri de bucătărie pe bază de lapte și paste sau crupe*

Durata recomandată: 1 oră

Lecția poate fi preluată și adaptată pe o platformă educațională online (spre exemplu Google classroom).

Rezultate ale învățării vizate:

Unitatea de rezultate ale învățării URI 7: *Pregătirea sortimentului de preparate și băuturi*

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.	7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și de securitatea muncii.	7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.
7.1.5. Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie-cofetărie .	7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.	7.3.3. Asumarea responsabilă a interpretării valorii nutritive și a indicilor de calitate pentru diferite semipreparate culinare, de patiserie-cofetărie și pentru preparatele culinare și de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate.
7.1.6. Caracterizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și ai produselor cu grad redus de complexitate.	7.2.6. Determinarea valorii nutritive a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.	7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea pentru servire a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-
7.1.7. Descrierea elementelor care caracterizează valoarea nutritivă a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a produselor cu grad redus de complexitate.	7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă.	
7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.	7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a	
7.1.9. Descrierea		

elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de patiserie-cofetărie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.	băuturilor, prezentarea manifestând creativitate și simț estetic.	pentru acestora și	patiserie și a băuturilor, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.
---	---	--------------------	--

Obiectivele lecției. *La sfârșitul activităților de învățare, elevul va fi capabil:*

1. Să definească și să clasifice grupa dulciurilor de bucătărie.
2. Să identifice materiile prime specifice obținerii dulciurilor de bucătărie.
3. Să descrie procesul tehnologic de obținere a unor preparate simple din grupa dulciurilor de bucătărie din lapte și crupe sau paste.
4. Să identifice variante diferite de montare și decorare a preparatelor simple din grupa dulciurilor de bucătărie din lapte și crupe sau paste.
5. Să analizeze calitatea nutritivă și organoleptică a preparatelor simple din grupa dulciurilor de bucătărie din lapte și crupe sau paste.

Cuprinsul activităților:

A. Fișă de documentare

1. Dulciuri de bucătărie: definiție, loc în meniu, clasificare
2. Sortimentele de preparate simple din categoria dulciurilor de bucătărie din lapte și crupe sau paste. Tehnologii specifice, prezentare și servire.
3. Aprecierea valorii nutritive și a calității dulciurilor de bucătărie din lapte și crupe sau paste

B. Fișă de lucru

C. Fixarea cunoștințelor / Evaluare

D. Linkuri către materiale video ce pot fi utilizate în procesul didactic.

A. FIȘĂ DE DOCUMENTARE

1. Dulciuri de bucătărie: definiție, loc în meniu, clasificare

Dulciurile de bucătărie sunt preparate culinare care se pot servi ca desert la dejun sau la cină, sau ca gustare între mese. Datorită gustului dulce, plăcut, pe care îl au și aspectului deosebit, dulciurile de bucătărie sunt preparate foarte solicitate de toate categoriile de consumatori, unele dintre ele fiind recomandate și în diferite diete.

Sortimentul dulciurilor de bucătărie este variat. Acestea se obțin pe bază de lapte și paste, crupe, ouă, brânzeturi, fructe sau compoziții diverse.

Clasificarea dulciurilor de bucătărie în funcție de materiile prime de bază:

- **Pe bază de lapte și crupe sau paste făinoase:** griș cu lapte, orez cu lapte, tăiței cu lapte, orez a la russe, orez cu mere, griș cu frișcă și fructe confiate, tăiței cu nuci sau cu mac;
- **Pe bază de lapte și ou:** cremă de zahăr caramel, lapte de pasăre;
- **Pe bază de compoziții:** papanași, găluște cu prune, colțunași cu brânză de vaci;
- **Pe bază de fructe:** compoturi, salate de fructe, jeleuri de fructe, omlete cu fructe;
- **Budinci:** budincă de orez cu mere, budincă de tăiței cu sos de vanilie, budincă de griș cu brânză de vaci, budincă de clătite cu sos de vin, alivenci moldovenești;
- **Sufleuri:** sufleu de vanilie, sufleu de ciocolată, sufleu de fructe (caise, căpșuni, vișine, portocale etc.)

2. Sortimente de preparate simple din categoria dulciurilor de bucătărie din lapte și crupe sau paste. Tehnologii specifice, prezentare și servire.

În această categorie intră sortimente obținute prin fierberea pastelor sau crupelor (orez, griș, arpacaș) în lapte, la care se pot adăuga (în compoziție sau ca decor) frișcă, brânză de vaci, fructe proaspete (căpșuni, cireșe, afine, zmeură), fructe uleioase, fructe confiate, gem sau dulceață, siropuri, scorțișoară.

Tratamentul termic de bază aplicat este fierberea, fapt care conduce la o digestie ușoară, un grad mare de asimilare. Prin fierbere, crupele și pastele absorb lichid, își măresc volumul, amidonul gelifică, ceea ce conferă preparatului o anumită vâscozitate.

Tehnologii specifice :

Cele mai simple sortimente sunt orez cu lapte, griș cu lapte sau paste (tăiței de casă) cu lapte.

Sortimentul	Prelucrare primară	Prelucrare termică	Mod de prezentare și servire
Griș cu lapte		Laptele se fierbe. Când clocotește, se adaugă grișul în ploaie, amestecând continuu. Se adaugă zahărul, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii. La sfârșit se adaugă arome (vanilie).	Se montează în compotiere, cupe, boluri sau pe farfurioare. Se servesc calde sau reci, cu decoruri diverse (sirop de fructe, gem sau dulceață, frișcă, fructe proaspete sau confiate, frișcă, nuci, scorțișoară, ciocolată)
Orez cu lapte	Orezul se curăță de impurități și se spală	Laptele se fierbe. Orezul se fierbe mai întâi în puțină apă, apoi se toarnă lapte fierbinte și se fierbe la foc mic, amestecând din când în când. Cu 10 min. înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahărul și zahărul vanilat. Opțional, se poate adăuga răzătură de lămâie sau de portocală.	
Tăiței cu lapte		Laptele se fierbe. Când clocotește, se adaugă tăiței sub formă de ploaie, amestecând continuu. Se fierb 10 minute, amestecând din când în când. Înainte de a lua vasul de pe foc se adaugă zahărul și zahărul vanilat.	



3. Aprecierea valorii nutritive și a calității dulciurilor de bucătărie din lapte și crupe sau paste

Valoarea nutritivă.

Aceste preparate au valoare alimentară ridicată, determinată de conținutul mare în glucide simple (zaharoză din zahăr, lactoză din lapte) și glucide complexe (amidonul din

griș, orez sau făina folosită la prepararea tăițelilor), proteine din lapte și cruce sau făină, grăsimi din lapte, vitamine și substanțe minerale.

Tratamentul termic de bază aplicat este fierberea, fapt care conduce la o digestie ușoară, un grad mare de asimilare. Prin fierbere, crupele și pastele absorb lichid, își măresc volumul, amidonul gelifică, ceea ce conferă preparatului o anumită vâscozitate.

Condiții de calitate

<i>Aspect</i>	Aspect plăcut, preparat montat estetic, cu decor adecvat, grișul fără aglomerări, orezul cu boabele întregi, nesfărâmate, tăițelii să își mențină forma;
<i>Culoare</i>	Alb-gălbuie, la suprafață caracteristică adaosului folosit pentru decorare;
<i>Gust și miros</i>	Gust dulce, plăcut, specific, aromă corespunzătoare adaosurilor folosite;
<i>Consistență</i>	Consistență bine legată, omogenă, grișul, orezul și tăițelii bine fierte.

Defecte, cauze, remedieri posibile

<i>Defecte</i>	<i>Cauze</i>	<i>Remedieri</i>
Miros de afumat	Produsul se lipește de fundul vasului deoarece nu s-a amestecat continuu în timpul fierberii	Dacă se sesizează imediat, se trece conținutul în alt vas, fără a se răzui partea arsă
Aglomerări în compoziția grișului cu lapte	Grișul s-a turnat dintr-o dată, nu în ploaie	Strecurare și pasare
Consistență prea densă sau prea fluidă	Dozare incorectă sau tratament termic prea îndelungat	Adăugarea componentei care este în cantitate insuficientă
Componente insuficient pătrunse	Durata tratamentului prea scurtă sau cantitate prea mică de lichid	Continuarea tratamentului termic, adăugarea de lichid

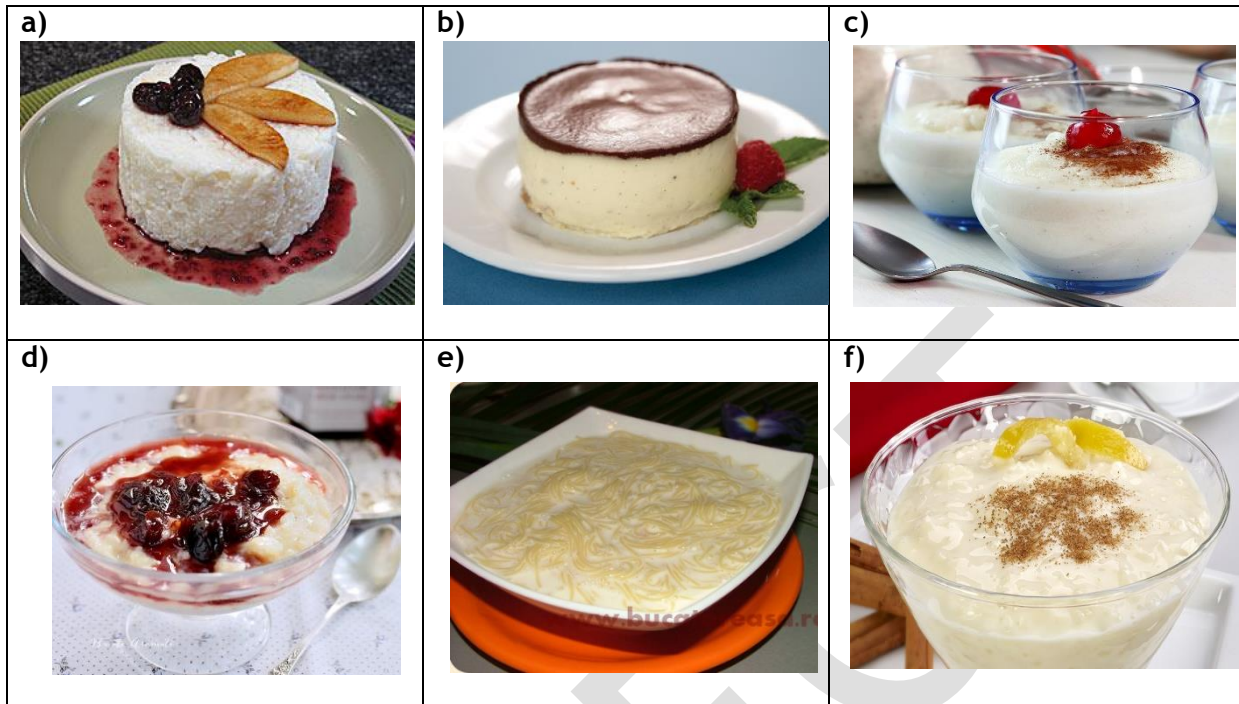
B. FIȘĂ DE LUCRU

- Asociați sortimentele de dulciuri de bucătărie din coloana B cu grupele de dulciuri de bucătărie din care fac parte, enumerate în coloana A.

<i>Componente</i>	<i>Valori / tipuri</i>
7. Dulciuri pe bază de lapte și paste sau cruce	a) Salată de fructe
8. Dulciuri pe bază de lapte și ou	b) Papanăși
9. Dulciuri pe bază de compoziții	c) Sufleu de caise
10. Dulciuri pe bază de fructe	d) Budincă de clătite cu sos de vin
11. Budinci	e) Lapte de pasăre
12. Sufleuri	f) Compot de piersici
	g) Cremă de zahăr caramel
	h) Orez cu lapte
	i) Clătite cu dulceață de mure
	j) Sufleu de căpșuni

- Enumerați materiile prime și auxiliare necesare la obținerea preparatelor culinare din categoria dulciurilor de bucătărie pe bază de lapte și paste/cruce.
- Analizați următoarele imagini care reprezintă preparate din categoria dulciurilor de bucătărie cu paste sau cruce și lapte și identificați pentru fiecare:
 - Denumirea preparatului

- Obiecte de inventar folosite pentru montarea preparatului
- Adaosuri folosite pentru decorare



4. Analizați indicii de calitate pentru unul dintre preparatele de la exercițiul anterior, la alegere.

C. FIXAREA CUNOȘTIINȚELOR / EVALUARE:

Eseu de 5 minute

Scrieți un scurt eseu de 5-6 rânduri cu tema: "Deserturile copilăriei - dulciurile de bucătărie pe bază de lapte și crupe sau paste". Faceți referire la diversitatea sortimentală, calități nutritive și gustative, posibilități variate de montare și decorare.

D. LINKURI CĂTRE MATERIALE VIDEO CE POT FI UTILIZATE ÎN PROCESUL DIDACTIC.

- Griș cu lapte: <https://www.youtube.com/watch?v=2WRJt9gIM48>
- Orez cu lapte: <https://www.youtube.com/watch?v=LYiKZahyJX8>
- Tăiței cu lapte: <https://www.youtube.com/watch?v=99-jMBoedkc>

BIBLIOGRAFIE

- C. Brumar, E. Pascali, V. Capotă, M. Petre, A. Șandru, F. Lixandru: Turism și alimentație - Manual pentru clasa a X-a, Ed. CD Press, București, 2011.
- G. Pârjol, E. Paraschiv, O. Onete, C. Brumar ș.a. - Tehnologie culinară, Manual pentru clasa a X-a, a XI-a și a XII-a, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1999.
- Chiriac D., Borzea V. - Bucătărie, Ed. Național, București, 2006.
- Curriculum clasa a X-a pentru învățământ liceal/profesional - Domeniul de pregătire generală Alimentație (OMENCS 3915/18.05.2017)
- Curriculum clasa a XI-a pentru învățământ profesional - Domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, calificarea Bucătar (OMENCS 4457/5.07.2016)
- Standarde de pregătire profesională - Domeniul de pregătire Turism și alimentație (OMENCS 4121/13.06.2016)

EXEMPLUL 7

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI, clasa a X-a,

prin preluarea/ integrarea/ recuperarea în modulele de clasa a XI-a, învățământ profesional, calificările BUCĂTAR, OSPĂTAR(CHELNER)- VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE ȘI COFETAR- PATISERIE

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat M III- SORIMENTE DE PREPARATE ȘI BĂUTURI- clasa a X-a, învățământ profesional, domeniul de pregătire generală- ALIMENTAȚIE			
		M I- Preparate culinare- clasa a XI-a, calificarea BUCĂTAR	
RI Cunoștințe - 7.1.3. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.	Conținutul 1 Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie: - Preparate din carne de măcelărie cu legume și sos; - Preparate din carne tocată -Preparate din carne de pasăre - Preparate simple din subproduse comestibile	Garnituri, salate, preparate de bază -Sortimentul și clasificarea sotimentului de garnituri,salate și preparate de bază	În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, la sortimentele și clasificare preparate de bază se va detalia sortimentația și clasificarea preparatelor din carne de măcelărie cu legume și sos; preparatelor din carne tocată, preparate din carne de pasăre , preparate simple din subproduse comestibile.

	<p>Conținutul 2</p> <p>Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dulciuri de bucatarie - Produse simple din aluaturi <p>Prăjituri și torturi simple, cu blat alb și colorant, barotate și acoperite cu cremă</p>	<p>Preparate servite ca desert</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortimentul de preparate servite ca desert 	<p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, la preparatele servite ca desert se va detalia sortimentația și clasificarea dulciurilor de bucatarie, integra sortimentația și clasificarea produselor lor simple din aluaturi, prăjiturilor și torturilor simple, cu blat alb și colorant, barotate și acoperite cu cremă</p>
<p>RI</p> <p>Cunoștințe - 7.1.7.</p> <p>Abilități - 7.2.6</p> <p>Atitudini - 7.3.3.</p>	<p>Conținutul 3</p> <p>Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indici de calitate ai semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și ai băuturilor - Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și ai băuturilor 	<p><i>nu există la nici un modul din curricula de clasa a xi-a, bucătar</i></p>	<p>Introducerea unui conținut nou la M I- clasa a XI-a, calificarea bucătar, cu titlul Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice</p> <p>Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Preparare culinare prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare- bulgărele de zăpadă, exercițiul, demonstrația, studiu de caz, etc.</p>

<p>RI Cunoștințe - 7.1.5. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.</p>	<p>Conținutul 4 Norme și reglementări specifice - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie-pâtiserie și ai băuturilor -Norme de siguranță și securitatea muncii în bucătărie și în laboratoarele de patiserie- cofetărie</p>	<p><i>nu există la nici un modul din curricula de clasa a xi-a, bucătar</i></p>	<p>Introducerea unui conținut nou la M I- clasa a XI-a, calificarea bucătar, cu titlul Norme și reglementări specifice Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Preparate culinare prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, observația dirijată, brainstormingul, turul galeriei, studiu de caz, etc.</p>
--	--	---	--

<p>RI Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.</p>	<p>Conținutul 5</p> <p>Finisarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tehnici de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice - Decorarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor 	<p>Garnituri, salate și preparate de bază</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalități de aseasonare, decorare, prezentare și servire a garniturilor, salatelor și preparatelor de bază Preparate servite ca desert - Modalități de aseasonare, decorare, prezentare și servire a preparatelor servite ca desert <p><i>pentru băuturi nu există conținut corespondent la nici un modul din curricula de clasa a xi-a, bucătar</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, la preparate de bază și preparate servite ca desert se vor detalia tehnicile de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie pe/ în obiecte de inventar specifice, decorarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie. - Se va introduce un conținut nou, Tehnici de montare și decorare a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice, în contextul asocierii băuturilor la preparate culinare și deserturi . <p>Recomandări și sugestii metodologice</p> <p>Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Preparate culinare prin laborator tehnologic, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, observația dirijată, exercițiul, studiu de caz, etc</p>
---	---	---	---

<p>RI Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.</p>	<p>Conținutul 6 Criterii de clasificare a băuturilor: Concentrația alcoolică, conținutul de zahăr, tehnologia de obținere, locul și rolul în meniu și posibilități de asociere cu preparatele, sortimentele de băuturi</p>	<p><i>nu există la nici un modul din curricula de clasa a xi-a, bucătar</i></p>	<p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, Criterii de clasificare a băuturilor în contextul existenței băuturilor în meniul de dejun, cină, mese festive, alături de preparate culinare și deserturi Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Preparare culinare prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.</p>
<p>RI Cunoștințe - 7.1.11. Abilități - 7.2.9. Atitudini - 7.3.5.</p>	<p>Conținutul 7 Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică: aspect, limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajare CO₂.</p>	<p><i>nu există la nici un modul din curricula de clasa a xi-a, bucătar</i></p>	<p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică în contextul existenței băuturilor în meniul de dejun, cină, mese festive, alături de preparate culinare și deserturi Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră</p>

			<p>integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Preparate culinare prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - observația dirijată, experimentul, exercițiul, știu/ vreau să știu/ am învățat, studiu de caz, etc.</p>
<p>RI Cunoștințe - 7.1.12. Abilități - 7.2.9. Atitudini - 7.3.5.</p>	<p>Conținutul 8 Reguli privind procesul de degustare a băuturilor- ordinea de degustare a băuturilor, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare.</p>	<p><i>nu există la nici un modul din curricula de clasa a xi-a, bucătar</i></p>	<p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, <i>Reguli privind procesul de degustare a băuturilor</i>, în contextul existenței băuturilor în meniul de dejun, cină, mese festive, alături de preparate culinare și deserturi</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Preparate culinare prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al</p>

			<p>cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - observația dirijată, experimentul, exercițiul, știu/ vreau să știu/ am învățat, studiu de caz, etc.</p>
<p>RI Cunoștințe - 7.1.13. Abilități - 7.2.10. Atitudini - 7.3.6.</p>	<p>Conținutul 9 Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite- compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții în consum, tipul și durata mesei.</p>	<p><i>nu există la nici un modul din curricula de clasa a xi-a, bucătar</i></p>	<p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite, în contextul existenței băuturilor în meniul de dejun, cină, mese festive, alături de preparate culinare și deserturi</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Preparate culinare prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - observația dirijată, experimentul, exercițiul, știu/ vreau să știu/ am învățat, studiu de caz, etc.</p>

		M I - Servirea în restaurație- clasa a XI-a, calificarea OSPĂTAR(CHELNER)- VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE	
RI Cunoștințe - 7.1.3. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.	<p>Conținutul 1</p> <p>Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparate din carne de măcelărie cu legume și sos; - Preparate din carne tocată -Preparate din carne de pasăre - Preparate simple din subproduse comestibile 	<p>Sortimentul preparatelor de bază</p> <ul style="list-style-type: none"> -Preparate din legume și carne -Preparate din carne de pasăre - Preparate din tocături - Preparate simple din subproduse comestibile 	Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice
	<p>Conținutul 2</p> <p>Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dulciuri de bucatarie - Produse simple din aluaturi - Prăjituri și torturi simple, cu blat alb și colorant, barotate și acoperite cu cremă 	<p>Sortimente de deserturi</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dulciuri de bucatarie -Produse de cofetărie <p><i>pentru produse simple din aluaturi nu există conținut corespondent la nici un modul din curricula de clasa a xi-a, ospătar(chelner)-vânzător în unități de alimentație</i></p>	<p>Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice.</p> <p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, Sortimente de produse simple din aluaturi, în contextul în care desertul din meniuri poate fi constiuit și din produse simple de patiserie.</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice</p> <p>Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Servirea în restaurație prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului</p>

			didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.
RI Cunoștințe - 7.1.7. Abilități - 7.2.6 Atitudini - 7.3.3.	<p>Conținutul 3</p> <p>Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor</p> <p>- Indici de calitate ai semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și ai băuturilor</p>	<p>PENTRU INDICI DE CALITATE AI SEMIPREPARATELOR, PRODUSELOR CULINARE, PRODUSELOR DE COFETARIE- PATISERIE ȘI AI BAUTURILOR</p> <p>NU EXISTĂ CONȚINUT CORESPONDENT LA NICI UN MODUL DIN CURRICULA DE CLASA a XI-a, OSPĂTAR(CHELNER)- VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE</p>	<p>- În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, <i>Indici de calitate ai semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și ai băuturilor</i>, în contextul în care personalul de servire trebuie să cunoască acești indici pentru a nu servi clienților preparate/ produse de cofetărie- patiserie ce ar putea fi refuzate de clienți datorită unor defecte vizibile sau de culoare/ miros, etc.</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice</p> <p>Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Servirea în restaurație prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor</p>

	<p>- Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și ai băuturilor</p>	<p>Criteria de întocmire a meniurilor -acoperirea necesarului fiziologic -repartizarea necesarului energetic pe tipuri de mese</p>	<p>activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, știu/ vreau să știu/ am învățat, observația dirijată, exercițiul, demonstrația, studiu de caz, etc.</p> <p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Criteria de întocmire a meniurilor, acoperirea necesarului fiziologic se va face referire și la valoarea nutritivă a semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și la conținutul <i>Repartizarea necesarului energetic pe tipuri de mese</i> se va face referire și la <i>Valoarea energetică a semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și a băuturilor.</i></p>
<p>RI Cunoștințe - 7.1.5. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.</p>	<p>Conținutul 4 Norme și reglementări specifice - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și ai băuturilor -Norme de siguranță și securitatea muncii în bucătărie și în laboratoarele de patiserie- cofetărie</p>	<p>PENTRU NORME ȘI REGLEMENTĂRI SPECIFICE NU EXISTĂ CONȚINUT CORESPONDENT LA NICI UN MODUL DIN CURRICULA DE CLASA a XI-a, OSPĂȚAR(CHELNER)- VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE</p>	<p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, <i>Norme și reglementări specifice</i>, în contextul în care personalul de servire trebuie să cunoască normele de igienă și NTSM în sectorul productiv deoarece nerespectarea acestora poate influența negativ calitatea preparatelor/ produselor sau s-ar putea întrerupe pentru o perioadă producția din cauza unui accident de muncă.</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I -</p>

			<p>Servirea în restaurație prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, știu/ vreau să știu/ am învățat, observația dirijată, turul galeriei, problematizarea, studiu de caz, etc.</p>
<p>RI Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.</p>	<p>Conținutul 5</p> <p>Finisarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tehnici de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice - Decorarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor 	<p>Sortimentul preparatelor de bază</p> <ul style="list-style-type: none"> -Preparate din legume și carne -Preparate din came de pasăre - Preparate din tocături - Preparate simple din subproduse comestibile - -Deserturi 	<p>În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va integra în conținutul <i>Sortimentul preparatelor de bază</i> se va integra conținutul <i>Finisarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor(tehnici de montare și decorare)</i> deoarece personalul de servire trebuie să știe să aprecieze dacă preparatele servite clienților sunt corect montate și decorate.</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice</p> <p>Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Servirea în restaurație prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului</p>

			didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, turul galeriei, problematizarea, studiu de caz, etc.
RI Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.	Conținutul 6 Criterii de clasificare a băuturilor: Concentrația alcoolică, conținutul de zahăr, tehnologia de obținere, locul și rolul în meniu și posibilități de asociere cu preparatele, sortimentele de băuturi	Reguli de asociere- se introduce un conținut nou Criterii de clasificare a băuturilor	În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va integra în conținutul <i>Reguli de asociere</i> și partea de conținut <i>Criterii de clasificare a băuturilor</i> deoarece personalul de servire trebuie să clasifice și să cunoască băuturile pentru a ști să le asocieze după diverse criterii Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Servirea în restaurație prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare -

			. bulgărele de zăpadă, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.
RI Cunoștințe - 7.1.11. Abilități - 7.2.9. Atitudini - 7.3.5.	Conținutul 7 Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică: aspect, limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajare CO ₂ .	PENTRU CARACTERISTICI ALE BĂUTURILOR IDENTIFICATE PRIN ANALIZA ORGANOLEPTICĂ NU EXISTĂ CONȚINUT CORESPONDENT LA NICI UN MODUL DIN CURRICULA DE CLASA a XI-a, OSPĂTAR (CHELNER)- VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE	În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică , în contextul în care personalul de servire trebuie să cunoască aceste caracteristici, intră în atribuțiile de serviciu. Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Servirea în restaurație prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, turul galeriei, problematizarea, studiu de caz, etc.
RI Cunoștințe - 7.1.12. Abilități - 7.2.9. Atitudini - 7.3.5.	Conținutul 8 Reguli privind procesul de degustare a băuturilor- ordinea de degustare a băuturilor, temperatura, tipuri de pahare	PENTRU REGULI PRIVIND PROCESUL DE DEGUSTARE A BĂUTURILOR NU EXISTĂ CONȚINUT CORESPONDENT	În cadrul conținutului din M I, clasa a XI-a, Se va introduce un conținut nou, , Reguli privind procesul de degustare a băuturilor în contextul în care personalul de servire trebuie să cunoască aceste

	folosite, modalități de degustare.	<i>LA NICI UN MODUL DIN CURRICULA DE CLASA a XI-a, OSPĂTAR(CHELNER)- VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE</i>	reguli, intră în atribuțiile de serviciu. Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Servirea în restaurație prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, turul galeriei, problematizarea, studiu de caz, etc.
RI Cunoștințe - 7.1.13. Abilități - 7.2.10. Atitudini - 7.3.6.	Conținutul 9 Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite- compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții în consum, tipul și durata mesei.	Reguli de asociere -caracteristicile preparatelor(componentă, loc în meniu) -preferințele consumatorilor -obiceiuri și tradiții -tipul și durata mesei	Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice
		M I- Produse de patiserie- clasa a XI-a, calificarea COFETAR - PATISER	

<p>RI Cunoștințe - 7.1.3. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.</p>	<p>Conținutul 1 Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie: - Preparate din carne de măcelărie cu legume și sos; - Preparate din carne tocată -Preparate din carne de pasăre - Preparate simple din subproduse comestibile -Deserturi de bucătărie</p>	<p><i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i></p>	<p>În cadrul M I(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 1 din coloana 2(fără deserturi de patiserie care sunt integrate în conținutul din M I <i>Sortimente de produse din aluat nedospit și dospit și fără deserturi de cofetărie a căror sortimentație este preluată / integrată în M II)</i> Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.</p>
	<p>Conținutul 2 -Deserturi de patiserie</p>	<p>Sortimentele de produse din aluaturi nedospite(din foaie de plăcintă românească/ grecească, din aluat opărit, fraged, franțuzesc) și din aluat</p>	<p>Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice</p>

		dospit	
RI Cunoștințe - 7.1.7. Abilități - 7.2.6 Atitudini - 7.3.3.	<p>Conținutul 3</p> <p>Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor</p> <p>Indici de calitate ai semipreparatelor, produselor de patiserie</p> <p>- Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor de patiserie</p>	<p>Caracteristicile aluaturilor nedospite</p> <p>Caracteristicile aluatului dospit</p> <p><i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i></p>	<p>Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice</p> <p>În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 3- <i>Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor de patiserie</i> din coloana 2</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice</p> <p>Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, știu/ vreau să</p>

			știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..
RI Cunoștințe - 7.1.5. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.	Conținutul 4 Norme și reglementări specifice - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, produselor de patiserie - Norme de siguranță și securitatea muncii în laboratoarele de patiserie	<i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i>	În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 4- Norme și reglementări specifice în laboratorul de patiserie din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - turul galeriei, brainstormingul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..
RI Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.	Conținutul 5 Finisarea produselor de patiserie - Tehnici de montare a produselor de patiserie pe/ în obiecte de inventar specifice - Decorarea produselor de patiserie	<i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i>	În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 5- Finisarea produselor de patiserie din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora.

			<p>Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - turul galeriei, demonstrația, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..</p>
<p>RI Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.</p>	<p>Conținutul 6 Criterii de clasificare a băuturilor: Concentrația alcoolică, conținutul de zahăr, tehnologia de obținere, locul și rolul în meniu și posibilități de asociere cu preparatele, sortimentele de băuturi</p>	<p><i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i></p>	<p>În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 6- Criterii de clasificare a băuturilor din coloana 2</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare</p>

			variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - turul galeriei, cubul, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..
RI Cunoștințe - 7.1.11. Abilități - 7.2.9. Atitudini - 7.3.5.	Conținutul 7 Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică: aspect, limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajare CO ₂ .	<i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</i>	În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 7- Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - exercițiul, demonstrația, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, studiu de caz, etc..
RI Cunoștințe - 7.1.12.	Conținutul 8 Reguli privind procesul de degustare a	<i>Nu pot fi preluate/integrate în</i>	În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun

<p>Abilități - 7.2.9. Atitudini - 7.3.5.</p>	<p>băuturilor- ordinea de degustare a băuturilor, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare.</p>	<p><i>cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i></p>	<p>parcurea conținutului 8- <i>Reguli privind procesul de degustare a băuturilor</i> din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, demonstrația, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..</p>
<p>RI Cunoștințe - 7.1.13. Abilități - 7.2.10. Atitudini - 7.3.6.</p>	<p>Conținutul 9 Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite- compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții în consum, tipul și durata mesei.</p>	<p><i>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</i></p>	<p>În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurea conținutului 9- <i>Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite</i> din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/</p>

			instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - turul galeriei, brainstormingul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..
		M II- Produse de cofetărie- clasa a XI-a, calificarea COFETAR - PATISER	
RI Cunoștințe - 7.1.3. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.	Conținutul 1 Sortimentele de produse de cofetărie: -Deserturi(de cofetărie)	Sortimente de prăjituri Sortimente de torturi	Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice
RI Cunoștințe - 7.1.7. Abilități - 7.2.6 Atitudini - 7.3.3.	Conținutul 3 Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor - Indici de calitate ai semipreparatelor, produselor culinare și ai băuturilor	Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021	În cadrul M II(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce presupun parcurgerea conținutului 3 din coloana 2(indici de calitate, fără indici de calitate a prăjiturilor și torturilor care sunt integrate în conținutul din M II și fără indici de calitate la produsele de patiserie, conținut care este preluat / integrat în M I) Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora.

	<p>- Indici de calitate ai semipreparatelor,, produselor de cofetărie</p> <p>- Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor culinare și a băuturilor</p>	<p>Calitatea prăjiturilor și torturilor- indici, caracteristici de lăitate</p> <p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021</p>	<p>Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M II - Produse de cofetărie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.</p> <p>Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice</p> <p>- În cadrul M II(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 3 din coloana 2(Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor culinare și a băuturilor)</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M II - Produse de cofetărie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de</p>
--	---	---	---

	- Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor de cofetărie	Valoarea nutritivă, energetică a semipreparatelor de cofetărie Calitatea prăjiturilor și torturilor Valoarea nutritivă, valoarea energetică	nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc. Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice
RI Cunoștințe - 7.1.5. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.	Conținutul 4 Norme și reglementări specifice - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie și a băuturilor -Norme de siguranță și securitatea muncii în bucătărie și în laboratorul de cofetărie	Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021	- În cadrul M II(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 4 din coloana 2(Norme și reglementări specifice semipreparate, produse culinare și băuturi) Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M II - Produse de cofetărie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către

			colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.
RI Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.	<p>Conținutul 5</p> <p>Finisarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie și a băuturilor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tehnici de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie și a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice - Decorarea preparatelor culinare și a băuturilor 	Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021	<p>- În cadrul M II(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 5 din coloana 2(Tehnici de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie și a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice și decorarea preparatelor culinare și a băuturilor)</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice</p> <p>Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M II - Produse de cofetărie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare -</p>

	- Decorarea produselor de cofetărie	Tehnologia generală și specifică de pregătire a prăjiturilor cu blat alb și colorat- finalizarea prăjiturilor Tehnologia de realizare a torturilor- finalizarea	demonstrația, exercițiul, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc. Preluarea este făcută în contextul în care conținuturile precizate în coloanele 2 și 3 la cele două module, sunt identice
--	-------------------------------------	--	---

PROIECT

**PLAN DE ACTIVITĂȚI REMEDIALE LA M III- SORTIMENTE DE PREPARATE ȘI BĂUTURI(CLASA a X-a, școală profesională)
PENTRU CLASA A XI-a ,școală profesională, calificarea COFETAR- PATISER**

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)	Orizont de timp(orientativ)
1	2	3	4	
		M I- Produse de patiserie- clasa a XI-a, calificarea COFETAR - PATISER		S1- S6 An școlar 2020-2021

<p>RI 1 Cunoștințe - 7.1.3. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.</p>	<p>Conținutul 1 Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie: - Preparate din carne de măcelărie cu legume și sos; - Preparate din carne tocată -Preparate din carne de pasăre - Preparate simple din subproduse comestibile -Deserturi de bucătărie</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 1 din coloana 2(fără deserturi de patiserie care sunt integrate în conținutul din M I <i>Sortimente de produse din aluat nedospit și dospit</i> și fără deserturi de cofetărie a căror sortimentație este preluată / integrată în M II) Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă,</p>	<p>S 1</p>
--	--	---	--	------------

			știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.	
RI 2 Cunoștințe 7.1.7. Abilități - 7.2.6 Atitudini - 7.3.3.	<p>Conținutul 3</p> <p>Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor</p> <p>- Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor de patiserie</p>	Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021	<p>- În cadrul M I(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 3- <i>Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor de patiserie</i> din coloana 2</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice</p> <p>Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor,</p>	<p>S 2</p> <p>S 2</p>

			<p>particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..</p>	
<p>RI 3 Cunoștințe - 7.1.5. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.</p>	<p>Conținutul 4 Norme și reglementări specifice - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, produselor de patiserie - Norme de siguranță și securitatea muncii în laboratoarele de patiserie</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>- În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce presupun parcurgerea conținutului 4- <i>Norme și reglementări specifice în laboratorul de patiserie</i> din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor,</p>	<p>S 3</p>

			<p>particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - turul galeriei, brainstormingul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..</p>	
<p>RI 4 Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.</p>	<p>Conținutul 5 Finisarea produselor de patiserie - Tehnici de montare a produselor de patiserie pe/ în obiecte de inventar specifice - Decorarea produselor de patiserie</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>- În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce presupun parcurgerea conținutului 5- <i>Finisarea produselor de patiserie</i> din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui</p>	<p>S 3</p>

			<p>conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - turul galeriei, demonstrația, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..</p>	
<p>RI 5 Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.</p>	<p>Conținutul 6 Criterii de clasificare a băuturilor: Concentrația alcoolică, conținutul de zahăr, tehnologia de obținere, locul și rolul în meniu și posibilități de asociere cu preparatele, sortimentele de băuturi</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>- În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce presupun parcurgerea conținutului 6- Criterii de clasificare a băuturilor din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I -</p>	<p>S 4</p>

			<p>Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - turul galeriei, cubul, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..</p>	
<p>RI 6 Cunoștințe 7.1.11. Abilități - 7.2.9. Atitudini - 7.3.5.</p>	<p>Conținutul 7 - Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică: aspect, limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajare CO₂.</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>- În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 7- Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în</p>	<p>S 4</p>

			<p>funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - exercițiul, demonstrația, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, studiu de caz, etc..</p>	
<p>RI 7 Cunoștințe - 7.1.12. Abilități - 7.2.9. Atitudini - 7.3.5.</p>	<p>Conținutul 8 Reguli privind procesul de degustare a băuturilor- ordinea de degustare a băuturilor, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare.</p>	<p>Nu pot fi preluat/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>- În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 8- <i>Reguli privind procesul de degustare a băuturilor</i> din coloana 2</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe</p>	<p>S 5</p>

			<p>anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - bulgărele de zăpadă, demonstrația, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.</p>	
<p>RI 8 Cunoștințe - 7.1.13. Abilități - 7.2.10. Atitudini - 7.3.6.</p>	<p>Conținutul 9 Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite- compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții în consum, tipul și durata mesei.</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>- În cadrul M I (la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 9- Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite din coloana 2 Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M I - Produse de patiserie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi,</p>	<p>S 6</p>

			de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - turul galeriei, brainstormingul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc..	
--	--	--	---	--

1	2	3	4	5
		M II- Produse de cofetărie- clasa a XI-a, calificarea COFETAR - PATISER		S1- S6 An școlar 2020-2021 (orientativ)
RI 2 Cunoștințe - 7.1.7. Abilități - 7.2.6 Atitudini - 7.3.3.	Conținutul 3 Calitatea semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate și a băuturilor - Indici de calitate ai semipreparatelor, produselor culinare și ai băuturilor	Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021	În cadrul M II(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 3 din coloana 2(indici de calitate, fără indici de calitate a prăjiturilor și torturilor care sunt integrate în conținutul din M II și fără indici de calitate la produsele de patiserie, conținut care esre preluat / integrat în M I) Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat	S 1, S 2

	<p>- Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor culinare și a băuturilor</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din</p>	<p>într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M II - Produse de cofetărie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.</p> <p>- În cadrul M II(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 3 din coloana 2(Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor culinare și a băuturilor)</p> <p>Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu</p>	<p>S 3</p>
--	---	--	--	------------

		clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021	achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M II - Produse de cofetărie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, observația dirijată, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.	
RI 3 Cunoștințe - 7.1.5. Abilități - 7.2.4 Atitudini - 7.3.2.	Conținutul 4 Norme și reglementări specifice - Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie și a băuturilor -Norme de siguranță și securitatea muncii în bucătărie și în laboratorul de cofetărie	Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge in anul scolar 2020-2021	- În cadrul M II(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce preupun parcurgerea conținutului 4 din coloana 2(Norme și reglementări specifice semipreparate, produse culinare și băuturi)) Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii acestora.	S 4

			<p>Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M II - Produse de cofetărie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.</p>	
<p>RI 4 Cunoștințe - 7.1.9. Abilități - 7.2.8. Atitudini - 7.3.4.</p>	<p>Conținutul 5 Finisarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie și a băuturilor - Tehnici de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie și a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice - Decorarea preparatelor culinare și a băuturilor</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a, calificarea cofetar- patiser ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>- În cadrul M II(la începutul anului școlar) se derulează activități remediale ce presupun parcurgerea conținutului 5 din coloana 2(Tehnici de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie și a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice și decorarea preparatelor culinare și a băuturilor) Recomandări și sugestii metodologice Conținutul trebuie să fie abordat într-o manieră integrată, corelată cu achizițiile anterioare ale elevilor, particularitățile pregătirii</p>	<p>S 5, S 6</p>

			<p>acestora. Numărul de ore alocat acestui conținut rămâne la latitudinea cadrului didactic care predă M II - Produse de cofetărie, prin laborator tehnologic/ instruire practică, în funcție de nivelul de cunoștințe anterioare a colectivului de elevi, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul e asimilare al cunoștințelor de către colectivul instruit. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES. Exemple de metode de învățare - demonstrația, exercițiul, știu/ vreau să știu/ am învățat, puzzle, studiu de caz, etc.</p>	
--	--	--	---	--

**INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ (inițială)
varianta 1 (față în față) la M III- Sortimentele de preparate și băuturi**

Domeniul de pregătire profesională: turism și alimentație

**Calificarea profesională: Bucătar/ Ospătar(chelner)-vânzător în unități de alimentație/
Coferat-patiser**

Anul de studiu: clasa a X-a, școala profesională

Modulul: M III, Sortimentele de preparate și băuturi

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe - 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4., 7.1.5., 7.1.6.,7.1.7., 7.1.7., 7.1.8., 7.1.9.

Abilități - 7.2.1., 7.2.2., 7.2.3., 7.2.4., 7.2.5., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8.

Atitudini - 7.3.1., 7.3.2., 7.3.3., 7.3.4.

Conținuturile vizate

Dozarea materiilor prime

Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie

Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie(Semipreparate culinare, aluaturi, semipreparate de cofetărie)

Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate

Sortimentul de preparate culinare cu grad redus de complexitate(până la preparate din carne și legume)

Resursele necesare pentru proba practică (subiectul III)- farfurii, tartine cu salam, șervețele)

Obiectivele evaluării (exemple):

1. Identificarea necesarului de materii prime în realizarea unui anumit număr de porții de preparate/ produse
2. Identificarea sortimentelor de semipreparate culinare și de patiserie - cofetărie și a preparatelor culinare și de patiserie - cofetărie cu grad redus de complexitate(până la preparate culinare -de bază din legume și carne)
3. Precizarea rolului diferitelor tratamente termice asupra materiilor prime în obținerea semipreparatelor, preparatelor cu grad redus de complexitate(până la preparate culinare -de bază din legume și carne)
4. Explicarea modalităților de remediere a defectelor ce pot apare în urma obținerii semipreparatelor culinare și de cofetărie- patiserie
5. Analizarea organoleptică a semipreparatelor culinare și de cofetărie- patiserie

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 100 minute

A.**10 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Sosul tartar face parte din categoria sosurilor:
 - a) calde;
 - b) derivate ale sosului de maioneză;
 - c) albe;
 - d) derivate ale sosului brun.

2. Pentru a extrage gustul și culoarea din oasele rumenite la cuptor, fondul brun se fierbe:
 - a) 3- 4 ore;
 - b) 1- 2 ore ;
 - c) 30 minute;
 - d) 7 ore.

3. Clătitele cu ciuperci sunt rumene la suprafață deoarece:
 - a) în compoziția foilor de clătite se pune lapte cu 3,5% grăsime;
 - b) foile de clătite se prăjesc bine;
 - c) sunt gratinate la cuptor;
 - d) se pun ouă de țară în compoziția foilor de clătite.

4. Blatul crăpat care trebuie utilizat la obținerea prăjiturilor sau torturilor este un defect ce se poate remedia prin:
 - a) raderea părții crăpate;
 - b) trampare în exces;
 - c) lipirea lui cu cremă;
 - d) se pudrează cu zahăr farin.

5. Pentru rumenirea suprafețelor și creșterea uniformă a produselor din aluat dospit, coacerea se face astfel
 - a) mai întâi la temperatura de 120° C, apoi la 250- 220° C și la sfârșit la 180° C;
 - b) la temperatură constantă de 220° C ;
 - c) mai întâi la temperatura de 120° C, apoi se ridică temperatura până la 250- 220°C;
 - d) mai întâi la 250- 220° C urmând ca la final să se scadă la 120° C.

B.**8 puncte**

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate grupele de gustări calde, iar în coloana **B** sunt enumerate sortimentele de gustări calde

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

Coloana A - grupe de gustări calde	Coloana B - sortimente de gustări calde
1. pe bază de aluat opărit	a. Pateu cu ciuperci
2. sendvișuri și tartine calde	b. Clătite cu carne de pui
3. pe bază de foietaj	c. Chifteluțe speciale
4. pe bază de foi de clătite	d. Crochete cu cașcaval
	e. Tartine calde cu legume

C. 12 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 6

1. La sendvișuri, pâinea constituie sursă de proteină din grupa a doua și de poliglucide.
2. Sosul olandez este un derivat al sosului de maioneză.
3. Prin arderea unui gram de lipide rezultă 9,3 Kcal.
4. Cănille gradate se folosesc pentru dozarea dor a maeriilor prime lichide.
5. Defectul preparat lichid sărat nu se mai poate remedia.
6. Făina și legumele fierte pasate dau consistența cremoasă a supelor-creme.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 6, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

16 puncte

- a). Coacerea produselor din aluat dospit are ca scop transformarea aluatului în produs(1)....., asigurându-i o culoare.....(2)....., miezul....(3)...., gust plăcut și aroma caracteristică.6p
- b). Cele patru posibilități de remediere pentru defectul tăiat al sosului de maioneză sunt :.....4p
- c). Sortimentele reprezentative de creme pe bază de lapte sunt :.....(1).....,(2).....,(3).....6p

II.2. Calculați necesarul de materii prime pentru 25 porții de Ciuperci a la grecques utilizând datele din tabelul de mai jos. Transcrieți pe foaie calculele și răspunsurile le treceți într-un tabel similar celui de mai jos.

7 puncte

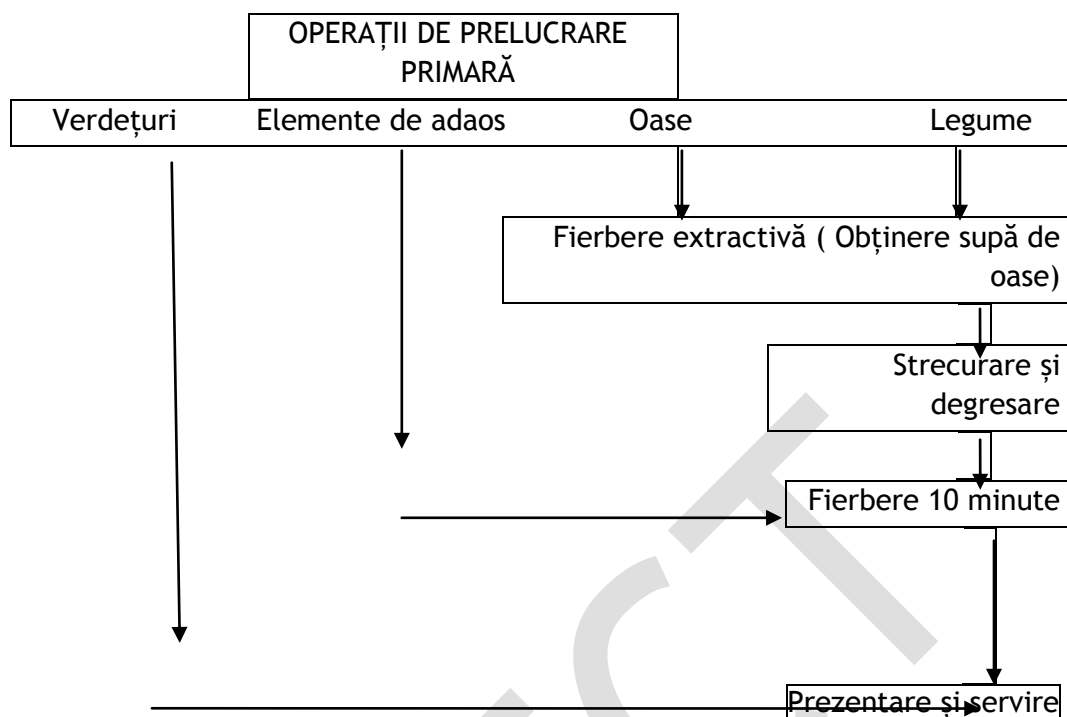
Materii prime	U/M	Cantitatea brută pentru 10 porții
Ciuperci proaspete	g	1500
Ceapă	g	500
Ulei	g	200
Lămâie	g	100
Vin alb	ml	50
Pătrunjel verde	g	100
Sare	g	20

II.3 În schema procesului tehnologic de obținere a supelor limpezi cu adaos, prezentată mai jos ,identificați două procese termice de fiere. Precizați ce efect are fiecare proces termic asupra materiilor prime și asupra produsului finit.

7 puncte

Dozarea și verificarea calității componentelor





SUBIECTUL III

30 puncte

Verificați calitatea gustării reci- TARTINE CU SALAM analizând caracteristicile organoleptice ale acesteia. Transcrieți pe foaie tabelul de mai jos completând indicii de calitate conform normativelor pentru TARTINE CU SALAM și aprecierile privind produsul analizat pentru fiecare caracteristică organoleptică.

FIȘĂ DE EVALUARE A CALITĂȚII pentru TARTINĂ CU SALAM

Caracteristici organoleptice	Indici de calitate conform normativelor	Aprecieri privind produsul analizat
Aspect exterior		
Aspect în secțiune		
Culoare		
Miros, gust		
Consistență		
Raport între componente		
Concluzii		

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE
varianta 1 (față în față)

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I **30 puncte**

A. **10 puncte**

1 - b; 2 - a; 3 - c; 4 - b; 5 - a.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. **8 puncte**

1 - d; 2 - e; 3 - a; 4 - b

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. **12 puncte**

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - A; 4 - F; 5 - F; 6 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II **30 puncte**

II.1 **16 puncte**

- a) 1- comestibil
2- aurie
3- elastic

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- b) -încorporare câteva picături de apă fierbinte
-încorporare câteva picături de apă rece, muștar sau suc de lămâie
-încorporare gălbenuș crud
-reînceperea maionezei prin adăugarea într-o cantitate mică de maioneză tăiată a câtorva picături de apă, suc de lămâie sau muștar și adăugarea trepată a restului de maioneză tăiată

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- c) 1- cremă de vanilie cu ou
2- cremă de vanilie fără ou
3- cremă de nuci

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2 **7 puncte**

Ciuperci proaspete

pentru 10 porții.....1500 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 1500 / 10 = 3750 \text{ g}$$

Ceapă

pentru 10 porții.....500 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 500 / 10 = 1250 \text{ g}$$

Ulei

pentru 10 porții.....200 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 200 / 10 = 500 \text{ g}$$

Lămâie

pentru 10 porții.....100 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 100 / 10 = 250 \text{ g}$$

Vin alb

pentru 10 porții.....50 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 50 / 10 = 125 \text{ g}$$

Pătrunjel verde

pentru 10 porții.....100 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 100 / 10 = 250 \text{ g}$$

Sare

pentru 10 porții.....30 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 30 / 10 = 75 \text{ g}$$

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pentru 25 porții
Ciuperci proaspete	g	3750
Ceapă	g	1250
Ulei	g	500
Lămâie	g	250
Vin alb	ml	125
Pătrunjel verde	g	250
Sare	g	175

Pentru fiecare răspuns corect și complet(calcul + rezultat corect trecut în tabel) se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

II.3.**7 puncte**

Fierbere extractivă oase și legume

- scade valoarea nutritivă a legumelor
- o parte din substanțele nutritive din oase și legume trec în lichidul de fierner
- gustul și aroma supei devin plăcute
- supa devine ușor colorată

Fierberea 10 minute a supei de oase cu elementele de adaos

- uniformizare gust
- creșterea valorii nutritive a supei

Pentru fiecare răspuns corect și complet(calcul + rezultat corect trecut în tabel) se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

SUBIECTUL III**30 puncte****a) FIȘĂ DE EVALUARE A CALITĂȚII pentru TARTINE CU SALAM**

Caracteristici organoleptice	Indici de calitate conform normativelor	Aprecieri privind produsul analizat
Aspect exterior	Atrăgător, dimensiuni reduse element de decor armonizat cu elementul de bază, contur clar și nime fixat pe suprafață	Aspect exterior- corect apreciat
Aspect în secțiune	Grosimea feliei de salam și a tartinei, egale, de 0,5 cm	Aspect în secțiune- corect apreciat
Culoare	Specifică materiilor prime proaspete, armonie coloristică	Culoare- corect apreciată
Miros, gust	Plăcute, specifice elementelor din componentă, fără miros și gust străin	Miros, gust- corect apreciate
Consistență	Corepunzătoare materiilor prime proaspete	Consistență- corect apreciat
Raport între componente	Raport egal între felia de cruton și felia de salam, untul și elementele de decor în raport inferior față de cruton și salam	Raport între componente- corect apreciat
Concluzii	Tartinele cu salam sunt de dimensiuni mici pentru a fi consumate dintr-o singură înghițitură, sunt gustări rafinate, au aspect decorativ deosebite, concentrează în volum mic substanțe nutritive valoroase	Concluzii- corect formulate

Pentru fiecare indice de calitate conform normativelor pentru TARTINE CU SALAM și fiecare apreciere privind produsul analizat la fiecare caracteristică organoleptică și fiecare concluzie aferentă

corecte și complete se acordă câte 2 puncte (7 x 2x 2 =28 puncte). Pentru fiecare indice de calitate conform normativelor pentru TARTINE CU SALAM și fiecare apreciere privind produsul analizat la fiecare caracteristică organoleptică și fiecare concluzie aferentă parțial corecte sau incomplete se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ (INIȚIALĂ)
varianta 2(online) la M III- Sortimentele de preparate și băuturi

Domeniul de pregătire profesională: turism și alimentație

Calificarea profesională: Bucătar/ Ospătar(chelner)-vânzător în unități de alimentație/ Coferat-patiser

Anul de studiu: clasa a X-a, școala profesională

Modulul: M III, Sortimentele de preparate și băuturi

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe - 7.1.1., 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4., 7.1.5., 7.1.6., 7.1.7., 7.1.7., 7.1.8., 7.1.9.

Abilități - 7.2.1., 7.2.2., 7.2.3., 7.2.4., 7.2.5., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8.

Atitudini - 7.3.1., 7.3.2., 7.3.3., 7.3.4.

Conținuturi vizate

Dozarea materiilor prime

Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie

Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie(Semipreparate culinare, aluaturi, semipreparate de cofetărie)

Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate

Sortimentul de preparate culinare cu grad redus de complexitate(până la preparate din carne și legume)

Obiectivele evaluării (exemple):

1. Identificarea necesarului de materii prime în realizarea unui anumit număr de porții de preparate/ produse
2. Identificarea sortimentelor de semipreparate culinare și de patiserie - cofetărie și a preparatelor culinare și de patiserie - cofetărie cu grad redus de complexitate(până la preparate culinare -de bază din legume și carne)
3. Precizarea rolului diferitelor tratamente termice asupra materiilor prime în obținerea semipreparatelor, preparatelor cu grad redus de complexitate(până la preparate culinare -de bază din legume și carne)
4. Explicarea modalităților de remediere a defectelor ce pot apărea în urma obținerii semipreparatelor culinare și de cofetărie- patiserie
6. Analizarea organoleptică a semipreparatelor culinare și de cofetărie- patiserie

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

A.**10 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos bolduiți (îngroșați) litera și răspunsul corect (sau marcați răspunsul corect cu o culoare). Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Sosul tartar face parte din categoria sosurilor:

- a) calde;
- b) derivate ale sosului de maioneză;
- c) albe ;
- d) derivate ale sosului brun.

2. Pentru a extrage gustul și culoarea din oasele rumenite la cuptor, fondul brun se fierbe:

- a) 3- 4 ore;
- b) 1- 2 ore ;
- c) 30 minute;
- d) 7 ore.

3. Clătitele cu ciuperci sunt rumene la suprafață deoarece:

- a) în compoziția foilor de clătite se pune lapte cu 3,5% grăsime;
- b) foile de clătite se prăjesc bine;
- c) sunt gratinate la cuptor;
- d) se pun ouă de țară în compoziția foilor de clătite.

4. Blatul crăpat care trebuie utilizat la obținerea prăjiturilor sau torturilor este un defect ce se poate remedia prin:

- a) raderea părții crăpate;
- b) trampare în exces;
- c) lipirea lui cu cremă;
- d) se pudrează cu zahăr farin.

5. Pentru rumenirea suprafețelor și creșterea uniformă a produselor din aluat dospit, cocerea se face astfel

- a) mai întâi la temperatura de 120° C, apoi la 250- 220° C și la sfârșit la 180° C;
- b) la temperatură constantă de 220° C ;
- c) mai întâi la temperatura de 120° C, apoi se ridică temperatura până la 250- 220°C;
- d) mai întâi la 250- 220° C urmând ca la final să se scadă la 120° C.

B.**8 puncte**

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate grupele de gustări calde, iar în coloana **B** sunt enumerate sortimentele de gustări calde.

Scrieți sub tabel, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

Coloana A - grupe de gustări calde	Coloana B - sortimente de gustări calde
1. pe bază de aluat opărit	a. Pateu cu ciuperci
2. sendvișuri și tartine calde	b. Clătite cu carne de pui
3. pe bază de foietaj	c. Chifteluțe speciale
4. pe bază de foi de clătite	d. Crochete cu cașcaval
	e. Tartine calde cu legume

C. 12 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 6

1. La sendvișuri, pâinea constituie sursă de proteină din grupa a doua și de poliglucide.
2. Sosul olandez este un derivat al sosului de maioneză.
3. Prin arderea unui gram de lipide rezultă 9,3 Kcal.
4. Cănille gradate se folosesc pentru dozarea dor a maeriilor prime lichide.
5. Defectul preparat lichid sărat nu se mai poate remedia.
6. Făina și legumele fierte pasate dau consistența cremoasă a supelor-creme.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 6, scrieți în fața cifrei corespunzătoare enunțului litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1 Scrieți, pe linia punctată informația corectă care completează spațiile libere:

16 puncte

a). Coacerea produselor din aluat dospit are ca scop transformarea aluatului în produs, asigurându-i o culoare....., miezul, gust plăcut și aroma caracteristică. 6p

b). Cele patru posibilități de remediere pentru defectul tăiat al sosului de maioneză sunt

.....
.....
.....
.....

4p

c). Sortimentele reprezentative de creme pe bază de lapte sunt:

.....,
.....,
.....

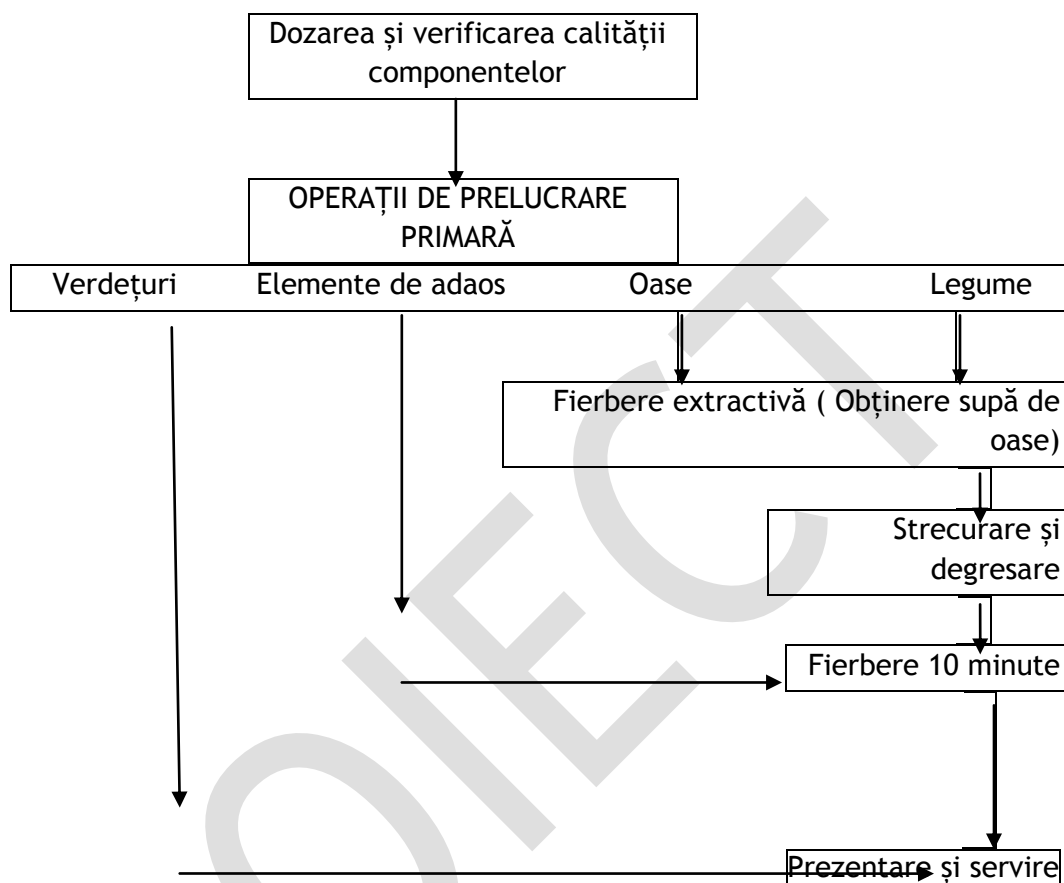
6p

II.2. Calculați necesarul de materii prime pentru 25 porții de Ciuperci a la grecques utilizând datele din tabelul de mai jos. Realizați calculele sub tabel și completați tabelul cu rezultatele.

7 puncte

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pentru 10 porții	Cantitatea brută pentru 25 porții
Ciuperci proaspete	g	1500	
Ceapă	g	500	
Ulei	g	200	
Lămâie	g	100	
Vin alb	ml	50	
Pătrunjel verde	g	100	
Sare	g	20	

II.3 În schema procesului tehnologic de obținere a supelor limpezi cu adaos, prezentată mai jos ,identificați două procese termice de fiere. Scrieți sub schemă ce efect are fiecare proces termic asupra materiilor prime și asupra produsului finit. **7 puncte**



SUBIECTUL III

30 puncte

Realizați un eseu structurat cu titlul Gustări reci respectând următoarea structură de idei

- Sortimente pentru fiecare categorie de gustări reci
- Condițiile de calitate ale gustărilor reci pe bază de pâine și pe bază de umputuri(aspect, culoare, miros și gust, consistență)
- Accesând link-ul <https://www.youtube.com/watch?v=2T6B4r25taU> apreciați aspectul exterior, în secțiune și culoarea roșiilor umplute cu pastă de brânză.
- Defectele gustărilor reci pe bază de pâine și pe bază de umputuri și posibilități de remediere.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE
varianta 2(online)

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I **30 puncte**

A. **10 puncte**

1 - b; 2 - a; 3 - c; 4 - b; 5 - a.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. **8 puncte**

1 - d; 2 - e; 3 - a; 4 - b

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. **12 puncte**

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - A; 4- F; 5 -F; 6 -A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II **30 puncte**

II.1 **16 puncte**

- a) 1- comestibil
2- aurie
3- elastic

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- b) -încorporare câteva picături de apă fierbinte
-încorporare câteva picături de apă rece, muștar sau suc de lămâie
-încorporare gălbenuș crud
-reînceperea maionezei prin adăugarea într-o cantitate mică de maioneză tăiată a câtorva picături de apă, suc de lămâie sau muștar și adăugarea trepată a restului de maioneză tăiată

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- c) 1- cremă de vanilie cu ou
2- cremă de vanilie fără ou
3- cremă de nuci

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2 **7 puncte**

Ciuperci proaspete

pentru 10 porții.....1500 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 1500 / 10 = 3750 \text{ g}$$

Ceapă

pentru 10 porții.....500 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 500 / 10 = 1250 \text{ g}$$

Ulei

pentru 10 porții.....200 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 200 / 10 = 500 \text{ g}$$

Lămâie

pentru 10 porții.....100 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 100 / 10 = 250 \text{ g}$$

Vin alb

pentru 10 porții.....50 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 50 / 10 = 125 \text{ g}$$

Pătrunjel verde

pentru 10 porții.....100 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 100 / 10 = 250 \text{ g}$$

Sare

pentru 10 porții.....30 g

pentru 25 porții.....x

$$x = 25 \times 30 / 10 = 75 \text{ g}$$

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pentru 25 porții
Ciuperci proaspete	g	3750
Ceapă	g	1250
Ulei	g	500
Lămâie	g	250
Vin alb	ml	125
Pătrunjel verde	g	250
Sare	g	175

Pentru fiecare răspuns corect și complet(calcul + rezultat corect trecut în tabel) se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

II.3.**7 puncte**

Fierbere extractivă oase și legume

- a) scade valoarea nutritivă a legumelor
- b) o parte din substanțele nutritive din oase și legume trec în lichidul de fierner
- c) gustul și aroma supei devin plăcute
- d) supa devine ușor colorată

Fierberea 10 minute a supei de oase cu elementele de adaos

- e) uniformizare gust
- f) creșterea valorii nutritive a supei

Pentru fiecare răspuns corect și complet(calcul + rezultat corect trecut în tabel) se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

SUBIECTUL III**30 puncte****a) Gustări reci 6 puncte**

- pe bază de pâine- sendvișuri cu cașcaval, sendvișuri cu pastă de brânză, sendvișuri cu salam

- tartine cu ouă și roșii, tartine cu brânză, tartine cu salam de

Sibiu, tartine cu icre

- pe bază de umpluturi- ouă umplute cu pateu de ficat, roșii umplute cu vinete tocate, ardei gras și castraveți umpluți cu pastă de brânză, ciuperci și măslina umplute

Pentru fiecare răspuns corect și complet(câte minim trei sortimente de sendvișuri, tartine și legume/ ouă umplute) se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) Condiții de calitate ale gustărilor reci 10 puncte

Criteriu de calitate	Gustări reci pe bază de pâine	Gustări reci pe bază de umpluturi
Aspect	<ul style="list-style-type: none"> - atrăgător, variat - felii de pâine/ crutoane cu aceleași dimensiuni - grosimea elementului de bază să fie jumătate din grosimea feliei de pâine la sendvișuri și canapele, și egală la tartine - pastă omogenă, turnată estetic - elementul de decor aromizat cu elementul de bază, contur clar și bine fixat pe suprafață - filigranul de unt foarte fin 	<ul style="list-style-type: none"> - umplerea completă, fără goluri de aer - paste omogene, turnate cât mai estetic - elemente de decor foarte bine fixate - gramaj corespunzător, specific sortimentului
Culoare	<ul style="list-style-type: none"> - specifică materiilor prime proaspete - armonie coloristică 	
Miros și gust	<ul style="list-style-type: none"> - plăcute, specifice elementelor din componență - gust puțin picant 	

	- fără miros și gust străin
Consistență	- corespunzătoare materiilor prime proaspete - paste cu consistență care să permită turnarea

Pentru fiecare răspuns corect și complet (aspect pentru gustări pe bază de pâine, aspect pentru gustări reci pe bază de umpluturi, culoare, miros și gust, consistență commune celor două categorii) se acordă câte 2 puncte. (10 puncte în total).Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) Roșii umplute cu brânză 6 puncte

- aspect exterior- roșii proaspete cu cremă de brânză turună estetic, decorată cu mărar tocat
- aspect în secțiune- pastă de brânză omogenă, fără goluri de aer, cu partea de roșie în secțiune cărnosă
- culoare specifică materiilor prime proaspete, armonizate plăcut

Pentru fiecare răspuns corect și complet (aspect exterior, aspect în secțiune, culoare, se acordă câte 2 puncte. (6 puncte în total).Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

d) Defectele gustărilor reci și posibilitățile de remediere 6 puncte

Grupa de gustări reci	Defectele
Pe bază de pâine	Gramaj necorespunzător cu cel din rețetar Grosimea inegală a feliilor de pâine sau a elementelor de bază Culoarea modificată și gust neplăcut Întărirea și desprinderea de pe pâine a elementelor de bază Formarea pe suprafața produselor din carne a unui strat de grăsime inestetic Formă inestetică a preparatelor cu paste
Pe bază de umpluturi	Legumele utilizate pentru decor au culoare modificată Formă inestetică(moi, lăsate) Paste neomogene cu goluri în secțiune Elemente de decorare inestetice Gramaj necorespunzător

Pentru fiecare răspuns corect și complet (defecte pentru gustări pe bază de pâine, defecte pentru gustări reci pe bază de umpluturi) se acordă câte 2 puncte. (4 puncte în total).Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru precizarea că nu există remediere la nici un defect prezentat se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE, ÎN RELAȚIE DIRECTĂ CU ANALIZA EFECTUATĂ LA PUNCTUL I

1.Exemplificarea metodei **ȘTIU/ VREAU SĂ ȘTIU/ AM ÎNVĂȚAT** pentru cazul în care conținutul neparcurs din M III-Sortimente de preparate și băuturi din clasa a X-a profesională va fi recuperat în cadrul M I- Preparate culinare din clasa a Xi-a, școală profesională, calificarea **BUCĂȚAR** în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării

Clasa	Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
a XI-a	9.1.17	9.2.17	9.3.10	Preparate servite ca desert Sortimentul de preparate servite ca desert(de bucătărie)
a X-a	7.1.3	7.2.4	7.3.2	Produse simple din aluaturi Prăjituri și torturi simple, cu blat alb și colorant, barotate și acoperite cu cremă

Activitate Cunoașterea și caracterizarea sortimentului de preparate/ produse servite ca desert

Obiective Să clasifice dulciurile de bucătărie, produsele simple din aluaturi și prăjiturile și torturile cu blat alb și colorat

Să cunoască sortimentația de dulciurile de bucătărie, produsele simple din aluaturi și prăjiturile și torturile cu blat alb și colorat pentru fiecare categorie

Să identifice propriile nelămuriri generate de efectuarea sarcinii date

Să comunice on-line cu cadrul didactic și colegii pe marginea sarcinii de

lucru

Mod de organizare a activității Activitate individuală

Resurse materiale Fișă de documente(suportul electronic al lecției), Fișe de lucru

Durată 100 minute

Desfășurare

Pregătire

- elevii sunt anunțați de tema lecției care urmează să se deruleze pe parcursul a două întâlniri on-line- Sortimentul de preparate servite ca desert
- li se atașează tabelul de mai jos cu informații referitoare la tema lecției și sunt rugați să deschidă fișierul și în 10 minute să-l completeze , cu precizarea că ultima coloană va fi completată la final

Știu	Vreau să știu	Învăț/Am învățat

Realizare

- elevii primesc documentul cu tabelul pe care îl completează în 10 minute(doar primele două coloane). Elevii notează (ideile) în rubrica „știu”. Problemele neclare sau aspectele pe care elevii doresc să le cunoască, aceștia le înscriu în rubrica „vreau să știu”.
- Profesorul cere la doi- trei elevi să citească ce au completat în tablele
- Profesorul atașează fișierul cu Fișa de documentare a lecției(prima parte, clasificare/ sortimente dulciuri de bucătărie). Elevii deschid fișierul și citesc conținutul
- Profesorul numește 2- 3 elevi pentru a purta discuții pe marginea clasificării/ sortimentației dulciurilor de bucătărie
- Profesorul cere elevilor să completeze a doua coloană din tabel. Aceștia consemnează în rubrica „Învăț/Am învățat” cu cele mai importante idei pe care le-au aflat, sunt noi și constituie răspun la întrebările din rubrica „vreau să știu”.

Dacă au rămas întrebări fără răspuns, acestea vor fi punct de plecare pentru investigațiile următoare.

- În a doua parte a lecției, profesorul încacă fișierul cu clasificarea/ sortimentația la produse simple din aluaturi și răjituri și torturi simple, cu blat alb și colorant, barotate și acoperite cu cremă. Elevii deschid fișierul și citesc conținutul
- Profesorul numește 2- 3 elevi pentru a purta discuții pe marginea clasificării/ sortimentației la produse simple din aluaturi și răjituri și torturi simple, cu blat alb și colorant, barotate și acoperite cu cremă
- Profesorul cere elevilor să completeze a doua coloană din tabel. Aceștia consemnează în rubrica „Învăț/Am învățat” cu cele mai importante idei pe care le-au aflat, sunt noi și constituie răspun la întrebările din rubrica „vreau să știu”. Dacă au rămas întrebări fără răspuns, acestea vor fi punct de plecare pentru ca elevii să lămurească toate problemele ridicate de acest conținut al învățării.

elevii le notează (ideile) în rubrica „știu”. Problemele neclare sau aspectele pe care elevii doresc să le cunoască, aceștia le înscriu în rubrica „vreau să știu”. După finalizarea lecturii, cercetării elevii consemnează în rubrica „Învăț/Am învățat” cu cele mai importante idei pe care le-au aflat, sunt noi și constituie răspun la întrebările din rubrica „vreau să știu”. Dacă au rămas întrebări fără răspuns, acestea vor fi punct de plecare pentru investigațiile următoare.

2.Exemplificarea metodei **PROBLEMATIZAREA** pentru cazul în care conținutul neparcurs din M III-Sortimente de preparate și băuturi din clasa a X-a profesională va fi recuperat în cadrul M I- Servirea în restaurație din clasa a XI-a, școală profesională, calificarea **OSPĂTAR(CHELNER), VÎNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE** în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării.

Situația-problemă crează o stare contradictorie, conflictuală între experiența anterioară de care dispune elevul și elementul de noutate, surpriză. În acest fel se generează o stare de curiozitate, uimire, formulare de ipoteze și soluții. Specificul metodei este faptul că profesorul nu comunică pur și simplu cunoștințele „gata elaborate”, ci îi determină pe elevi să redescopere cunoștințe prin efort propriu.

Clasa	Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
a XI-a	9.1.8	9.2.15 9.2.16	9.3.8	Sortimentul preparatelor de bază (Preparate din legume și carne, preparate din carne de pasăre, preparate din tocături, preparate simple din subproduse comestibile, deserturi)
a X-a	7.1.9	7.2.8	7.3.4	Finisarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor - Tehnici de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice - Decorarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor

Activitate Cunoașterea și caracterizarea tehnicilor de montare și decorare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor

Obiective Să clasifice preparatelor culinare de bază, desrturile, produselor de cofetărie-patiserie

Să cunoască sortimentația de preparatelor culinare de bază, deserturi, produselor de cofetărie-patiserie

Să înțeleagă și să explice tehnicile de montare a preparatelor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și a băuturilor pe/ în obiecte de inventar specifice

Să cunoască și să descrie decorarea/ decorurile preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor

Să identifice propriile nelămuriri generate de efectuarea sarcinii date

Să comunice on-line cu cadrul didactic și colegii pe marginea sarcinii de

lucru

Mod de organizare a activității Activitate individuală

Resurse materiale Fișă de documente(suportul electronic al lecției), Fișe de lucru

Durată 100 minute

Desfășurare:

Pregătire

- elevii sunt anunțați de tema lecției care urmează să se deruleze pe parcursul a două întâlniri on-line
- momentul pregător, ce constă în crearea situației-problemă, adică cadrul didactic precizează faptul că personalul de servire este obligat prin fișa postului să cunoască sortimentele de preparate pe care le servește clienților. Ce s-ar întâmpla dacă nu cunoaște date tehnologice și care este aspectul preparatelor/ deserturilor pe care le servește clienților?
- Profesorul încarcă un fișier cu imagini de preparate și deserturi și îl prezintă elevilor. Fiecare imagine are un număr și le cere elevilor să identifice denumirea preparatelor, modul de montare, decorurile
- cadrul didactic precizează obiectivul urmărit și a cerințelor de pornire

Realizare

- cadrul didactic crează momentul tensional, ce constă în conștientizarea contradicției dintre problema pe care elevii o au de rezolvat(cunoașterea, descrierea, identificarea clasificării, sortimentelor, tehnicilor de montare și decor ale preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și cunoștințele de care ei dispun printr încărcarea unei fișe de documentare cu unele elemente precizate lipsă;
 - formularea problemelor(identificarea sortimentelor, a metodelor de montare și decorare a sortimentelor de preparate/ băuturi care lipsesc din fișa de documentare);
 - oferirea de către profesor a unor indicații pentru rezolvarea problemelor de către elevi;
 - organizarea și reorganizarea informației pentru a găsi direcția identificării soluțiilor problemă folosind raționamentul, intuiția, deducția, analogia;
 - alegerea soluției optime de către elevi;
 - verificarea soluțiilor și a rezultatului(ce vizează aflarea soluției și confirmarea ei de către profesor).
- Rezolvarea problemelor se poate face individual (prin fișe de lucru), de fiecare elev în parte sau în grup, echipă(ca temă pentru ora următoare).

EXEMPLU DE SECVENȚĂ DE ACTIVITATE DE PREDARE- ÎNVĂȚARE- EVALUARE DESFĂȘURATĂ ON-LINE-PE WHATSAPP pentru clasa a XI-a, școală profesională, calificarea BUCĂTAR, M I- Preparate culinare care are integrat conținut din M III- cala a X-a, școală profesională

Metoda de predare- învățare- observația dirijată
Evaluare scrisă -realizare eseu structurat

Clasa	Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
a XI-a	9.1.19	9.2.19	9.3.11	Preparate servite ca desert -Modalități de aseasonare, decorare, prezentare și servire a preparatelor servite ca desert
a X-a	7.1.9	7.2.8	7.3.4	Finisarea produselor de patiserie din aluat opărit - Tehnici de montare a produselor de patiserie din aluat opărit pe/ în obiecte de inventar specifice - Decorarea produselor de patiserie din aluat opărit

TEMA Finisarea produselor de patiserie din aluat opărit

Utilizând link-ul

<https://jamilacuisine.ro/choux-a-la-creme-cu-vanilie-reteta-video/#wprm-recipe-video-container-9166>

Realizați un eseu de minim o pagină cu titlul CHOUX A LA CREME CU VANILIE în care să precizați:

- 1.Materiile prime utilizate la obținerea produsului CHOUX A LA CREME CU VANILIE
- 2.Ustensilele, vasele și utilajele folosite la realizarea CHOUX A LA CREME CU VANILIE
- 3.Modalitățile de finisare pentru CHOUX A LA CREME CU VANILIE
- 4.Montarea produsului CHOUX A LA CREME CU VANILIE

EXEMPLU DE ACTIVITATE DE PREDARE- ÎNVĂȚARE- EVALUARE DESFĂȘURATĂ ON-LINE-PE CLASSROOM/ ZOOM pentru clasa a XI-a, școală profesională, calificarea OSPĂTAR(CHELNER) VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE, M I- Servirea în restaurație, care are integrat conținut din M III- cala a X-a, școală profesională

Metoda de predare- învățare- studiu de caz

Metoda de evaluare - fișă de lucru

Clasa	Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
a XI-a	9.1.3	9.2.2	9.3.2	Criterii de întocmire a meniurilor -acoperirea necesarului fiziologic -repartizarea necesarului energetic pe tipuri de mese
a X-a	7.1.7	7.2.6	7.3.3	- Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, produselor culinare, produselor de cofetărie- patiserie și ai băuturilor

Activități realizate on-line prin google classroom/google meet/ zoom

- Cadrul didactic postează lecția în document world cu tema CRITERII DE ÎNTOCMIRE A MENIURILOR(PARTEA I) făcând referire doar la criteriile acoperirea necesarului fiziologic de substanțe nutritive(proteine, glucide, lipide, vitamine și săruri minerale pentru care precizează calitatea, cu sursele din alimente, cantitatea necesară zilnic/ kg corp pentru fiecare dintre ele) și la repartizarea necesarului energetic pe tipuri de mese(mic dejun, gustare 1, dejun, gustare 2, cină) cu precizarea necesarului caloric zilnic pentru om.

- În același document profesorul face un studiu de caracterizare a valorii nutritive și energetice a unei grupe de preparat de bază(spre exemplu preparate de bază din legume), unei grupe de antreuri, a preparatelor de patiserie din foietaj și dulciurilor de bucătărie pe bază de compoziții sub formă tabelară, după următorul model:

Grupa de preparate/ produse de cofetărie-patiserie	Scurtă caracterizare a grupei de preparate/ produse de cofetărie-patiserie(dimensiuni porție, materii prime de bază, tratamente termice generale aplicate)	Aprecierea cu aproximație a cantității/ porție(mică, medie, mare)	Aprecierea valorii nutritive a sortimentelor de preparate / produse din grupa analizată (surse de....., lipsă de.....)	Aprecierea valorii energetice a sortimentelor de preparate / produse din grupa analizată(valoare energetică mare, mică/ porție)

- Pofesorul lasă patru rubrici necompletate și solicită elevilor:

- în scris să aleagă patru grupe de preparate culinare și de cofetărie pe care să le caracterizeze, aprecieze gramajul/ porție, valoarea nutritivă și energetică după modelul prezentat în lecție, utilizând informații de pe internet și apelând la cunoștințele din clasa a X-a.

dacă lecția se transmite pe google classroom

-verbal să aleagă patru grupe de preparate culinare și de cofetărie pe care să le caracterizeze, aprecieze gramajul/ porție, valoarea nutritivă și energetică după modelul prezentat în lecție, dacă lecția se desfășoară pe google meet sau zoom, și pe baza discuțiilor purtate cu elevii și a concluziilor stabilite de comun acord cu aceștia, profesorul completează tabelul cu informațiile precizate mai sus.

Ca metodă de evaluare se va utiliza FIȘA DE LUCRU

FIȘA DE LUCRU-Aprecierea valorii nutritive și energetice a unui meniu de dejun			
Numele și prenumele elevului			
Clasa			
Meniu de dejun	Aprecierea cu aproximație a cantității/ porție(mică, medie, mare)	Aprecierea valorii nutritive a sortimentelor de preparate / produse din grupa analizată (surse de....., lipsă de.....)	Aprecierea valorii energetice a sortimentelor de preparate / produse din grupa analizată(valoare energetică mare, mică/ porție)
Ciorbă cu perișoare			
Ceafă de porc la grătar cu cartofi pai și salată de castraveți cu roșii			
Savarină			
Un pahar de vin alb sec			
CONCLUZII			

Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatori de realizare și ponderea acestora	Punctaj		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	20%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de analiză a valorii nutritive și energetice a preparatelor din meniu	45%	9 p
			Alegerea metodei adecvate de analiză a fiecărui criteriu de analizat	30%	6 p
			Respectarea regulilor de apreciere a calității nutritive, analizei valorii energetice	25%	5 p
2.	Realizarea sarcinii de lucru	60%	Aprecierea corectă a valorii nutritive a preparatelor din meniu	40%	24 p
			Aprecierea corectă a valorii energetice a preparatelor din meniu	40%	24 p

			Aprecierea corectă a cantităților/ gramajului aproximativ din porția fiecărui preparat din meniu	20%	12 p
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Întocmirea corectă a fișei de lucru de lucru	40%	8 p
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților.	30%	6 p
			Evidențierea rezultatelor analizei prin completarea rubricii cu concluziile.	30%	6 p
			Total		100 p

BIBLIOGRAFIE:

1. Constanța Brumar și colaboratorii, **Tehnologie culinară, manual pentru clasele X-XII**, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2006
2. Constanța Brumar și colaboratorii, **Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a**, Editura CD Press., București, 2011
3. Dobrescu Emilian, **Tehnica servirii consumatorilor, manual pentru clasele XI-XII**, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2006
4. Cristian Dincă, **Ospătar. Manual pentru calificarea ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică**, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2008
5. Cristian Dincă și colaboratorii, **Bucătar. Manual pentru calificare abucătar**, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2008
6. Cristian Dincă, **Cofetar-patiser. Manual pentru calificarea cofetar-patiser**, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2008
7. Radu Nicolescu, **Tehnologia restaurantelor**, Editura Inter Rebs, București, 1998
8. Ioan Cerghit, **Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri, strategii**, Editura Aramis, București, 2002
9. Mihaela Ștefănescu și colaboratorii, **Curriculum pentru clasa a X-a, învățământ profesional, domeniul de pregătire generală : alimentație**, anexa nr.4, OMEN nr. 3915/ 18.05.2017
10. Mihaela Ștefănescu și colaboratorii, **Curriculum pentru clasa a XI-a, învățământ profesional, domeniul de pregătire generală: alimentație, calificarea profesională BUCĂTAR**, anexa nr.3, OMEN nr. 3501/ 23.03.2018
11. Mihaela Ștefănescu și colaboratorii, **Curriculum pentru clasa a XI-a, învățământ profesional, domeniul de pregătire generală: alimentație, calificarea profesională OSPĂTAR(CHLNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE**, anexa nr.3, OMEN nr. 3501/ 23.03.2018
12. Mihaela Ștefănescu și colaboratorii, **Curriculum pentru clasa a XI-a, învățământ profesional, domeniul de pregătire generală : alimentație, calificarea profesională COFETAR- PATISER**, anexa nr.3, OMEN nr. 3501/ 23.03.2018
13. Mihaela Ștefănescu și colaboratorii, **Standard de pregătire profesională, domeniul de pregătire profesională: turism și alimentație, calificarea profesională BUCĂTAR, nivel 3**, anexa nr.2, OMENCS nr. 4121/ 13.06.2016
14. Mihaela Ștefănescu și colaboratorii, **Standard de pregătire profesională, domeniul de pregătire profesională: turism și alimentație, calificarea profesională OSPĂTAR(CHLNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE, nivel 3**, anexa nr.2, OMENCS nr. 4121/ 13.06.2016
15. Mihaela Ștefănescu și colaboratorii, **Standard de pregătire profesională, domeniul de pregătire profesională: turism și alimentație, calificarea profesională cofetar- patiser, nivel 3**, anexa nr.2, OMENCS nr. 4121/ 13.06.2016

EXEMPLUL 8

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: PATRIMONIUL TURISTIC, clasa a X-a,

Rezultate ale învățării RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat: Modulul III PATRIMONIUL TURISTIC			
URI 7. VALORIFICAREA PATRIMONIULUI TURISTIC			
<p>RI 1</p> <p>Regiunile turistice ale României</p> <p>Cunoștințe 7.1.10. Ierarhizarea zonelor turistice ale României</p> <p>Abilități 7.2.12. Ierarhizarea diferitelor zone turistice ale României după criteriul potențialului turistic sau pe baza infrastructurii turistice.</p> <p>Atitudini 7.3.8. Luarea deciziei în mod autonom cu privire la o anumită ierarhizare a zonelor turistice din România.</p>	<p>Conținutul 1</p> <p>Regiunile turistice ale României: - zonele turistice ale României.</p>	<p>Modulul II: MARKETING</p> <p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu. Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu:</p> <p><i>Cercetări de marketing pentru adaptarea firmei la nevoile pieței:</i> - <i>crearea ofertei de marketing a firmei;</i></p>	<p>Conținutul 1 „Regiunile turistice ale României. <i>Zonele turistice ale României</i>” poate fi integrat în totalitate în modulul MII MARKETING (laborator tehnologic prin firma de exercițiu), aferent clasei a XI-a.</p> <p>Recomandări: Profesorul va prezenta la conținutul „Cercetări de marketing pentru adaptarea firmei la nevoile pieței. Crearea ofertei de marketing a firmei” ca activitate specifică în cadrul laboratorului firma de exercițiu noțiuni specifice clasei a X-a, Modulul III PATRIMONIUL TURISTIC, asigurând integrarea tuturor noțiunilor conținutului „Regiunile turistice ale României. <i>Zonele turistice ale României</i>”</p> <p>Sugestii metodologice:</p>

			<p>Activitățile de integrare a conținuturilor din clasa a X-a se pot desfășura „face to face”, cât și online, folosind: observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe, documentarea după diverse surse de informare, discuții, asaltul de idei, instruirea programată; metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.</p> <p><i>În cadrul laboratorului tehnologic activitățile de învățare și evaluare se vor efectua în condiții de simulare a activității firmei de exercițiu.</i></p>
--	--	--	--

PROIECT

<p>RI 2 Circulația turistică internațională</p> <p>Cunoștințe 7.1.11. Analiza indicatorilor ce caracterizează circulația turistică internațională: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare. 7.1.12. Identificarea principalelor destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia.</p> <p>Abilități 7.2.13. Identificarea indicatorilor care caracterizează circulația turistică internațională. 7.2.14. Realizarea topului principalelor destinații turistice internaționale. 7.2.15. Prezentarea obiectivelor turistice din principalele destinații turistice internaționale.</p>	<p>Conținutul 2 Circulația turistică internațională</p> <p>- Formele de turism (criterii: motivația călătoriei, locul de proveniență al turiștilor, modul și momentul angajării prestației, gradul de mobilitate al turistului, sezonalitatea, mijlocul de transport folosit, caracteristicile socio-economice ale cererii, caracteristicile prestației turistice principale, categoria de vârstă și ocupația turiștilor);</p>	<p>Modulul VI: STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ ÎN UNITĂȚILE DE TURISM</p> <p>Conținutul vizat în stagiul de instruire practică:</p> <p><i>Activități practice privind studierea cererii turistice și a concurenței pe piață:</i> - <i>analiza formelor de turism în funcție de motivația turistică.</i></p>	<p>Conținutul 2 „Circulația turistică internațională. <i>Formele de turism</i>” poate fi integrat în totalitate în „Modulul VI: STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ ÎN UNITĂȚILE DE TURISM în cadrul conținutului „Activități practice privind studierea cererii turistice și a concurenței pe piață. <i>Analiza formelor de turism în funcție de motivația turistică</i>” aferent clasei a XI-a.</p> <p>Recomandări: Profesorul va prezenta la conținutul „Activități practice privind studierea cererii turistice și a concurenței pe piață ” noțiuni specifice clasei a X-a, Modulul III PATRIMONIUL TURISTIC, asigurând integrarea tuturor noțiunilor conținutului „Circulația turistică internațională. <i>Formele de turism</i>”</p> <p>Sugestii metodologice: Activitățile de integrare a conținuturilor din clasa a X-a se pot desfășura „face to face” în cadrul orelor de laborator tehnologic, cât și online, folosind: observația proprie, exercițiul personal, experimentul, tehnica muncii cu fișe, documentarea după diverse</p>
---	--	---	---

<p>Atitudini 7.3.9. Manifestarea gândirii critice în realizarea ierahiilor. 7.3.10. Luarea deciziei în mod autonom cu privire la o anumită ierarhizare a destinațiilor turistice internaționale.</p>	<p>- Indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare;</p>	<p>ModululVI: STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ ÎN UNITĂȚILE DE TURISM</p> <p>Conținutul vizat în stagiul de instruire practică:</p> <p>Colaborarea agenției de turism cu prestatorii de servicii turistice. <i>Utilizarea contractelor în cadrul unei agenții de turism: contractul de prestări servicii; contractul hotelier.</i></p>	<p>surse de informare, discuții, asaltul de idei, instruirea programată; metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.</p> <p>Conținutul 2 „Circulația turistică internațională.<i>Indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului</i>” poate fi integrat în totalitate în modulul „Modulul VI: STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ ÎN UNITĂȚILE DE TURISM în cadrul conținutului „Colaborarea agenției de turism cu prestatorii de servicii turistice. <i>Utilizarea contractelor în cadrul unei agenții de turism: contractul de prestări servicii; contractul hotelier</i>” aferent clasei a XI-a.</p> <p>Recomandări: Profesorul va prezenta la conținutul „Colaborarea agenției de turism cu prestatorii de servicii turistice.<i>Utilizarea contractelor în cadrul unei agenții de turism: contractul de prestări servicii; contractul hotelier</i>” noțiuni specifice clasei a X-a, Modulul III PATRIMONIUL TURISTIC, asigurând integrarea tuturor noțiunilor conținutului „Circulația turistică internațională. Indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului”.</p> <p>Sugestii metodologice: Activitățile de integrare a conținuturilor din</p>
---	---	---	---

	<p>- Principalele destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia, etc.</p>	<p>Modulul II: MARKETING</p> <p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu</p> <p>Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu:</p> <p>Cercetări de marketing pentru adaptarea firmei la nevoile pieței</p> <p>- crearea ofertei de marketing a firmei;</p>	<p>clasa a X-a se pot desfășura „face to face” în cadrul orelor de laborator tehnologic, cât și online, folosind: observația proprie, exercițiul personal, experimentul, tehnica muncii cu fișe, documentarea după diverse surse de informare, discuții, asaltul de idei, instruirea programată; metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.</p> <p>Conținutul 2 „Circulația turistică internațională.Principalele destinații turistice internaționale” poate fi integrat în totalitate în modulul MII MARKETING (laborator tehnologic prin firma de exercițiu), aferent clasei a XI-a.</p> <p>Recomandări: Profesorul va prezenta la conținutul „Cercetări de marketing pentru adaptarea firmei la nevoile pieței. Crearea ofertei de marketing a firmei” ca activitate specifică în cadrul laboratorului firma de exercițiu noțiuni specifice clasei a X-a, Modulul III PATRIMONIUL TURISTIC, asigurând integrarea tuturor noțiunilor conținutului „Principalele destinații turistice internaționale”.</p> <p>Sugestii metodologice: Activitățile de integrare a conținuturilor din clasa a X-a se pot desfășura „face to face”, cât și online, folosind: observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul</p>
--	--	--	--

			<p>individual, tehnica muncii cu fișe, documentarea după diverse surse de informare, discuții, asaltul de idei, instruirea programată; metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.</p> <p><i>În cadrul laboratorului tehnologic activitățile de învățare și evaluare se vor efectua în condiții de simulare a activității firmei de exercițiu.</i></p>
--	--	--	---

PROIECT

INSTRUMENTE DE EVALUARE INIȚIALĂ

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Calificarea profesională: TEHNICIAN ÎN TURISM/ TEHNICIAN ÎN HOTELĂRIE

Anul de studiu: Clasa a X-a

Modulul: PATRIMONIUL TURISTIC

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe

7.1.10. Ierarhizarea zonelor turistice ale României;

7.1.11. Analiza indicatorilor ce caracterizează circulația turistică internațională: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare.

7.1.12. Identificarea principalelor destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia.

Abilități

7.2.12. Ierarhizarea diferitelor zone turistice ale României după criteriul potențialului turistic sau pe baza infrastructurii turistice.

7.2.13. Identificarea indicatorilor care caracterizează circulația turistică internațională.

7.2.14. Realizarea topului principalelor destinații turistice internaționale.

7.2.15. Prezentarea obiectivelor turistice din principalele destinații turistice internaționale.

Atitudini

7.3.8. Luarea deciziei în mod autonom cu privire la o anumită ierarhizare a zonelor turistice din România.

7.3.9. Manifestarea gândirii critice în realizarea ierarhiilor.

7.3.10. Luarea deciziei în mod autonom cu privire la o anumită ierarhizare a destinațiilor turistice internaționale.

Conținuturi:

Regiunile turistice ale României: zonele turistice ale României

Circulația turistică internațională:

- **Formele de turism** (criterii: motivația călătoriei, locul de proveniență al turiștilor, modul și momentul angajării prestației, gradul de mobilitate al turistului, sezonabilitatea, mijlocul de transport folosit, caracteristicile socio-economice ale cererii, caracteristicile prestației turistice principale, categoria de vârstă și ocupația turiștilor);
- **Indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului:** număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare;
- **Principalele destinații turistice internaționale:** Franța, Spania, SUA, China, Italia, etc.

Obiectivele evaluării:

1. Analizarea zonelor turistice ale României;
2. Segmentarea cererii turistice și identificare formelor de turism;
3. Cuantificarea informației turistice utilizând indicatori specifici turismului
4. Analizarea principalelor destinații turistice internaționale;
5. Folosirea terminologiei de specialitate.

Resurse necesare pentru proba practică de la subiectul II: instrument de calcul.

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

VARIANTA APLICABILĂ FAȚĂ ÎN FAȚĂ

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

8 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 4) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Evaluarea zonelor turistice și, implicit, o ierarhizare a acestora din punctul de vedere al potențialului turistic al teritoriului se pot realiza prin evaluarea:
 - a) concentrării resurselor turistice naturale și antropice și evaluarea infrastructurii tehnice și turistice;
 - b) resurselor turistice naturale;
 - c) resurselor turistice antropice și infrastructură specific turistică;
 - d) infrastructură specific turistică și infrastructură tehnică.
2. Formele de turism sunt rezultatul:
 - a) alegerii destinațiilor turistice;
 - b) segmentării circulației turistice;
 - c) satisfacerii anumitor necesități de ordin social;
 - d) alegerii structurilor de primire.
3. Indicatorilor cantitativi și calitativi, cei mai reprezentativi pentru caracterizarea circulației turistice sunt:
 - a) numărul turiștilor;
 - b) clienții;
 - c) furnizorii;
 - d) numărul total de sosiri, numărul mediu de sosiri, numărul zile-turist, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare.
4. Potrivit statisticilor, în anul 2015, cele mai vizitate țări din lume au fost:
 - a) Canada, Germania, Mexic, Turcia, Spania;
 - b) SUA, China, Franța, Grecia, Maroc;

- c) Franța, SUA, Spania, China; Italia;
d) China, SUA, Rusia, Brazilia, Portugalia.

B. **12 puncte**
În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate **criterii de clasificare a formelor de turism**, iar în coloana **B** sunt enumerate **elemente ilustrative**.
Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

Coloana A Criterii de clasificare a formelor de turism	Coloana B Elemente ilustrative
1. Motivațiacălătoriei	a. Turismul organizat
2. Locul de proveniență al turiștilor	b. Turismul de agrement (loisir)
3. Modul și momentul angajării prestației	c. Turismul sezonier
4. Gradul de mobilitate a turistului	d. Turismul intern (național)
5. Sezonalitate	e. Turismul urban
6. Mijlocul de transport folosit	f. Turismul de sejur
	g. Turismul rutier

C. **10 puncte**
Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5.

- Litoralul românesc se numără printre regiunile cele mai spectaculoase ale țării noastre.
- Turismul intern (național) este practicat de rezidenții unei țări în afara granițelor naționale.
- Indicatorul „numărul mediu de sosiri” arată intensitatea circulației turistice într-un interval calendaristic sau sezonturistic.
- Franța, cea mai importantă destinație turistică a lumii, dispune de resurseturistice naturale și antropice variate, dar și de o infrastructură modernă și dezvoltată în întreaga țară.
- Marele Zid Chinezesc este cea mai grandioasă construcție a omenirii.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II **30 puncte**

Un hotel cu o capacitate de cazare structurată astfel: 10 camere duble (2 locuri/cameră), 3 camere single (1 loc/cameră), 1 apartament (4 locuri), înregistrează pe 3 luni următoarele date:

Luna	Nr total de sosiri (sau numărul total de turiști, NT)	Nr înnoptări (sau numărul de zile turist, NZT)	Incasări din turism (Î) (Euro)
Iunie	150	310	15000
Iulie	180	350	17000
August	170	300	12000

Cerințe:

1. Calculați încasarea medie pe turist pentru fiecare lună $\hat{I}_{med/turist}$ 3 puncte
2. Calculați capacitatea de cazare în funcțiune (disponibilă) a hotelului ținând cont că hotelul funcționează permanent (număr locuri/lună). 3 puncte
3. Sa se calculeze durata medie a sejurului/turist (D_{smed}). 3 puncte
4. Calculați încasarea medie pe zi, aferentă fiecărei luni ($\hat{I}_{med/zi-turist}$). 3 puncte
5. Explicați cum exprimă durata medie a sejurului latura calitativă a activității turistice? 3 puncte
6. Explicați diferența dintre capacitatea de cazare existentă și capacitatea de cazare în funcțiune. 15 puncte

SUBIECTUL III

30 puncte

Realizați un eseu cu tema „Principalele destinații turistice naționale și internaționale”.

La realizarea acestui eseu, se vor avea în vedere următoarele:

- a) enumerarea zonelor turistice ale României; 10 puncte
- b) prezentați specificul zonei turistice Transilvania; 4 puncte
- c) prezentați trei obiective importante ale orașului București; 3 puncte
- d) enumerarea principalelor destinații turistice internaționale; 5 puncte
- e) enumerați cele patru zone turistice ale Franței și dați câte un exemplu de obiectiv turistic pentru fiecare zonă turistică. 8 puncte

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 30 puncte

A. 8 puncte

1 - a; 2 - b; 3 - d; 4 - c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 12 puncte

1- b; 2- d; 3- a; 4- f ; 5- c; 6- g.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1- A; 2- F; 3- A; 4- A; 5- A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 30 puncte

1. Încasarea medie pe turist pe fiecare lună $\hat{I}_{med/turist}$ (3 puncte)

$$\frac{\hat{I}_{ncasările\ din\ turism\ (\hat{I})}}{Numărul\ turiștilor\ (NT)}$$

$$\hat{I}_{med/turist} \text{ Iunie} = 100 \text{ Euro/turist}$$

$$\hat{I}_{med/turist} \text{ Iulie} = 94,44 \text{ Euro}$$

$$\hat{I}_{med/turist} \text{ August} = 70,58 \text{ Euro}$$

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

2. Calculați capacitatea de cazare în funcțiune (disponibilă) a hotelului (C) pentru fiecare lună (3 puncte)

3. Capacitatea de cazare în funcțiune (disponibilă) (număr locuri/lună)

$$C_{Iunie} = 810 \text{ locuri}$$

$$C_{Iulie} = 837 \text{ locuri}$$

$$C_{August} = 837 \text{ locuri}$$

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

4. Durata medie a sejurului/turist (DS_{med}) (3 puncte)

$$DS_{med} \text{ Iunie} = 2,06 \text{ zile}$$

DS_{med} Iulie 1,94 zile

DS_{med} August 1,76 zile

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte*

5. Încasarea medie pe zi-turist ($\hat{I}_{med/zi-turist}$) (3 puncte)
- $$\frac{\text{Încasările din turism } (\hat{I})}{\text{Număr zile} - \text{turiști (Nzt)}}$$

Iunie 48,38 Euro

Iulie 48,57 Euro

August 40 Euro

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte*

6. Durata medie a sejurului exprimă latura calitativă a activității turistice deoarece reflectă posibilitatea ofertei turistice de a reține turistul într-o anumită unitate hotelieră, prin servicii de bună calitate (3 puncte)

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 3 puncte.
Pentru răspuns parțial corect se acordă 1,5 puncte, iar pentru lipsa răspunsului se acordă 0 puncte*

7. Diferența dintre capacitatea de cazare existentă și capacitatea de cazare în funcțiune: (15 puncte)

Capacitatea de cazare existentă (instalată) reprezintă numărul de locuri de cazare de folosință turistică, înscrise în ultimul act de recepție, omologare, clasificare a unității de cazare turistică

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.
Pentru răspuns parțial corect se acordă 3 puncte, iar pentru lipsa răspunsului se acordă 0 puncte*

Capacitatea de cazare în funcțiune (disponibilă) reprezintă numărul de locuri de cazare de care pot beneficia turiștii, ținând cont de numărul de zile cât sunt deschise unitățile, într-o anumită perioadă

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.
Pentru răspuns parțial corect se acordă 3 puncte, iar pentru lipsa răspunsului se acordă 0 puncte*

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 3 puncte (1,50 puncte/ definiție).

Eseu: „Principalele destinații turistice naționale și internaționale”

a) 10 puncte

Zonelor turistice ale României: ZONA TURISTICĂ A LITORALULUI ROMÂNESC, ZONA TURISTICĂ DELTA DUNĂRII, ZONA TURISTICĂ BUCOVINA, ZONA TURISTICĂ MARAMUREȘ, ZONA TURISTICĂ VALEA PRAHOVEI, ZONA TURISTICĂ OLTENIA DE NORD, ZONA TURISTICĂ BUCUREȘTIȘI ÎMPREJURIMI, ZONA TURISTICĂ TRANSILVANIA, ZONA TURISTICĂ MOLDOVA, ZONA TURISTICĂ BANAT

Pentru răspuns corect și complet se acordă 7,50 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 0,75 puncte/ zonă turistică. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2,50 puncte (0,25 puncte/zonă turistică).

b) 4 puncte

Specificul zonei turistice Transilvania:

- se găsesc câteva dintre cel mai bine păstrate orașe medievale din Europa: Brașov, Sibiu, Sighișoara;
- multitudinea de atracții culturale, printre care amintim: castele, conace, palate, muzee etnografice, muzee de istorie, arheologie, de artă, case memoriale;
- prezența Carpaților Occidentali, recunoscuți pentru peisajele de o frumusețe excepțională și numeroasele peșteri;
- bucătăria tradițională, caracterizată de o varietate de gusturi și condimente.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 3 puncte (0,75 x 4 trăsături specifice). Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 0,75 puncte/ trăsătură specifică. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct (0,25 puncte/trăsătură specifică).

c) 3 puncte

Prezentarea oricăror trei obiective importante ale orașului București:

- Palatul Parlamentului
- Ateneul Român
- Curtea-Veche
- Palatul Cantacuzino
- Palatul Cotroceni
- Arcul de Triumf
- Muzeul Țăranului Român
- Centrul istoric
- Muzeul Național de Istorie a României
- Muzeul Național de Artă al României
- Muzeul Național al Satului „Dimitrie Gusti”
- Muzeul Național de Istorie Naturală „Grigore Antipa”
- Parcul Herăstrău
- Grădina Botanică
- Grădina Cișmigiu

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2,25 puncte (0,75 x 3 obiective turistice). Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 0,75 puncte/ obiectiv turistic. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte. Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 0,75 puncte (0,25 puncte/obiectiv turistic).

d) 5 puncte

Principalelor destinații turistice internaționale: **Franța, Statele Unite ale Americii, Spania, China, Italia;**

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte (1 punct x 5 țări). Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 puncte/ țară. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

e) 8 puncte

Zone turistice ale Franței:

1. Paris: Arcul de Triumf, Muzeul Luvru, Turnul Eiffel, Palatul Tuileries, „Hotelul Invalizilor”, Catedrala Notre Dame ș.a.
2. Zona mediteraneeană (Coasta de Azur): Stațiunile balneare (Saint Tropez, Saint Rafael, Montpellier), Nice, Cannes, Monaco;
3. Zona Rhône-Alpi: Grenoble și Albertville;
4. Zona atlantică (Coasta de Argint): stațiunile litorale: Biarritz, Deauville, Tourville, Honfleur și Mănăstirea Mont St. Michel.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte (1,50 x 4 zone). Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1,50 puncte/ zonă + exemplu. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte. Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct (0,50 puncte/ zonă + exemplu).

VARIANTA APLICABILĂ ÎN CONTEXT ON-LINE

<https://docs.google.com/forms/d/181rqQ0plU4Jl7lwWYQ72aNf5ZAKEGcU78Yoy7SF4zQY/edit>

Notă:

Testul este conceput in Google forms și este considerat model de transpunere a unui test față în față într-un test on-line. Fiecare profesor poate interveni și modifica structura on-line, astfel încat să completeze informațiile de care are nevoie. Testul presupune autoevaluarea parțială de către elevi. Subiectele cu răspuns scurt și cele de tip eseu se vor evalua de către profesor, iar elevii vor primi la final punctajul final transmis de profesor. Baremul de corectare apare la finalul testului și poate fi vizionat de fiecare elev.

PROIECȚ

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE PENTRU CONSOLIDAREA ACHIZITIILOR DIN PERIOADA COVID

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI avizat)	Conținuturi ale modulului avizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X integrate) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Secvențe de învățare
		1	2	3
Modulul avizat M II MARKETING din clasa a XI-a		Modulul analizat Modulul IIPATRIMONIUL TURISTIC din clasa a X-a		
UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 10: APLICAREA POLITICILOR DE MARKETING	-	URI 7. VALORIFICAREA PATRIMONIULUI TURISTIC		
<p>Cunoștințe 9.1.10. Descrierea principalelor metode de culegere a informațiilor în cercetările de marketing</p> <p>Abilități 9.2.10. Selectarea surselor de informații primare și secundare în funcție de nevoile de informare ale agentului economic</p> <p>Atitudini 9.3.3. Manifestarea responsabilității în realizarea unei</p>	<p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu. Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu:</p> <p>Cercetări de marketing pentru adaptarea firmei la</p>	<p>RI 1 Regiunile turistice ale României</p> <p>Cunoștințe 7.1.10. Ierarhizarea zonelor turistice ale României</p> <p>Abilități 7.2.12. Ierarhizarea diferitelor zone turistice ale României după criteriul potențialului turistic sau pe baza infrastructurii turistice.</p>	<p>Conținutul 1 Regiunile turistice ale României: - zonele turistice ale României.</p>	<p>Activitate:</p> <p>Realizați o cercetare de birou (secundară) pentru firma voastră de exercițiu având ca obiectiv crearea ofertei de marketing. Folosiți ca sursă de documentare internetul. Identificați pentru fiecare zonă turistică a României două obiective (localități) turistice pe care să le includeți în oferta firmei de exercițiu. Completați următorul tabel cu informațiile culese:</p>

cercetări de marketing	<p>nevoile pieței: - crearea ofertei de marketing a firmei</p>	<p>Atitudini 7.3.8. Luarea deciziei în mod autonom cu privire la o anumită ierarhizare a zonelor turistice din România.</p>	<table border="1" data-bbox="1585 228 1995 699"> <thead> <tr> <th>Zona turistică</th> <th>Obiectiv/localitate turistică 1</th> <th>Obiectiv/localitate turistică 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9.</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10.</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Obiective:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Să identifice principalele caracteristici ale firmei de exercițiu; ○ Să stabilească gama de produse/servicii ale firmei de exercițiu ○ Să extindă gama de produse/servicii ale firmei prin introducerea de noi produse/sevicii ale firmei ○ Să stabilească forma și conținutului noilor produse/servicii; ○ Să argumenteze alegerea făcută. 	Zona turistică	Obiectiv/localitate turistică 1	Obiectiv/localitate turistică 2	1.			2.			3.			4.			5.			6.			7.			8.			9.			10.		
Zona turistică	Obiectiv/localitate turistică 1	Obiectiv/localitate turistică 2																																		
1.																																				
2.																																				
3.																																				
4.																																				
5.																																				
6.																																				
7.																																				
8.																																				
9.																																				
10.																																				

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI avizat)	Conținuturi ale modului avizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X integrate) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Secvențe de învățare
		1	2	3
Modulul avizat MODULUL VI: STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ ÎN UNITĂȚILE DE TURISM		Modulul analizat Modulul III PATRIMONIUL TURISTIC din clasa a X-a		
UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 14: DERULAREA ACTIVITĂȚII ÎN AGENȚIA DE TURISM	-	URI 7. VALORIFICAREA PATRIMONIULUI TURISTIC		
<p>Cunoștințe 14.1.1. Cunoașterea elementelor constitutive ale pieței turistice și particularităților acesteia 14.1.2. Descrierea principalelor segmente de clienți cu necesitățile și obiceiurile de consum 14.1.3. Recunoașterea factorilor care influențează activitatea de turism</p> <p>Abilități 14.2.1. Studiarea cererii turistice prin identificarea principalelor segmente de clienți 14.2.2. Studiarea preferințelor și obiceiurilor de călătorie ale</p>	<p>Conținutul vizat în stagiul de instruire practică:</p> <p>Activități practice privind studierea cererii turistice și a concurenței pe piață: - analiza formelor de turism în funcție de motivația turistică.</p>	<p>Atitudini 7.3.9. Manifestarea gândirii critice în realizarea ierahiilor.</p>	<p>Conținutul 2 Circulația turistică internațională</p> <p>Formele de turism (criterii: motivația călătoriei, locul de proveniență al turiștilor, modul și momentul angajării prestației, gradul de mobilitate al turistului, sezonabilitatea, mijlocul de transport folosit, caracteristicile socio-economice ale cererii,</p>	<p>Activitate: Un grup de elevi din Oradea, de la calificarea Tehnician în turism, pleacă prin agenția de turism „Tour Star” la București să viziteze „Târgul de turism al României”. Ei vor călători cu trenul (dus-întors), se vor caza la hotel, vor vizita expoziția organizată în cadrul târgului de turism, Muzeul Național de Istorie Naturală „Grigore Antipa”, Palatul Cantacuzino și Centrul istoric. Arătați și argumentați formele de turism practicate de acest grup.</p>

principalele segmente de clientele 14.2.3. Analizarea factorilor care influențează activitatea de turism Atitudini 14.3.1. Asumarea responsabilității în stabilirea segmentelor de clientelă după obiceiurile de călătorie, respectând diversitatea expresiilor culturale			caracteristicile prestației turistice principale, categoria de vârstă și ocupația turiștilor);	Forma de turism	Argumentare
				1.	
				Obiective: <ul style="list-style-type: none"> ○ Să identifice formele de turism în funcție de motivația turistică; ○ Să argumenteze alegerea făcută. 	

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI avizat)	Conținuturi ale modului avizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X integrate) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Secvențe de învățare
		1	2	3
Modulul avizat MODULUL VI: STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ ÎN UNITĂȚILE DE TURISM		Modulul analizat Modulul IIPATRIMONIUL TURISTIC din clasa a X-a		
UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 14: DERULAREA ACTIVITĂȚII ÎN AGENȚIA DE TURISM	-	URÎ 7. VALORIFICAREA PATRIMONIULUI TURISTIC		
Cunoștințe 14.1.13. Descrierea principalelor contracte utilizate în cadrul unei	Conținutul vizat în stagiul de instruire practică:	Cunoștințe 7.1.11. indicatorilor	Conținutul 2 Circulația turistică internațională -Indicatorii	Activitate: Un hotel cu o capacitate de cazare structurată astfel: 10 camere duble (2

<p>agenții de turism</p> <p>Abilități 14.2.12. Stabilirea conținutului principalelor contracte încheiate cu furnizorii de servicii turistice</p>	<p>Colaborarea agenției de turism cu prestatorii de servicii turistice. <i>Utilizarea contractelor în cadrul unei agenții de turism: contractul de prestări servicii; contractul hotelier.</i></p>	<p>caracterizează circulația turistică internațională: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare.</p> <p>Abilități 7.2.13. Identificarea indicatorilor care caracterizează circulația turistică internațională.</p>	<p>circulației turistice la nivelul hotelului: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare;</p>	<p>locuri/cameră), 3 camere single (1 loc/cameră), 1 apartament (4 locuri), înregistrează pe 3 luni următoarele date:</p> <table border="1" data-bbox="1630 395 2045 1123"> <thead> <tr> <th>Luna</th> <th>Nr total de sosiri (sau numărul total de turiști, NT)</th> <th>Nr în nopți (sau numărul de zile turist, NZT)</th> <th>Încasări din turism (I) (Euro)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Iunie</td> <td>140</td> <td>300</td> <td>14500</td> </tr> <tr> <td>Iulie</td> <td>170</td> <td>340</td> <td>16500</td> </tr> <tr> <td>August</td> <td>160</td> <td>290</td> <td>11000</td> </tr> </tbody> </table> <p>I. Să se calculeze: 1.Încasarea medie pe turist pentru fiecare lună Îmed/turist; 2.Capacitatea de cazare în funcțiune (disponibilă) a hotelului ținând cont că</p>	Luna	Nr total de sosiri (sau numărul total de turiști, NT)	Nr în nopți (sau numărul de zile turist, NZT)	Încasări din turism (I) (Euro)	Iunie	140	300	14500	Iulie	170	340	16500	August	160	290	11000
Luna	Nr total de sosiri (sau numărul total de turiști, NT)	Nr în nopți (sau numărul de zile turist, NZT)	Încasări din turism (I) (Euro)																	
Iunie	140	300	14500																	
Iulie	170	340	16500																	
August	160	290	11000																	

				<p>hotelul funcționează permanent (număr locuri/lună);</p> <p>3. Durata medie a sejurului/turist (Dsmed);</p> <p>4. Încasarea medie pe zi, aferentă fiecărei luni (Îmed/zi-turist).</p> <p>II. Explicați:</p> <p>1. Cum exprimă durata medie a sejurului latura calitativă a activității turistice?</p> <p>Obiective:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Să analizeze indicatorii ce caracterizează circulația turistică internațională ○ Să argumenteze cum exprimă indicatorii latura calitativă a activității turistice.
--	--	--	--	--

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI avizat)	Conținuturi ale modulului avizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X integrate) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Secvențe de învățare
		1	2	3
Modulul avizat		Modulul analizat	Modulul IIPATRIMONIUL	

M II MARKETING din clasa a XI-a		TURISTIC din clasa a X-a											
UNITĂȚEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 10: APLICAREA POLITICILOR DE MARKETING	-	URÎ 7. VALORIFICAREA PATRIMONIULUI TURISTIC											
<p>Cunoștințe 9.1.10. Descrierea principalelor metode de culegere a informațiilor în cercetările de marketing</p> <p>Abilități 9.2.10. Selectarea surselor de informații primare și secundare în funcție de nevoile de informare ale agentului economic</p> <p>Atitudini 9.3.3. Manifestarea responsabilității în realizarea unei cercetări de marketing</p>	<p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu. Aspecte abordate prin metoda de firma de exercițiu:</p> <p>Cercetări de marketing pentru adaptarea firmei la nevoile pieței: - crearea ofertei de marketing a firmei</p>	<p>Cunoștințe 7.1.12. Identificarea principalelor destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia.</p> <p>Abilități 7.2.14. Realizarea topului principalelor destinații turistice internaționale. 7.2.15. Prezentarea obiectivelor turistice din principalele destinații turistice internaționale.</p> <p>Atitudini 7.3.9. Manifestarea gândirii critice în realizarea ierahiilor. 7.3.10. Luarea deciziei în mod autonom cu privire la o anumită ierarhizare a destinațiilor turistice internaționale.</p>	<p>Conținutul 2 Circulația turistică internațională</p> <p>- Principalele destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia, etc.</p>	<p>Activitate: Realizați o cercetare de birou (secundară) pentru firma voastră de exercițiu având ca obiectiv crearea ofertei de marketing. Folosiți ca sursă de documentare internetul. Identificați pentru fiecare destinație turistică internațională două obiective (localități) turistice pe care să le includeți în oferta firmei de exercițiu. Completați următorul tabel cu informațiile culese:</p> <table border="1" data-bbox="1630 1050 2042 1391"> <thead> <tr> <th>Destinație turistică internațională</th> <th>Obiectiv/localitate turistică 1</th> <th>Obiectiv/localitate turistică 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Franța</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Spania</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Destinație turistică internațională	Obiectiv/localitate turistică 1	Obiectiv/localitate turistică 2	1. Franța			2. Spania		
Destinație turistică internațională	Obiectiv/localitate turistică 1	Obiectiv/localitate turistică 2											
1. Franța													
2. Spania													

				<table border="1"> <tr> <td>3.SUA</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.China</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.Italia</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Obiective:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Să identifice principalele caracteristici ale firmei de exercițiu; ○ Să stabilească gama de produse/servicii ale firmei de exercițiu ○ Să extindă gama de produse/servicii ale firmei prin introducerea de noi produse/servicii ale firmei ○ Să stabilească forma și conținutul noilor produse/servicii; ○ Să argumenteze alegerea făcută. 	3.SUA			4.China			5.Italia		
3.SUA													
4.China													
5.Italia													

Bibliografie

Vișinescu Sanda, (2018), Patrimoniul turistic, auxiliar pentru clasa a X-a, Filiera Tehnologică, Domeniul de pregătire generală Turism, Editura CD Press, București.

EXEMPLU DE ACTIVITATE DE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X-a)	Conținuturi ale modului analizat	Activitate de predare-învățare-evaluare
1	2	3
Modulul analizat: PATRIMONIUL TURISTIC		
URI 7. VALORIFICAREA PATRIMONIULUI TURISTIC		
RI 2 Circulația turistică internațională Atitudini 7.3.9. Manifestarea gândirii critice în realizarea ierahiilor.	Conținutul 2 Circulația turistică internațională - Formele de turism (criterii: motivația călătoriei, locul de proveniență al turiștilor, modul și momentul angajării prestației, gradul de mobilitate al turistului, sezonalitatea, mijlocul de transport folosit, caracteristicile socio- economice ale cererii, caracteristicile prestației turistice principale, categoria de vârstă și ocupația turiștilor);	Obiectiv operațional Să enumere formele de turism după criteriile date Sarcina didactică Identificați tipurile de forme de turism după criteriile date Metode și procedee Conversație, explicație, exemplificare Mijloace <ul style="list-style-type: none"> • Individual: PC-uri, acces internet • Activități de grup: PC-uri, acces internet, flipchart, markere, coli A4 Forme de organizare <ul style="list-style-type: none"> • Individual, activitate online • Grupe de lucru constituite din 5-6 participanți Timp <ul style="list-style-type: none"> • 30 Minute Evaluare <ul style="list-style-type: none"> • Observarea identificării corecte a formelor de turism Descrierea interacțiunii cadru didactic- elev (educabil) <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pentru activitatea „face-to-face”:

		<ul style="list-style-type: none"> • Cadrul didactic prezintă sarcina de lucru și divizează clasa în 3 grupe de lucru. • Fiecare grupă primește 3 criterii de clasificare a formelor de turism. • Grupele au la dispoziție 15 minute de lucru în care trebuie să scrie, pe coala A4, după criteriile stabilite de cadrul didactic, tipurile de forme de turism. • După timpul de lucru, un reprezentant al fiecărei grupe va scrie pe tablă tipurile de forme de turism, conform criteriilor date. Acestea vor fi puse în ordinea învățată. • Pentru fiecare criteriu, cadrul didactic întreabă toți elevii celorlalte grupuri dacă răspunsul este corect. Greșelile se corectează de către cadrul didactic împreună cu elevii. • La sfârșit, cadrul didactic evaluează răspunsurile grupelor. <p>➤ <i>Pentru activitatea on-line:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cadrul didactic se asigură că fiecare elev are acces la PC/gadget conectat la internet; • Lecția on-line se poate desfășura prin intermediul platformei Zoom care oferă și posibilitatea lucrului pe grupe prin funcția Zoom Room (tutorial : https://www.youtube.com/embed/jbPpdyn16sY?rel=0&autoplay=1); • Cadrul didactic formează grupele de elevi on-line (Zoom Room) și transmite fiecărei grupe sarcina de lucru și timpul necesar execuției. Sarcina de lucru: Identificați conform criteriului asociat grupei voastre minim 3 forme de turism și exemplificați fiecare formă cu câte un exemplu preluat din paginile de internet recomandate. Sarcina de lucru se transmite în scris pe chat-ul grupelor sau se prezintă prin share screen pe un slide PPT sau document Word; • Se recomandă alocarea a 15 minute timp de documentare online în vederea identificării formelor de turism în funcție de criteriul de clasificare repartizat (minim 3 forme) și asocierii fiecărei forme
--	--	--

		<p>cu câte un exemplu:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✦ Grupa 1 primește criteriul „motivația călătoriei” și indicația de accesare a site-urilor web www.infotravelromania.ro, www.europatravel.ro, www.balneomedica.ro; ✦ Grupa 2 primește criteriul „gradul de mobilitate a turistului” și indicația de accesare a site-urilor web www.paralela45.ro, https://www.eximtur.ro/, www.businessstravel.ro; ✦ Grupa 3 primește criteriul „caracteristicile prestației turistice principale” și indicația de accesare a site-urilor web https://accenttravel.ro, https://christiantour.ro, https://www.infinitytravel.ro/; <ul style="list-style-type: none"> • În timpul alocat, fiecare grupă va selecta câte un exemplu de pachet/serviciu turistic, pentru minim 3 forme de turism/criteriu alocat și îl va nota prin intermediul instrumentului whiteboard (tutorial: https://support.zoom.us/hc/en-us/articles/205677665-Sharing-a-whiteboard); • Cadrul didactic reunește clasa prin deselctarea grupelor din Zoom Rooms și solicită reprezentanților grupelor să prezinte rezultatele. Cadrul didactic, împreună cu elevii, apreciază corectitudinea rezultatelor; • La sfârșit, cadrul didactic evaluează modalitatea de îndeplinire a sarcinilor de lucru prin aprecieri verbale sau puncte acordate pentru activitatea online pentru fiecare grupă.
--	--	--

EXEMPLUL 9

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: PATRIMONIUL TURISTIC, clasa a X-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X-a analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat PATRIMONIUL TURISTIC			
		M4 din clasa XI	
RI 7.1.11 Analiza indicatorilor ce caracterizează circulația turistică internațională: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare RÎ 7.2.13 Identificarea indicatorilor care caracterizează circulația turistică internațională	<p>Circulația turistică internațională:</p> <ul style="list-style-type: none"> - formele de turism (criterii: motivația călătoriei, locul de proveniență al turiștilor, modul și momentul angajării prestației, gradul de mobilitate a turistului, sezonabilitate, mijlocul de transport folosit, caracteristicile socio-economice ale cererii, caracteristicile prestației turistice principale, categoria de vârstă și ocupația turiștilor) <p>Circulația turistică internațională:</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare; 	<p>Piața turistică</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formele de turism în funcție de motivația turistică <p>Colaborarea agenției de turism cu prestatorii de servicii turistice</p> <ul style="list-style-type: none"> - principalele categorii de parteneri ai unei agenții de turism - principalele contracte utilizate în cadrul unei agenții de turism: contracte de prestări servicii hoteliere/ 	<p>Se pot prezenta pe scurt formele de turism după toate criteriile, nu doar în funcție de motivație</p> <p>O categorie importantă de prestatori de servicii turistice, cu care agenția de turism încheie contracte, o reprezintă hotelierii. În alegerea anumitor hotelieri este utilă și analiza indicatorilor circulației turistice la fiecare hotel care</p>

		de cazare	prezintă interes. Anumiți indicatori se pot regăsi și în contractul de prestări servicii hoteliere.
<p>RÎ 7.1.12 Identificarea principalelor destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia</p> <p>RÎ 7.2.14 Realizarea topului principalelor destinații turistice internaționale</p> <p>RÎ 7.2.15 Prezentarea obiectivelor turistice din principalele destinații turistice internaționale</p> <p>RÎ 7.3.9 Manifestarea gândirii critice în realizarea ierarhiilor</p> <p>RÎ 7.3.10 Luarea deciziei în mod autonom cu privire la o anumită ierarhizare a destinațiilor turistice internaționale</p>	<p>Circulația turistică internațională:</p> <ul style="list-style-type: none"> - principalele destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia. 	<p>Produse turistice - analiză, recomandare pentru turiști</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipologia produselor turistice 	<p>În cadrul acestor conținuturi se urmărește la elevi formarea abilităților de comunicare cu clienții privind destinațiile turistice (14.2.8), prin urmare pot fi integrate aici informațiile referitoare la principalele destinații turistice internaționale</p>

EXEMPLE INSTRUMENTE DE EVALUARE

TEST DE EVALUARE

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Tehnician în turism

Anul de studiu: Aplicat în clasa a XI-a

Modulul: Activitatea agenției de turism

(pentru a evalua rezultatele învățării vizate specifice modulului Patrimoniul turistic)

Rezultate ale învățării vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.11 Analiza indicatorilor ce caracterizează circulația turistică internațională: număr total de sosiri, număr mediu de sosiri, durata medie a sejurului, încasările din turismul intern și internațional, capacitatea de cazare 7.1.12 Identificarea principalelor destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia	7.2.13 Identificarea indicatorilor care caracterizează circulația turistică internațională 7.2.14 Realizarea topului principalelor destinații turistice internaționale 7.2.15 Prezentarea obiectivelor turistice din principalele destinații turistice internaționale	7.3.9 Manifestarea gândirii critice în realizarea ierarhiilor 7.3.10 Luarea deciziei în mod autonom cu privire la o anumită ierarhizare a destinațiilor turistice internaționale

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea indicatorilor care caracterizează circulația turistică internațională
2. Calcularea indicatorilor ce caracterizează circulația turistică internațională
3. Precizarea formelor de turism utilizate în circulația turistică internațională
2. Prezentarea obiectivelor turistice din principalele destinații turistice internaționale

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

35 de puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns:

1. Printre principalele orașe de vizitat din Franța se numără:
 - a. Barcelos
 - b. Valencia
 - c. Nisa
 - d. Taormina
2. Coasta de Azur se regăsește în:
 - a. Italia
 - b. SUA
 - c. Spania
 - d. Franța

3. Din punctul de vedere al sezonaliității, se disting următoarele forme de turism:
 - a. turism de iarnă, turism de vară, turism de circumstanță
 - b. turism de sejur, turism de circulație
 - c. turism organizat, turism semiorganizat, turism pe cont propriu
 - d. turism de sejur pe litoral, turism de sejur la munte, turism în stațiunile balneoclimaterice
4. Wuhan este o localitate în:
 - a. Japonia
 - b. India
 - c. China
 - d. SUA
5. Cinque Terre se află în:
 - a. Spania
 - b. Italia
 - c. Franța
 - d. Portugalia

B.

15 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate țările cele mai importante ca destinații turistice internaționale, iar în coloana **B** sunt enumerate obiective turistice din țările respective

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

Destinații turistice internaționale	Obiective turistice
1. Spania	a. Orașul Interzis
2. SUA	b. Colosseum
3. China	c. Muzeul Prado
4. Franța	d. Meteora
5. Italia	e. Turnul Eiffel
	f. Parcul Național Yellowstone

C. Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 3

1. Turismul receptor reprezintă pentru țările primitoare o sursă importantă și eficientă de încasări valutare
2. Cannes reprezintă o destinație turistică pe litoralul Mării Mediterane.
3. Turismul feroviar se utilizează mai ales pe distanțe scurte.
4. Capacitatea de cazare se referă la numărul de turiști cazați în hotel la un moment dat.
5. Durata medie a sejurului se calculează ca raport între numărul total de înoptări și numărul de turiști din perioada considerată.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

15 puncte

SUBIECTUL II

20 de puncte

II.1. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere: **8 puncte**

1. Turismul particular se adresează unor persoane cu venituri.....a)....., care se deplasează cu mijloace ...b).....de transport și recurg la servicii.....c).....
2. Sagrada Familia este una dintre lucrările reprezentative ale arhitectului Antonio ...d)....., construcția ei fiind încă neterminată.

II.2. În imaginea de mai jos este prezentat un obiectiv turistic foarte cunoscut.



- a) precizați denumirea obiectivului;
- b) precizați orașul și țara în care se află obiectivul;
- c) prezentați un alt obiectiv turistic din aceeași țară;

2 puncte

4 puncte

6 puncte

SUBIECTUL III

35 de puncte

La nivelul unui an, un hotel cu 300 de camere a înregistrat următoarea situație:

Categorია de clienți		Număr înnoptări în regim single	Număr înnoptări în regim double
Pe cont propriu	Clienți individuali	3.000	5.000
	Grupuri	1.500	2.000
Prin agenții de turism	Clienți individuali	12.000	2.000
	Grupuri	6.000	16.000

Tariful de cazare afișat la recepție pe parcursul anului respectiv a fost de 100 EUR pe cameră ocupată în regim double și 90 EUR pe cameră ocupată în regim single. Hotelul a oferit următoarele discounturi: 20% pentru clienții sosiți prin agenții de turism (element contractual și confidențial) și 30% pentru grupuri. Calculați gradul de ocupare și încasările totale.

PROIECT

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte formulări/ modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă 30 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

35 de puncte

A. 10 puncte

1- c, 2 - d, 3 - a, 4 - c, 5 - b

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 15 puncte

1-c, 2-f, 3-a, 4-e, 5-b

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A, 2 - A, 3 - F, 4 - F, 5 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

20 de puncte

II.1.

8 puncte

- a) ridicate
- b) proprii
- c) deosebite
- d) Gaudi

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte ($2p \times 4 = 8$ puncte).

Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2.

10 puncte

- a) Muzeul Louvre;

2 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- b) Paris, Franța;

4 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- c) se va prezenta orice alt obiectiv turistic din Franța;

6 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III**35 de puncte****- gradul ocupare anual:****10 puncte**

$GO_{\text{anual}} = \text{număr \text{î}nnoptări (zile-turist) realizate} / \text{număr \text{î}nnoptări (zile-turist disponibile)} \times 100$

Număr zile-turist (înoptări) realizate:

regim single = 3.000+ 1.500+ 12.000+ 6.000= 22.500

regim double = 5.000+ 2.000+ 2.000+ 16.000= 25.000

Total = 22.500 + 25.000 = 47.500 zile-turist

Număr zile-turist (înoptări) disponibile: 365 x 300 = 109.500

$GO_{\text{anual}} = 47.500 / 109.500 \times 100 = 43,38\%$

Pentru răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

- încasările totale:**25 de puncte**

- tarif cameră pentru clienți individuali pe cont propriu: fără reducere

Single: **90**

Double: **100**

- tarif cameră pentru grupuri pe cont propriu: reducere 30%

Single: $90 \times (100-30)\% = 63$

Double: $100 \times (100-30)\% = 70$

- tarif cameră pentru clienți individuali prin agenții: reducere 20%

Single: $90 \times (100-20)\% = 72$

Double: $100 \times (100-20)\% = 80$

- tarif cameră pentru clienți individuali prin agenții: reducere 20% și 30%

Single: $90 \times (100-20)\% = 72$

$72 \times (100-30)\% = 50,4$

Double: $100 \times (100-20)\% = 80$ $80 \times (100-30)\% = 56$

Categoria de clienți		Număr înoptări în regim single	Număr înoptări în regim double	Tarif cameră single	Tarif cameră double	Încasări cameră single	Încasări cameră double
Pe cont propriu	Clienți individuali	3.000	5.000	90	100	$3000 \times 90 = 270000$	$5000 \times 100 = 500000$
	Grupuri	1.500	2.000	63	70	$1500 \times 63 = 94500$	$2000 \times 70 = 140000$
Prin agenții de turism	Clienți individuali	12.000	2.000	72	80	$12000 \times 72 = 864000$	$2000 \times 80 = 160000$
	Grupuri	6.000	16.000	50,4	56	$6000 \times 50,4 = 302400$	$16000 \times 56 = 896000$

- încasări cameră single: $270000 + 94500 + 864000 + 302400 = 1.530.900$

- încasări cameră double: $500000 + 140000 + 160000 + 896000 = 1.696.000$

Total încasări: $1.530.900 + 1.696.000 = 3.226.900 \text{ EUR}$

Pentru răspuns corect și complet se acordă 25 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 15 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Deoarece calculele pot fi făcute în mai multe variante, nu s-a defalcat punctajul pe mai multe etape.

TESTUL POATE FI TRIMIS SI ONLINE prin Messenger, Whatsapp, în cazul în care sunt formate grupuri ale claselor, utilizând Google Docs sau Google Forms, pentru a centraliza mai ușor rezultatele.

PROIECT

EXEMPLE ACTIVITATI DE INVATARE, IN RELATIE DIRECTA CU ANALIZA DE LA PCT.I

ACTIVITATEA 1.1

- Denumirea activității: Identificarea principalilor indicatori ai circulației turistice
- Denumirea modului: Activitatea agenției de turism
- Clasa: a XI-a
- URÎ implicate:
 - Clasa a XI-a: URÎ 14 Derularea activității în agenția de turism
 - RÎ 14.1.12: Cunoașterea principalelor categorii de parteneri ai unei agenții de turism
 - Clasa a X-a: URÎ 7 Valorificarea patrimoniului turistic
 - RÎ 7.2.13: Identificarea indicatorilor care caracterizează circulația turistică internațională
- Timpul alocat efectuării activității: 50 minute
- Obiectivul activității: Această activitate vă va ajuta să identificați și calculați indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului
- Numele și prenumele elevului _____
- Data _____

1. Definiți noțiunea de circulație turistică.

.....
.....

2. Precizați ce reprezintă indicatorii de bază ai circulației turistice.

.....
.....

3. Un hotel cu o capacitate de 400 de locuri a înregistrat în anul anterior situația:

	Pentru 1 zi	Pentru 2 zile	Pentru 3 zile	Pentru 4 zile
Număr cazări în camere în regim single	600	3.000	2.500	8.000
Număr cazări în camere în regim double	300	2.800	3.000	6.000

Se știe că hotelul a funcționat pe tot parcursul anului anterior, însă în perioada 1 octombrie - 15 decembrie un număr de 30 camere (60 locuri) au fost în renovare.

Se cere să calculați capacitatea de cazare disponibilă, gradul de ocupare și durata medie a sejurului pentru anul anterior.

Rezolvare Activitatea 1.1

- Denumirea activității: Identificarea principalilor indicatori ai circulației turistice
 - Denumirea modulului: Activitatea agenției de turism
 - Clasa: a XI-a
1. Circulația turistică include totalitatea tranzacțiilor comerciale cu servicii și mărfuri care decurg din călătoriile turistice.
 2. Indicatorii de bază sunt cei care au în vedere cei doi factori corelativi ai pieței (cererea și oferta) și care au scopul de a urmări repartitia, evoluția și modificarea în tendințe a acestor mărimi, precum și modificarea structurii lor în timp și spațiu (indicatori ai cererii reale, respectiv ai circulației turistice și ai cererii potențiale și indicatori ai ofertei, în principal cei privind baza tehnico-materială a turismului).

3. Indicatorii:

- **capacitatea de cazare :**

$C_{\text{anuală}} = \text{număr locuri cazare} \times \text{număr zile funcționare}$

- **capacitatea de cazare disponibilă :**

$C_{\text{disp}} = \text{număr locuri cazare disponibile} \times \text{număr zile funcționare}$

- în perioada 1 octombrie - 15 decembrie (31+30+15 zile) au fost disponibile 400 - 60 = 340 camere
- în perioada 1 ianuarie - 30 septembrie și 16 - 31 decembrie (365-76 zile) au fost disponibile 400 camere

$C_{\text{disp}} = 340 \times 76 + 400 \times 289 = 25840 + 115600 = 141.440 \text{ zile-turist}$

- **gradul ocupare anual:**

$GO_{\text{anual}} = \text{număr zile-turist realizate} / \text{număr zile-turist disponibile} \times 100$

Număr zile-turist (înnoptări) realizate:

regim single = $600 \times 1 + 3000 \times 2 + 2500 \times 3 + 8000 \times 4 = 46.100$

regim double = $300 \times 1 + 2800 \times 2 + 3000 \times 3 + 6000 \times 4 = 38.900$

Număr zile-turist (înnoptări) disponibile: 141.440

$GO_{\text{anual}} = (46100 + 38900) / 141440 \times 100 = 85000 / 141440 \times 100 = 60,10\%$

- **durata medie a sejurului:**

$DMS = \text{număr înnoptări} / \text{număr turiști}$

Număr turiști:

regim single = $600 + 3000 + 2500 + 8000 = 14.100$

regim double = $300 + 2800 + 3000 + 6000 = 12.100$

$DMS = (46100 + 38900) / (14100 + 12100) = 85000 / 26200 = 3,24 \text{ zile}$

ACTIVITATEA 1.2

- Denumirea activității: Identificarea principalilor indicatori ai circulației turistice
- Denumirea modului: Activitatea agenției de turism
- Clasa: a XI-a
- URÎ implicate:
 - Clasa a XI-a: URÎ 14 Derularea activității în agenția de turism
 - RÎ 14.1.12: Cunoașterea principalelor categorii de parteneri ai unei agenții de turism
 - Clasa a X-a: URÎ 7 Valorificarea patrimoniului turistic
 - RÎ 7.2.13: Identificarea indicatorilor care caracterizează circulația turistică internațională
- Timpul alocat efectuării activității: 50 minute
- Obiectivul activității: Această activitate vă va ajuta să identificați și calculați indicatorii circulației turistice la nivelul hotelului
- Numele și prenumele elevului _____
- Data _____

1. Precizați cel puțin trei indicatori utilizați pentru caracterizarea circulației turistice.

-
-
-

2. Aveți la dispoziție următoarele date, cuprinse în anexa contractului de prestări servicii turistice:

Perioada/ Seria	Tipul camerei	Număr camere	Tarif (eur/loc)
01.05 - 15.05	Dublă	30	120
16.05 - 15.06	Dublă	30	150
16.06 - 15.07	Dublă	30	180
	Triplă	10	100
16.07 - 20.08	Dublă	30	250
	Triplă	10	150
21.08 - 15.09	Dublă	20	180

- Determinați valoarea totală a contractului, ținând seama de datele de mai sus.
- Calculați încasările hotelierului în cazul în care beneficiarul contractului de prestări servicii turistice hoteliere plătește doar 86% din valoarea contractului. Se are în vedere o repartizare uniformă a veniturilor unității de cazare.

Activitatea 1.2 (rezolvare)

- Denumirea activității: Identificarea principalilor indicatori ai circulației turistice
- Denumirea modului: Activitatea agenției de turism

1. Dintre indicatorii circulației turistice internaționale, cei mai importanți pot fi considerați următorii:
 - a. numărul turiștilor sau numărul de sosiri ale turiștilor internaționali;
 - b. numărul de înnopțări (sau de zile-turist) ale turiștilor internaționali;
 - c. durata medie a sejurului;
 - d. densitatea circulației turistice;
 - e. preferința relativă pentru turism;
 - f. volumul încasărilor din turismul internațional;
 - g. volumul cheltuielilor pentru turismul internațional.
2. Pentru calcularea valorii contractului se stabilește numărul de zile calendaristice din fiecare perioadă menționată în contract:

Perioada/ Seria	Tipul camerei	Număr camere	Tarif (eur/loc)	Număr zile în perioada	Valoare eur
01.05 - 15.05	Dublă	30	120	15	$2 \cdot 30 \cdot 120 \cdot 15 = 108000$
16.05 - 15.06	Dublă	30	150	31	$2 \cdot 30 \cdot 150 \cdot 31 = 279000$
16.06 - 15.07	Dublă	30	180	30	$2 \cdot 30 \cdot 180 \cdot 30 = 324000$
	Triplă	10	100	30	$3 \cdot 10 \cdot 100 \cdot 30 = 90000$
16.07 - 20.08	Dublă	30	250	36	$2 \cdot 30 \cdot 250 \cdot 36 = 540000$
	Triplă	10	150	36	$3 \cdot 10 \cdot 150 \cdot 36 = 162000$
21.08 - 15.09	Dublă	20	180	26	$2 \cdot 20 \cdot 180 \cdot 26 = 187200$

- a. Valoarea totală a contractului este de **1.690.200 eur**.
 $108000 + 279000 + 324000 + 90000 + 540000 + 162000 + 187200 = 1690200$
- b. Încasările hotelierului dacă beneficiarul plătește 86% din valoarea contractului.
 $1690200 \text{ lei} \times 86\% = 1.453.572 \text{ eur}$

ACTIVITATEA 1.3

- Denumirea activității: Caracterizarea obiectivelor turistice din Spania
- Denumirea modulului: Activitatea agenției de turism
- Clasa: a XI-a
- URÎ implicate:
 - Clasa a XI-a: URÎ 14 Derularea activității în agenția de turism
 - RÎ 14.2.8: Comunicarea cu clienții privind destinațiile turistice, serviciile oferite și tarifele practicate oferind sugestii pentru aplecarea la un anumit tip de aranjament turistic
 - Clasa a X-a: URÎ 7 Valorificarea patrimoniului turistic
 - RÎ 7.2.15: Prezentarea obiectivelor turistice din principalele destinații turistice internaționale
- Timpul alocat efectuării activității: 50 minute
- Obiectivul activității: Această activitate vă va ajuta să prezentați atracțiile turistice principale din Spania
- Numele și prenumele elevului _____
- Data _____

I. Activitatea de predare - învățare

- a. Fișă de documentare 1.3
- b. Fișă de lucru 1.3 (activitate online)

II. Activitatea de evaluare

- a. Evaluare fișă de lucru 1.3 (activitate online)
- b. Test de evaluare 1.3 (activitate față în față)

Fișa de documentare 1.3.

TOP 10 LOCURI DE VIZITAT ÎN SPANIA



Muzee. Soare. Mare. Palmieri. Arhitectură. Cultură. Tradiție. Gastronomie. Gaudi. Alhambra. Sangria. Flamenco. Castele. Natură. Tapas. Când vine vorba de vacanță, nu prea ai cum să dai greș cu Spania! Clima, cultura și diversitatea geografică i-au perpetuat faima în rândul turiștilor din lumea întreagă și a făcut-o una din destinațiile de top ale lumii.

Iată, pe repede înainte, ce poți vizita pe aici.

Madrid



Dacă ai ales să vizitezi Spania trebuie să începi cu Madridul! Orașul ăsta este atât de arătos și bogat în experiențe, încât nu degeaba auzi atâta lume că se tot duce acolo. Pentru unii, Madridul este sinonim cu flamenco, coridele, cinele și plimbările în aer liber. Alții vin atrași de viața de noapte și cluburile sale de renume internațional. Ca să nu mai vorbim de muzee fantastice precum Prado, Muzeul Național de Artă Reina Sofia dar și Palatul Regal sau piața Plaza Mayo. Indiferent care îți e scopul, un lucru e sigur - chiar dacă vrei, n ai cum să te plictisești!

Barcelona



La concurență cu Madrid, ba chiar mai frumoasă pentru unii, este Barcelona - un muzeu în

aer liber, datorită arhitecturii impresionante a jucăușului Gaudi, atmosfera cosmopolită dar și plajele cu sporturi nautice. Începe cu o plimbare prin La Ramblas, probabil cea mai cunoscută stradă din Spania. Aici ciripitul păsărilor din colivii se amestecă cu un șuvoi neîntrerupt de turiști, dar și de localnicii care nu vor să cedeze acest loc atât de ușor. Sunt multe de făcut și văzut în Barcelona, dar un sejur este incomplet fără o vizită la Sagrada Familia sau Parcul Guell. Merită vizitate și Fântâna de la Montjuic, plaja Barceloneta, parcul de distracții Tibidabo, Poble Espanyol.

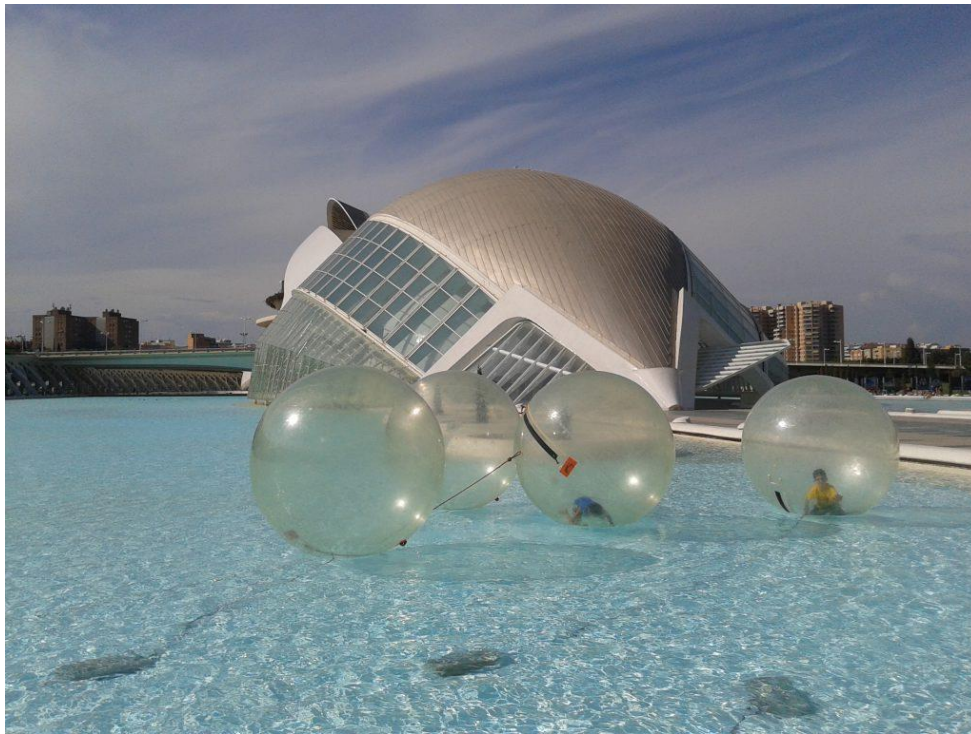
Granada și Alhambra



Farmecul orașului aflat la poalele munților Sierra Nevada constă în amestecul de influențe arabe și andaluze pe care îl găsești la tot pasul. De la Alhambra, un complex de palate maure,

moschei și grădini, considerat unul dintre cele mai vândute obiective turistice din lume, până la Albaicín, faimosul cartier maur, alb cu străduțe boeme, care șerpuesc pe deal, plin de restaurante unde se cântă flamenco, case mici, frumos decorate și vile cu grădini luxuriante, Granada îți oferă peisaje și experiențe dintre cele mai variate.

Valencia



Al treilea oraș ca mărime din Spania se află pe coasta Marii Mediterane, deci ai palmieri, vreme frumoasă și briza mării. Alternează o zi de plajă cu o vizită în cartierul Barri del Carme. Cele mai vâdate

locuri turistice sunt Orașul Artelor și Științei, un complex de cinci clădiri futuriste proiectate de arhitectul valencian Santiago Calatrava, Bioparcul, o grădina zoologică în care animalele nu stau în cuști, ci în niște decoruri asemănătoare cu mediul lor natural, plajă, lungă și lată, încadrată într-o parte de un șantier naval și în cealaltă, în depărtare, de niște munți, parcurile și, bineînțeles, Centrul Vechi.

Sevilla



Nu ocoli nici capitala Andaluziei, sufletul romantic al Spaniei presărat cu monumente arabe și grădini luxuriante. Printre atracțiile turistice de aici se numără Catedrala,

care este cea mai mare clădire gotică din lume și Alcazarul ambele înscrise pe lista patrimoniului cultural mondial UNESCO.

Insulele Baleare



Insulele Baleare, adică Mallorca, Menorca, Ibiza și Formentera, sunt printre cele mai populare destinații de vară din Spania și n-au rival când vine vorba de distracție. Cele mai căutate sunt

Mallorca, cu golfuri pitorești și ape transparente și Ibiza, celebră pentru petrecerile din timpul verii, totodată o destinație turistică pentru familii.

Costa del Sol



Costa del Sol, o destinație e accesibilă pentru români, nu se deține de nimeni - cu cele 320 de zile însorite pe an, își întâmpină vizitatorii cu posibilități de

petrecere a timpului de la lenevitul pe nisip sau sub palmieri, până vizitarea unor orașe de importanță istorică dar și câteva excursii active, în natură. În plus, prețurile din această zonă sunt accesibile și prietenoase cu buzunarele noastre. Începe cu

Malaga, probabil cel mai frumos și vechi oraș din Costa del Sol este totodată locul de naștere a lui celebrului pictor Pablo Picasso.

Costa Brava



Aflată în nordul Spaniei, la 60 de km de Barcelona, Costa Brava a păstrat sălbăticia peisajului și frumusețea naturală

ă a coastei. Cuvântul brava înseamnă sălbatic, iar acest nume i se trage de a faptul că uneori, iarna și toamna, marea poate fi periculoasă în această zonă. Costa Brava este locul preferat al cineaștilor spanioli, care au filmat o mulțime de scene în această zonă care te atrage prin sălbăticia naturii.

Ce loc să alegi? Depinde ce fel de vacanță cauți! Lloret de Mar este stațiunea petrecăreților și a celor activi, Tossa de Mar e stațiunea familiștilor și a celor care caută relaxarea iar Blanes, stațiunea boemilor și romanticilor.

La ski, în Spania



Când zici Spania zici plaje însorite, briza mării, cafecele boeme, muzee, orice, numai la sporturi de iarnă nu. Greșit! Spania are numeroase pârtii naturale de schi, unde te

poți bronza în timp ce schiezi. Cele mai importante regiuni de schi în Spania se află în Pirinei și Cantabria, dar și la sud de Granada, în Sierra Nevada.

Spania are atât de multe de oferit încât nu-ți ajunge o vară. Sunt tapas pe care nu le-ai încercat, plaje pe care nu te-ai bronzat, muzee pe care nu le-ai vizitat, străduțe pe care nu te-ai plimbat încă, priveliști de care nu ai profitat. Spania merită mai mult din partea ta.

PROIECT

Fișa de lucru 1.3.

FIȘĂ DE LUCRU

Anul școlar 2020-2021

Modulul Activitatea agenției de turism
Clasa a XI-a

Numele și prenumele elevului:.....

Perioada de lucru: 2 (două) săptămâni

Materialul lucrat va fi trimis la adresa de mail:

Data trimiterii:.....

Urmăriți materialele postate pe youtube de vloggeri de călătorie români, cum ar fi:

- lipa lipa
- everyday holiday
- haihui in doi

Realizați un mini-proiect, având în vedere următoarele cerințe:

- a) Identificați o destinație externă în Spania descrisă pe două dintre canalele youtube urmărite;
- b) Caracterizați unul dintre obiectivele turistice vizitate de aceștia;
- c) Alegeți un vlogger preferat și motivați alegerea.

EVALUARE FIȘĂ DE LUCRU

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.12 Identificarea principalelor destinații turistice internaționale: Franța, Spania, SUA, China, Italia	7.2.15 Prezentarea obiectivelor turistice din principalele destinații turistice internaționale	7.3.9 Manifestarea gândirii critice în realizarea ierarhiilor

Activitate: Caracterizarea obiectivelor turistice din Spania

Obiective:

- Să identifice o destinație externă în Spania descrisă pe două dintre canalele youtube urmărite;
- Să caracterizeze unul dintre obiectivele turistice vizitate de aceștia;
- Să aleagă un vlogger preferat;
- Să argumenteze alegerea făcută.

Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și 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
			Total	100%	35
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor prezentate de profesor	25%	12,5
			Respectarea cerințelor impuse în realizarea mini-proiectului.	50%	25
			Folosirea corespunzătoare a surselor de informare sugerate.	25%	12,5
			Total	100%	50
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	15%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	40%	6
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate	20%	6
			Argumentarea poziției individuale în alegerea făcută	40%	3
			Total	100%	15
	Total	100%			100

FIȘĂ DE EVALUARE A ACTIVITĂȚII

Criterii de apreciere a performanței

- 1) Selectarea surselor de informare pentru obținerea datelor necesare
- 2) Alegerea instrumentelor de lucru: foi de hârtie, caiete, calculator
- 3) Respectarea etapelor prezentate de profesor
- 4) Respectarea cerințelor impuse în realizarea mini-proiectului
- 5) Folosirea corespunzătoare a surselor de informare sugerate
- 6) Folosirea corectă a terminologiei de specialitate
- 7) Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate
- 8) Argumentarea poziției individuale în alegerea făcută

TEST DE EVALUARE
Anul școlar 2020-2021
Modulul Activitatea agenției de turism
Clasa a XI-a

Numele și prenumele elevului:

Data susținerii testului:

- Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerințelor din Partea I și din Partea a II-a se acordă 70 de puncte. Din oficiu se acordă 30 puncte.
- Timpul efectiv de lucru este de 20 minute.

PARTEA I

(35 de puncte)

A. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 4) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns: **20 puncte**

1. Printre principalele orașe de vizitat din Spania se numără:

- a. Barcelos
- b. Granada
- c. Nisa
- d. Taormina

2. Costa Brava este localizată în:

- a. sudul Spaniei
- b. estul Spaniei
- c. vestul Spaniei
- d. nordul Spaniei

3. În insulele Baleare se regăsește:

- a. Tenerife
- b. Capri
- c. Ibiza
- d. Malaga

4. Muzeul Prado se află în:

- a. Barcelona
- b. Sevilla
- c. Madrid
- d. Granada

B. Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 3

1. Sagrada Familia este un complex de palate maure, moschei și grădini, considerat unul dintre cele mai vândute obiective turistice din lume

2. Printre atracțiile principale din Barcelona se află lucrările lui Antonio Gaudi.

3. Costa del Sol este locul preferat pentru filmări al cineaștilor spanioli.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 3, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă. **15 puncte**

PARTEA a II-a

(35 de puncte)

A. Caracterizați, pe scurt, atracțiile turistice ale Valenciei.

20 puncte

B. Precizați cinci obiective turistice din Barcelona.

15 puncte

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte formulări/ modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă 30 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

PARTEA I

(35 de puncte)

D. 20 puncte

1- b, 2 - d, 3 - c, 4 - c

Se acordă câte 5 puncte pentru fiecare răspuns corect.

E. 15 puncte

a - F, b - A, c - F

Se acordă câte 5 puncte pentru fiecare răspuns corect.

PARTEA a II-a

(35 de puncte)

A. 20 puncte

Valencia este al treilea oraș ca mărime din Spania. Se află pe coasta Mării Mediterane, deci aici găsim palmieri, vreme frumoasă și briza mării. Alternează o zi de plajă cu o vizită în cartierul Barri del Carme. Cele mai vândute locuri turistice sunt Orașul Artelor și Științei, un complex de cinci clădiri futuriste proiectate de arhitectul valencian Santiago Calatrava, Bioparcul, o grădina zoologică în care animalele nu stau în cuști, ci în niște decoruri asemănătoare cu mediul lor natural, plajă, lungă și lată, încadrată într-o parte de un șantier naval și în cealaltă, în depărtare, de niște munți, parcurile și, bineînțeles, Centrul Vechi.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 20 puncte.

Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 10 puncte.

B. 15 puncte

La Ramblas, Sagrada Familia, Parcul Guell, Fântâna de la Montjuic, plaja Barceloneta, parcul de distracții Tibidabo, Poble Espanol.

Se acordă câte 3 puncte pentru oricare 5 răspunsuri corecte ($3p \cdot 5 = 15$ puncte).

BIBLIOGRAFIE

1. Dinu M. - *Geografia turismului*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
2. Glăvan V. - *Resurse turistice pe Terra*, Editura Economică, București, 2000
3. Vișinescu S. - *Patrimoniul turistic*, manual pentru clasa a X-a (învățământ liceal, filiera tehnologică), Editura CDPress, București, 2018
4. *** - Curriculum pentru clasa a X-a, învățământ liceal - filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, domeniul de pregătire generală Turism, 2017 (Anexa 2 la OMEN nr.3915/18.05.2017)
5. *** - Standard de pregătire profesională pentru calificarea profesională Tehnician în turism, nivel 4, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, 2016 (Anexa 4 la OMENCS nr.4121/13.06.2016)

Pagini web

6. <http://www.triptil.ro/11064/ce-vizitam-prin-spania/>
7. http://www.geocities.ws/pcocioc/Aplicatie_indicatori_hotel.htm

Vloguri

8. <https://www.youtube.com/watch?v=8JyJMm9mW5Q>
9. <https://www.youtube.com/watch?v=teFa4llzolz>
10. <https://www.youtube.com/watch?v=ilNIQISB6ts>

EXEMPLUL 10

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ, clasa a X-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat: Modul I - ETICĂ ȘI COMUNICARE PROFESIONALĂ, clasa a X-a			
		M I: ADMINISTRAREA FIRMEI din clasa a XI-a	
<p>Cunoștințe: 1.1.10. Prezentarea agendei electronice înțelegând rolul și oportunitățile oferite de tehnologia societății informaționale în viața socială, personală și la locul de muncă. 1.1.11. Descrierea problematicii referitoare la validitatea și credibilitatea informației disponibile. 1.1.12. Descrierea principiilor legale și etice implicate în folosirea interactivă a tehnologiei societății informaționale.</p> <p>Abilități: 1.2.15. Organizarea unei agende electronice. 1.2.16. Utilizarea agendei electronice. 1.2.17. Colectarea, prelucrarea și</p>	<p>Conținut 1: Agenda electronică 1. Importanța agendei electronice 2. Colectarea, prelucrarea și folosirea informațiilor 3. Validitatea informațiilor oferite de agenda electronică 4. Organizarea unei agende electronice 5. Utilizarea agendei electronice</p>	<p>Procesul de înființare și funcționare al întreprinderii 1. Sistemul informațional la nivelul întreprinderii - definire; - componentele sistemului informațional; - fluxurile și circuitele informaționale la nivelul întreprinderii</p>	<p>Conținutul 1 - Agenda electronică poate fi preluat și integrat în URÎ 8: Administrarea firmei, încadrul R.Î: Cunoștințe: 8.1.9. Descrierea fluxurilor și proceselor la nivelul întreprinderii Abilități: 8.2.5. Aplicarea fluxurilor și sistemelor de organizare procesuală a întreprinderii. Atitudini: 8.3.2. <i>Asumarea responsabilității privind completarea documentelor de înființare ale unei întreprinderi, cu respectarea normelor legislative.</i> 8.3.3. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii</i></p>

<p><i>folosirea sistematică a informațiilor.</i></p> <p>1.2.18. <i>Folosirea tehnologiei societății informaționale pentru a sprijini creativitatea și inovația.</i></p> <p>Atitudini:</p> <p>1.3.1. Manifestarea interesului cu privire la nevoile interlocutorului.</p> <p>1.3.2. <i>Adoptarea unui ton discret și politicos conștientizând impactul vorbirii asupra altora.</i></p> <p>1.3.3. <i>Conștientizarea nevoii de a înțelege și utiliza limbajul într-un mod responsabil și pozitiv social.</i></p> <p>1.3.4. Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.</p> <p>1.3.5. <i>Manifestarea unei atitudini deschise și de respect pentru diversitatea expresiilor culturale.</i></p> <p>1.3.6. <i>Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.</i></p> <p>1.3.7. Manifestarea unei atitudini conciliante în procesul de comunicare și în primirea feedbackului.</p> <p>1.3.8. Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și documentelor în situația dată.</p> <p>1.3.9. Manifestarea capacității de a derula o comunicare eficientă cu partenerii de afaceri în situația dată.</p> <p>1.3.10. Manifestarea capacității de a rezolva situații conflictuale în situația</p>			<p><i>sarcinilor de la locul de muncă.</i></p> <p>8.3.4. Manifestarea responsabilității privind respectarea normelor PSI și de protecție a mediului în activitatea desfășurată.</p> <p>8.3.5. <i>Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită.)</i></p> <p>Recomandări și sugestii metodologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se recomandă, ca la întocmirea planificării calendaristice să se aloce un număr de ore mai mare pentru studierea acestor conținuturi, astfel încât să poată fi parcurse și conținuturile din clasa a X-a pentru aprofundare/fixare. - Verificarea continuă a rezultatelor învățării va fi realizată de către profesor pe baza unor probe care se referă explicit la cunoștințele, abilitățile și atitudinile specificate în Standardul de Pregătire Profesională. - Testul de evaluare se poate aplica atât în activitatea în clasă cât și în varianta on-line. <p>Pentru utilizarea în varianta on-line, documentul se atribuie fiecăruia dintre elevi (prin comandă unică) în variant editabilă, profesorul având astfel posibilitatea de a urmări fiecare elev pe parcursul completării, de a evalua, de a nota în catalog și de a oferi feed-back elevilor (ex. Platform Google Classroom).</p>
---	--	--	--

<p>dată.</p> <p>1.3.11. <i>Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.</i></p> <p>1.3.12. <i>Conștientizarea conceptelor de bază cu privire la indivizi, organizații de muncă, egalitate de gen și nediscriminare.</i></p>			
		<p>M I: ADMINISTRAREA FIRMEI din clasa a XI-a</p>	
<p>Cunoștințe:</p> <p>1.1.13. Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței.</p> <p>Abilități:</p> <p>1.2.19. Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței.</p> <p>1.2.20. Înregistrarea datelor cu privire la corespondența primită.</p> <p>1.2.21. Expedierea corespondenței firmei prin poștă sau fax.</p> <p>1.2.22. Realizarea comunicării prin poșta electronică.</p> <p>Atitudini:</p> <p>1.3.13. Implicarea activă în monitorizarea corespondenței conform regulilor prestabilite.</p> <p>1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.</p> <p>1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu.</p>	<p>Conținutul 2.</p> <p>Administrarea corespondenței</p> <p>1. Reguli de monitorizare a corespondenței; Proceduri specifice de recepție a corespondenței și aplicarea lor</p> <p>2. Înregistrarea datelor cu privire la corespondența primită; Expedierea corespondenței prin poștă sau fax; Poșta electronică</p>	<p>1. Sistemul informațional la nivelul întreprinderii</p> <ul style="list-style-type: none"> - definire; - componentele sistemului informațional; - fluxurile și circuitele informaționale la nivelul întreprinderii 	<p>Conținutul 2 - Administrarea corespondenței poate fi preluat și integrat în URÎ 8: Administrarea firmei, în cadrul R.Î:</p> <p>Cunoștințe:</p> <p>8.1.9. Descrierea fluxurilor și iproceselor la nivelul întreprinderii</p> <p>Abilități:</p> <p>8.2.5. Aplicarea fluxurilor și sistemelor de organizare procesuală a întreprinderii.</p> <p>Atitudini:</p> <p>8.3.2. <i>Asumarea responsabilității privind completarea documentelor de înființare ale unei întreprinderi, cu respectarea normelor legislative.</i></p> <p>8.3.3. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</i></p> <p>8.3.4. Manifestarea responsabilității privind respectarea normelor PSI și de protecție a mediului în activitatea desfășurată.</p> <p>8.3.5. <i>Asumarea, în cadrul echipei de</i></p>

			<p><i>la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită.</i></p> <p>Recomandări și sugestii metodologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se recomandă, ca la întocmirea planificării calendaristice să se aloce un număr de ore mai mare pentru studierea acestor conținuturi, astfel încât să poată fi parcurse și conținuturile din clasa a X-a pentru aprofundare/fixare. - Verificarea continuă a rezultatelor învățării va fi realizată de către profesor pe baza unor probe care se referă explicit la cunoștințele, abilitățile și atitudinile specificate în Standardul de Pregătire Profesională. - Testul de evaluare se poate aplica atât în activitatea în clasă cât și în varianta on-line.
<p>Cunoștințe</p> <p>1.1.14. Precizarea principiilor de etică profesională.</p> <p>1.1.15. <i>Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.</i></p> <p>Abilități:</p> <p>1.2.23. Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă.</p> <p>1.2.24. Aplicarea normelor etice la locul de muncă.</p> <p>1.2.25. <i>Participarea la viața</i></p>	<p>Conținutul 3.</p> <p>Etica profesională</p> <p>1. Relațiile interumane - climatul optim de muncă; Condiții care facilitează activitatea umană: structura personalității, tipuri de temperament, psihologia grupurilor</p> <p>2. Imaginea personală; Deontologia profesională</p> <p>3. Principii de etică profesională; Norme etice la locul de muncă, norme de</p>	<p>Întreprinderea veriga de bază a economiei</p> <p>1. Etica în afaceri</p>	<p>Conținutul 3 - Etica profesională poate fi preluat și integrat în URÎ 8: Administrarea firmei, în cadrul RÎ:</p> <p>Cunoștințe</p> <p>8.1.3. Prezentarea oportunităților pentru activitățile personale, profesionale și/sau de afaceri.</p> <p>8.1.4. <i>Descrierea oportunităților de dezvoltare a întreprinderii determinate de patrimoniul cultural local, național, european și mondial.</i></p> <p>8.1.5. <i>Prezentarea importanței eticii în afaceri.</i></p>

<p><i>comunității și la activitățile în comune ale grupului de lucru.</i></p> <p>Atitudini</p> <p>1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.</p> <p>1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu.</p> <p>1.3.16. <i>Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.</i></p> <p>1.3.17. <i>Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru.</i></p>	<p>comportament</p> <p>4. Disciplina în muncă și secretul de serviciu</p>		<p>Abilități:</p> <p>8.2.2. Identificarea oportunităților pentru activitățile personale, profesionale și/sau de afaceri.</p> <p>Atitudini</p> <p>8.3.1. <i>Argumentarea realistă, creativă și independentă a propriilor opinii cu privire la oportunitățile sociale, economice și culturale referitoare la dezvoltarea întreprinderii.</i></p> <p>Recomandări și sugestii metodologice:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se recomandă, ca la întocmirea planificării calendaristice să se aloce un număr de ore mai mare pentru studierea acestor conținuturi, astfel încât să poată fi parcurse și conținuturile din clasa a X-a pentru aprofundare/fixare. - Verificarea continuă a rezultatelor învățării va fi realizată de către profesor pe baza unor probe care se referă explicit la cunoștințele, abilitățile și atitudinile specificate în Standardul de Pregătire Profesională. - Testul de evaluare se poate aplica atât în activitatea în clasă cât și în varianta on-line.
--	---	--	--

EXEMPLE INSTRUMENTE DE EVALUARE

INSTRUMENT DE EVALUARE INIȚIALĂ VARIANTA 1

ETAPE DE ELABORARE A TESTULUI DE EVALUARE INIȚIALĂ

Pentru elaborarea testului de evaluare inițială s-au stabilit:

- **scopul pentru care se proiectează testul:** verificarea și sistematizarea cunoștințelor dobândite în semestrul al II-lea, Modul I: Etică și comunicare profesională, clasa a X-a, Domeniul de pregătire profesională - Turism și alimentație, Calificarea profesională - Tehnician în turism
- **obiectivele** cărora testul este proiectat să răspundă:
 - Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței
 - Aplicarea procedurilor specific recepției corespondenței
 - Precizarea particularităților eticii profesionale
 - Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă
- **conținuturile** supuse evaluării:
 - Administrarea corespondenței
 - Etica profesională
- **tipurile de itemi** elaborați astfel încât testul să măsoare în mod valid și fidel cunoștințele și abilitățile elevilor:
 - Itemi cu alegere multiplă
 - Itemi pereche
 - Itemi duali
 - Itemi de completare
 - Întrebare structurată
 - Itemi rezolvare de probleme
 - Eseu structurat
- **numărul de itemi**, din fiecare categorie, care vor compune testul: 23 itemi
- **timpul** alocat pentru rezolvare: 50 minute;
- **baremul de evaluare și notare.**

În proiectarea testului s-a avut în vedere adresarea nivelelor cognitive din taxonomia Bloom-Anderson revizuită:

Niveluri cognitive	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	a evalua	a creea	Pondere %
Conținuturi							
Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței	I.A.1 I.A.2	I.A.5	I.A.3	I.A.4	-	-	23
Aplicarea procedurilor specific recepției corespondenței	I.C.1 I.C.2	I.C.3	-	I.B	I.C.4 I.C.5	-	26
Precizarea particularităților eticii profesionale	II.1.2	II.1.1	II.1.3	II.2	-	-	17
Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă	III.a	III.b	III.c III.d	III.e III.f	II.3 III.g	-	34
Pondere %	26	17	17	23	17		100%

**INSTRUMENT DE EVALUARE INIȚIALĂ
VARIANTA 1**

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Tehnician în turism

Anul de studiu: a X-a

Modulul I: Etică și comunicare profesională

Rezultate ale învățării vizate:

cunoștințe:

1.1.13. Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței

1.1.14. Precizarea principiilor de etică profesională

1.1.15. Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate

abilități:

1.2.19. Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței

1.2.20. Înregistrarea datelor cu privire la corespondența primită

1.2.23. Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă

1.2.24. Aplicarea normelor etice la locul de muncă

atitudini:

1.3.13. Implicarea activă în monitorizarea corespondenței conform regulilor prestabilite

1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă

1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu

1.3.16. *Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă*

1.3.17. *Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru*

Obiectivele evaluării:

- Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței
- Aplicarea procedurilor specific recepției corespondenței
- Precizarea particularităților eticii profesionale
- Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

20 puncte

A.

5 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. **Stilul oficial-administrativ al corespondenței se întâlnește în:**
 - a) textele și activitățile membrilor unei familii;
 - b) textele și activitățile administrative, juridice, diplomatice și economice;
 - c) textele și activitățile unui grup de persoane ce desfășoară același tip de activitate;
 - d) textele și activitățile anunțurilor publicitare.
2. **Procesul verbal constituie corespondență oficială cu formă textuală de:**
 - a) de informare;
 - b) de corespondență;

- c) de documentare;
 - d) de serviciu.
3. **Primul element din componența unei scrisori îl reprezintă:**
- a) formula de salut;
 - b) obiectul scrisorii;
 - c) semnătura;
 - d) antetul.
4. **Într-o scrisoare, semnătura se plasează:**
- a) sub formula de încheiere;
 - b) în partea din stânga, sus;
 - c) înaintea formulei de încheiere;
 - d) sub antet.
5. **Notele de informare fac parte din:**
- a) corespondența protocolară;
 - b) corespondența administrativă;
 - c) acte doveditoare;
 - d) acte de dispoziție și decizie.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate operații ce se efectuează la primirea corespondenței, iar în coloana **B** sunt enumerate particularități ale acestora.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

Coloana A: Operații ce se efectuează la primirea corespondenței	Coloana B: Particularități ale operațiilor ce se efectuează la primirea corespondenței
1.verificarea corespondenței primite	a. în scopul facilitării distribuirii
2.deschiderea plicurilor	b. evidență clară
3.sortarea corespondenței	c.pentru a se vedea dacă scrisorile au fost îndrumate corect
4. înregistrarea și datarea corespondenței	d. întocmirea scrisorilor de răspuns
5.predarea corespondenței	e.plicurile pe care scrie „personal” „confidențial” nu se deschid
	f. la departamente, secretariat

C.

5 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5:

1. Corespondența poate fi clasată și arhivată în ordine cronologică.
2. Scrisoarea poate fi depusă la registratură sau secretariatul destinatarului.
3. Corespondența se arhivează doar în societățile cu mai mult de 100 de angajați.
4. Corespondența primită se înregistrează pentru a se cunoaște în orice moment locul în care se găsesc documentele.
5. Avizul de primire reprezintă documentul prin care se confirmă arhivarea corespondenței.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II**30 puncte****II.1****5 puncte**

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

1. A respecta disciplina muncii presupune a respecta toate(1)..... rezultate din lege, din(2)....., contractul colectiv de muncă sau contractul individual de muncă, asigurându-se prin aceasta ordinea necesară bunei desfășurări a(3).....

2. Etica reprezintă sistemul sau(4)..... al unei anumite persoane, religii, grup sau profesie.

3. Etica profesională precizează practicile, drepturile și datoriile membrilor unui(5)....., critică și sancționează malpracticile profesionale.

II.2.**10 puncte**

Enumerați 5 necesități care impugnez comunicarea interpersonală:

1.
2.
3.
4.
5.

II.3.**15 puncte**

Completați tabelul de mai jos precizând caracteristicile tipurilor de atitudini la locul de muncă:

Atitudine	Descrierea atitudinii la locul de muncă
Amabilitate	
Sociabilitate	
Diplomație	
Inventivitate	
Calm	

SUBIECTUL III**40 puncte**

Alcătuieți un eseu cu titlul „Codul de conduită- pivot în desfășurarea activităților noastre” utilizând ca structură, cele șapte domenii-cheie acoperite de acesta:

- Clienți, produse și servicii
- Angajați
- Investitori
- Societate și comunități locale
- Sănătate, protecția muncii și a mediului înconjurător
- Conflicte de interese
- Concurență

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	20 puncte
A.	5 puncte
1 - b; 2 - c; 3 - d; 4 - a; 5 - b. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
B.	10 puncte
1 - c; 2 - e; 3 - a; 4 - b; 5 - f. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
C.	5 puncte
Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor 1 - A; 2 - A; 3 - F; 4 - A; 5 - F. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	

SUBIECTUL II	30 puncte												
II.1	5 puncte												
1 - obligațiile; 2 - regulamentul intern; 3 - procesului de muncă; 4 - codul moral; 5 - grup profesional <i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>													
II.2	10 puncte												
- Ne cunoaștem; - Ne împărtășim emoțiile unii altora; - Schimbăm informații; - Explicăm altora punctul nostru de vedere; - Construim relații. <i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.</i> <i>Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.</i> <i>Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>													
II.3	15 puncte												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%; border: 1px solid black;">Atitudine</th> <th style="border: 1px solid black;">Descrierea atitudinii la locul de muncă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Amabilitate</td> <td style="border: 1px solid black;">Persoană politicoasă cu colegii, clienții și persoanele cu care intră în contact</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Sociabilitate</td> <td style="border: 1px solid black;">În relații permanente cu cei din jur, persoană apropiată și prietenoasă</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Diplomație</td> <td style="border: 1px solid black;">Abilă în rezolvarea de probleme, subtilă în relații interpersonale</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Inventivitate</td> <td style="border: 1px solid black;">Lucrează în situații nestructurate cu reguli bine stabilite și sarcini foarte exacte folosindu-și imaginația și creativitatea</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black;">Calm</td> <td style="border: 1px solid black;">Stăpânire de sine, tact, în acțiunile întreprinse și în comunicarea cu ceilalți</td> </tr> </tbody> </table>	Atitudine	Descrierea atitudinii la locul de muncă	Amabilitate	Persoană politicoasă cu colegii, clienții și persoanele cu care intră în contact	Sociabilitate	În relații permanente cu cei din jur, persoană apropiată și prietenoasă	Diplomație	Abilă în rezolvarea de probleme, subtilă în relații interpersonale	Inventivitate	Lucrează în situații nestructurate cu reguli bine stabilite și sarcini foarte exacte folosindu-și imaginația și creativitatea	Calm	Stăpânire de sine, tact, în acțiunile întreprinse și în comunicarea cu ceilalți	
Atitudine	Descrierea atitudinii la locul de muncă												
Amabilitate	Persoană politicoasă cu colegii, clienții și persoanele cu care intră în contact												
Sociabilitate	În relații permanente cu cei din jur, persoană apropiată și prietenoasă												
Diplomație	Abilă în rezolvarea de probleme, subtilă în relații interpersonale												
Inventivitate	Lucrează în situații nestructurate cu reguli bine stabilite și sarcini foarte exacte folosindu-și imaginația și creativitatea												
Calm	Stăpânire de sine, tact, în acțiunile întreprinse și în comunicarea cu ceilalți												

- Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte.*
Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1,5 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

III.a - Clienți, produse și servicii 5 puncte

Pentru îndeplinirea obiectivelor propuse, este esențial să menținem relații bune și de lungă durată cu clienți noștri.

În raporturile cu clienții, cu furnizorii sau alți parteneri de afaceri, trebuie să ne păstrăm intact reputația de integritate și să-i tratăm pe toți în mod echitabil, consecvent, într-un cadru de respect și încredere reciprocă.

III.b - Angajați 5 puncte

În relațiile cu colegii, comportamentul nostrum trebuie să se bazeze pe bună credință și respectul față de demnitatea personală.

Trebuie să ne ascultăm angajații cu atenție, să îi implicăm în creșterea productivității, a calității muncii și în îmbunătățirea condițiilor de muncă.

III.c - Investitori 5 puncte

Unul dintre obiectivele principale față de investitori este să le fie protejate și promovate interesele. Trebuie să ne desfășurăm activitatea în mod responsabil, asumându-ne în același timp riscuri calculate, acesta fiind ingredientul esențial al succesului. Trebuie să acordăm o atenție deosebită păstrării și protejării patrimoniului prin utilizarea prudent și eficientă a resurselor.

III.d - Societate și comunități locale 5 puncte

Trebuie să respectăm toate legile, ordonanțele și regulamentele naționale și locale, inclusive cele privind activitățile politice și plata impozitelor.

Trebuie să evităm întotdeauna să oferim sau să dăm efectiv obiecte de valoare pentru a influența în mod ilegal (sau într-un mod care ar putea părea ilegal) conduit oricăror oficiali ai guvernului, parteneri de afaceri, concurenți sau a altor persoane.

III.e - Sănătate, protecția muncii și a mediului înconjurător 5 puncte

Chestiunile legate de sănătate, protecția muncii și a mediului înconjurător sunt responsabilități de bază ale conducerii. Societatea are datoria de a proteja sănătatea și siguranța clienților, angajaților, contractorilor, vizitatorilor, ale publicului larg și ale oricăror persoane asupra cărora se răsfrâng activitățile noastre.

III.f - Conflicte de interes 5 puncte

Angajații, funcționarii și administratorii au datoria de a fi loiali societății și nu se pot folosi de funcțiile pe care le dețin pentru obținerea de foloase personale sau în beneficiul unor terți, în defavoarea societății. Interesele personale care se află sau pot da impresia că se află în conflict cu interesele societății sau care ar putea avea un efect nedorit asupra activității profesionale trebuie evitate cu orice preț.

III.g - Concurență 5 puncte

Trebuie să intrăm în concurență în mod activ, dar cinstit. În acest sens, trebuie să nu discutăm niciodată despre informații confidențiale sau cu caracter de secret de serviciu cu concurenții noștri, să nu obținem informații despre un concurent prin mijloace necinstite, să nu ne angajăm în practici restrictive sau frauduloase.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte.

Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte.

***Testul de evaluare se poate aplica atât în activitatea în clasă cât și în varianta on-line. Pentru utilizarea în varianta on-line, documentul se atribuie fiecăruia dintre elevi (prin comandă unică) în variant editabilă, profesorul având astfel posibilitatea de a urmări fiecare elev pe parcursul completării, de a evalua, de a nota în catalog și de a oferi feed-back elevilor (ex. platforma Google Classroom).**

INSTRUMENT DE EVALUARE INIȚIALĂ VARIANTA 2

ETAPE DE ELABORARE A TESTULUI DE EVALUARE INIȚIALĂ

Pentru elaborarea testului de evaluare inițială s-a stabilit:

- **scopul pentru care se proiectează testul:** verificarea și sistematizarea cunoștințelor dobândite în semestrul al II-lea, Modul I: Etică și comunicare profesională, clasa a X-a, Domeniul de pregătire profesională - Turism și alimentație, Calificarea profesională - Tehnician în turism;
- **obiectivele** cărora testul este proiectat să răspundă:
 - Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței
 - Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței
 - Precizarea particularităților eticii profesionale
 - Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă
- **conținuturile** supuse evaluării:
 - Administrarea corespondenței
 - Etica profesională
- **tipurile de itemi** elaborați astfel încât testul să măsoare în mod valid și fidel cunoștințele și abilitățile elevilor:
 - Itemi cu alegere multiplă
 - Itemi pereche
 - Itemi duali
 - Itemi de completare
 - Întrebare structurată
 - Itemi rezolvare de probleme
 - Eseu structurat
- **numărul de itemi**, din fiecare categorie, care vor compune testul: 21 itemi
- **timpul** alocat pentru rezolvare: 50 minute;
- **baremul de evaluare și notare.**

În proiectarea testului s-a avut în vedere adresarea nivelelor cognitive din taxonomia Bloom-Anderson revizuită:

Niveluri cognitive	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	a evalua	a creea	Pondere %
Conținuturi							
Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței	I.C.1 I.C.5	I.C.2	-	I.C.3 I.C.4	-	-	23
Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței	II.1.1	II.1.3	-	II.1.3	-	-	15

Precizarea particularităților eticii profesionale	I.A.1	I.A.2 I.A.4	I.B	-	I.A.3 I.A.5 II.3	-	33
Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă	III.a	II.2	-	III.b III.c III.d III.e	-	-	29
Pondere %	23	23	6	33	15		100%

PROIECT

**INSTRUMENT DE EVALUARE INIȚIALĂ
VARIANTA 2**

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Tehnician în turism

Anul de studiu: a X-a

Modulul I: Etică și comunicare profesională

Rezultate ale învățării vizate:

cunoștințe:

1.1.13. Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței

1.1.14. Precizarea principiilor de etică profesională

1.1.15. Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduit și maniere la locul de muncă și în societate

abilități:

1.2.19. Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței

1.2.20. Înregistrarea datelor cu privire la corespondența primită

1.2.23. Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă

1.2.24. Aplicarea normelor etice la locul de muncă

atitudini:

1.3.13. Implicarea activă în monitorizarea corespondenței conform regulilor prestabilite

1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă

1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu

1.3.16. *Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă*

1.3.17. *Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru*

Obiectivele evaluării:

- Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței
- Aplicarea procedurilor specific recepției corespondenței
- Precizarea particularităților eticii profesionale
- Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

20 puncte

A.

5 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Comunicarea interpersonală:

- a) se poate realiza doar între membrii unui grup;
- b) este un proces complex, o abilitate a oamenilor;
- c) este o activitate specifică intelectualilor;
- d) necesită prezența a cel puțin 3 persoane.

2. Normele privind ținuta se referă la:

- a) poziția corpului angajatului;
- b) nivelul de performanță în cadrul organizației;
- c) un anumit tip de vestimentație folosită în unele organizații;
- d) modalitatea de acordare a recompenselor.

3. Receptorul din procesul de comunicare:

- a) elaborează mesajul;
- b) transmite mesajul;
- c) blochează transmiterea mesajului;
- d) primește și decodează mesajele.

4. Mijloacele de comunicare constituie:

- a) suportul tehnic al procesului de comunicare;
- b) traseele pe care circulă mesajele;
- c) simbolurile transmise de emițător;
- d) reprezintă componenta de mediu a procesului.

5. Este considerat conflict de interese:

- a) utilizarea materialelor consumabile în folosul societății;
- b) însușirea de avantaje personale;
- c) promovarea pe principiul competenței;
- d) remunerarea conform contractului de muncă.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt prezentate niveluri ale eticii, iar în coloana **B** sunt prezentate valori pozitive ce trebuie promovate prin aceste niveluri.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

Coloana A: Niveluri ale eticii	Coloana B: Valori pozitive ce trebuie promovate
1. Etica în general	a. informarea, asigurarea cadrului unei competitivități reale
2. Etica pieței	b. respectarea colegilor, a regulilor, secretelor firmei, relațiilor ierarhice
3. Etica la nivel guvernamental	c. cinstea, dreptatea, imparțialitatea, adevărul, rigoarea, loialitatea, toleranța, altruismul, respectul pentru ceilalți
4. Etica la locul de muncă	d. acordarea de credite unor persoane nesolvabile
5. Etica la nivelul conducerii întreprinderii	e. transparența, liberalizarea, ajutorul persoanelor (nu firmelor) afectate de recesiuni sau crize
	f. practice echitabile, remunerare justă și echitabilă a personalului, promovarea competitivității

C.

5 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5:

1. Stilul corespondenței oficiale are caracteristicile stilului oficial-administrativ.
2. Folosirea terminologiei de specialitate dintr-un domeniu conferă concizie textelor.
3. Textul unei scrisori trebuie să aibă o bordură de 4 cm în stânga.
4. Anexele și referirile se atașează la sfârșitul unei scrisori.
5. Formulările de introducere se folosesc doar pentru scrisorile inițiale.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1

5 puncte

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

1. Adeverința este documentul emis de o unitate la cererea unei(1)..... prin care se atestă un(2)....., un fapt, o situație; adeverința se eliberează pe baza unor(3)..... etc

2. Înregistrarea documentelor se face de către o singură persoană; în cazul absenței, va fi înlocuită mereu de către(4).....;

3. Corespondența care se repartizează compartimentelor din interiorul unității se înregistrează, în prealabil, într-o(5)..... de distribuție.

II.2. 10 puncte

Enumerați 5 principii etice de comportament în relațiile de muncă:

1.
2.
3.
4.
5.

II.3. 15 puncte

Completați tabelul de mai jos precizând caracteristicile tipurilor de personalitate și comportament profesional:

Comportament profesional	Caracteristici ale tipurilor de personalitate și comportament profesional
Ambițiosul	
Omul de echipă	
Analistul	
Profesionistul	
Dependentul	

SUBIECTUL III 40 puncte

Alcătuți un eseu cu titlul „Stiluri de relații între șef și subordonat” utilizând următoarea structură:

1. Relații interpersonale - definiție
2. Particularități ale stilului EU+, TU+
3. Particularități ale stilului EU-, TU+
4. Particularități ale stilului EU+, TU-
5. Particularități ale stilului EU-, TU-

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 20 puncte

A. 5 puncte

1 - b; 2 - c; 3 - d; 4 - a; 5 - b.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 10 puncte

1 - c; 2 - e; 3 - a; 4 - b; 5 - f.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 5 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor.

1 - A; 2 - A; 3 - F; 4 - A; 5 - F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 30 puncte

II.1 5 puncte

1-personae fizice; 2-drept; 3 - documente, registre; 4 - aceeași persoană; 5 - condică internă

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct.

Pentru fiecare răspuns parțial correct sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2 10 puncte

- Principiul egalității;
- Principiul nediscriminării;
- Principiul transparenței;
- Principiul confidențialității;
- Principiul respectului și considerației.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.

Pentru fiecare răspuns parțial correct sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.3 15 puncte

Comportament profesional	Caracteristici ale tipurilor de personalitate și comportament profesional
Ambițiosul	- are un dezvoltat spirit de competiție, lucrează în ritm alert, are randament mare, își asumă responsabilități, manifestând tendințe de ascensiune socială
Omul de echipă	- își pune cel mai bine în valoare aptitudinile când lucrează în grup, este bine organizat, preferă situațiile necompetitive, promovările automate
Analistul	- îi place să lucreze singur, este un spirit reflexiv, analizează problemele

	în profunzime, face totul cu pasiune, omul cărui i se cere frecvent ajutorul
Profesionistul	- vrea să fie în contact cu noile descoperiri, este creativ, preferă probleme abstracte, teoretice, apreciază un șef competent cel puțin egal
Dependentul	- interesat de stabilitatea locului de muncă, având nevoie de un mediu securizant și de un salariu fix, evită situațiile de competiție

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte.

Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1,5 puncte.

Pentru răspuns incorrect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

40 puncte

III.a: Relații interpersonale - definiție 6 puncte

Relațiile interpersonale reprezintă un tip de relații sociale caracterizate prin faptul că sunt stabilite între persoane (nu grupuri, instituții, colectivități) și sunt regizate într-o măsură semnificativă de logica necesităților umane individuale.

III.b: EU+, TU+ 6 puncte

Aceasta este situația cea mai favorabilă și, în același timp cea mai favorizantă. În cadrul ei, persoana, senzațiile, emoțiile, ideile și valorile sunt corect percepute. În același timp, indivizii sunt corecți cu ei înșiși și între ei, acționând activ, productive și cu maximă eficiență.

III.c: EU-, TU+ 6 puncte

Este o soluție „ștearsă”, „palidă”, de „suprafață” și de complezență. Persoana aflată în „rolul EU-” caută, cu orice preț, să se facă iubită, plăcută și/sau agreată de alții. Reflecția interioară este: „Aș fi ++, dacă ...! și îmi lipsește atât de puțin!”. Se supune altora și depinde de aceștia.

Afectiunea sa nu este gratuită, deoarece respective persoana își cultivă (mergând chiar până la exagerare) sentimentele de neputință și profundă suferință, „pozând” în victim permanentă (a soartei și a răutății semenilor săi).

Sentimentele ce domină "rolul EU-" sunt de inferioritate, nestăpânire de sine, depresie, stupiditate, chiar dorința de a-și face rău, în același timp, admiră mandria și agresivitatea altora, simte nevoia de a fi mult ajutat și nu ezită să și-o exprime. Nu suportă să fie singur și interpretează viața în termeni de iubire. Fragil din punct de vedere psihologic, „cade” cu ușurință în melancolie, dar și în „plasa” altor persoane.

III.d: EU+, TU- 6 puncte

Este situația în care „rolul EU+” se exteriorizează ca expansiv și dominator. Se identifică ușor cu măreția și gloria, căutând originalitatea, perfecțiunea și/sau revanșa față de cei care, în alte situații i-au fost superiori. Este extrem de susceptibil la critici și când acestea i se adresează, devine agresiv.

În același timp nu admite că poate greși, îi lipsește considerația față de semeni, devalorizându-i și/sau neavând încredere în ei. Interpretând viața în termeni de putere, este dinamic dar insensibil, prezentându-se de pe poziția unui persecutor sau, dimpotrivă, de pe cea a unui salvator.

III.e: EU-, TU- 6 puncte

Este situația cea mai tristă a cărei soluție o constituie abandonarea „luptei” și resemnarea. Individul se situează pe poziția de spectator pasiv, neimpresionându-l și neatrăgându-l nimeni și nimic.

Se manifestă îngăduitor față de propriile slăbiciuni, lasă totul pe „mâine” și/sau uită extrem de ușor.

Preferă să nu ceară nimic, decât să fie refuzat, dă dovadă de aversiune față de schimbări, nu este exclus să mănânce și să bea mult (din lipsa altor preocupări!). În același timp este incapabil să fie fericit și este distant evitând inconveniențele proprii hipersensibilități și neangajându-se niciodată. Este neproductiv, distructiv.

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 6 puncte.
Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 3 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.
Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 10puncte.*

***Testul de evaluare se poate aplica atât în activitatea în clasă cât și în varianta on-line. Pentru utilizarea în varianta on-line, documentul se atribuie fiecăruia dintre elevi (prin comandă unică) în variant editabilă, profesorul având astfel posibilitatea de a urmări fiecare elev pe parcursul completării, de a evalua, de a nota în catalog și de a oferi feed-back elevilor (ex. Platforma Google Classroom).**

PROIECT

EXEMPLE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 1

Conținutul vizat: Etica în afaceri (Modul I: Administrarea firmei, clasa a XI-a)

Conținutul integrat: Etica profesională (Modul I: Etică și comunicare profesională, clasa a X-a)

Rezultate ale învățării vizate:

cunoștințe:

8.1.3. Prezentarea oportunităților pentru activitățile personale, profesionale și/sau de afaceri

8.1.5. Prezentarea importanței eticii în afaceri

abilități:

8.2.2. Identificarea oportunităților pentru activitățile personale, profesionale și/sau de afaceri

atitudini:

8.3.1. Argumentarea realistă, creativă și independentă a propriilor opinii cu privire la oportunitățile sociale, economice și cultural referitoare la dezvoltarea întreprinderii.

Rezultate ale învățării integrate:

cunoștințe:

1.1.14. Precizarea principiilor de etică profesională

1.1.15. Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduit și maniere la locul de muncă și în societate

abilități:

1.2.23. Aplicarea principiilor de etică profesională la locul de muncă

1.2.24. Aplicarea normelor etice la locul de muncă

atitudini:

1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă

1.3.15. Manifestarea disciplinei în muncă și păstrarea secretului de serviciu

1.3.16. *Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă*

1.3.17. *Manifestarea unei atitudini proactive în viața socială, personală ca și în timpul orelor de lucru*

Obiectivele evaluării:

- Prezentarea particularităților eticii în afaceri
- Identificarea obiectivelor unui cod etic
- Descrierea caracteristicilor eticii profesionale
- Identificarea principiilor de etică profesională aplicabile la locul de muncă

Desfășurarea activităților de învățare

Sarcinile de instruire sunt individuale. Fiecare elev primește o fișă de documentare conținând particularități ale Eticii în afaceri și Eticii profesionale urmând ca el să identifice asemănările și deosebirile dintre cele două concepte. În timpul efectuării sarcinii de lucru, profesorul dă indicații elevilor privind modul de rezolvare a sarcinii.

Oferirea de feed-back elevilor

După rezolvarea sarcinii de lucru, profesorul va evalua lucrările și va oferi feed-back elevilor. Se poate aplica și autoevaluarea sau evaluarea reciprocă în perechi.

Se utilizează diagrama Venn. O diagramă Venn este formată din cercuri mari care se suprapun parțial. În părțile separate ale cercurilor se înscriu atributele care sunt unice fiecăreia dintre noțiunile comparate. În partea de suprapunere a cercurilor se scriu atributele comune ale noțiunilor ce fac obiectul studiului.

Profesorul solicită elevilor să completeze o astfel de diagramă utilizând Fișa de documentare sau alte surse de documentare (internet). Elevii pot să gândească, să lucreze, să comunice și să completeze diagrama în perechi, pentru a-și compara cercurile, completând împreună zona lor de intersecție cu elementele comune celor două concepte.

FIȘĂ DE DOCUMENTARE 1

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

Modul I: Administrarea firmei

Conținutul vizat: Etica în afaceri

Conținutul integrat: Etica profesională (Modul I: Etică și comunicare profesională)

Subiectul lecției: Etica în afaceri

Conținutul învățării:

Etica definește sistemul sau codul moral al unei anumite persoane, religii, grup sau profesie. Moralitatea este legată de rezolvarea sau capacitatea de a realiza distincția dintre bine și rău în comportament.

Rolul eticii este de a ajuta oamenii și instituțiile să decidă ce este mai bine să facă și care sunt motivațiile morale pentru acțiunile lor.

Principiile de bază ale eticii sunt:

- Principiul egalității;
- Principiul nediscriminării;
- Principiul transparenței;
- Principiul confidențialității;
- Principiul respectului și considerației.

Etica profesională precizează practicile, drepturile și datoriile membrilor unui grup profesional, critică și sancționează malpracticile profesionale.

Activitatea profesioniștilor este reglementată de legi și de alte acte specifice, dar există multe cazuri în care sunt necesare norme etice.

Recurgând la serviciile unei profesii, oamenii se așteaptă la anumite valori profesionale (pentru profesia de medic valoarea o reprezintă sănătatea, pentru cea de profesor valoarea urmărită o constituie dezvoltarea persoanei, pentru contabil, corectitudinea, etc).

Profesiilor le sunt necesare coduri etice care trebuie respectate de respectivele profesii.

Codul etic reprezintă o reflectare a valorilor, servește la simbolizarea principiilor după care un grup profesional sau o organizație se definește pe sine.

Este mai mult decât un document administrativ, mai mult decât o listă de reguli, după care un membru al organizației sau al unui grup profesional se poate identifica sau exclude.

Obiectivele unui astfel de cod sunt următoarele:

- ocupă locul lăsat liber între valorile cadru ale unei comunități și lege;
- contribuie la reputația, încrederea, respectul pe care beneficiarii unei activități îl au față de instituția care prestează serviciul respectiv;
- reprezintă un contract moral între beneficiari și organizații, între cei ce fac parte din organizație și, în acest ultim sens, menține coeziunea unei organizații, instituții;
- protejează organizația de comportamente necinstite sau oportuniste și furnizează un model de comportament;
- promovează o imagine pozitivă a organizației;
- este un mijloc de reglementare a adevărului și devotamentului colaboratorilor;
- influențează crearea sentimentului de unicitate și apartenență pentru membrii grupului;
- este un cadru de referință în orientarea deciziilor și orientarea acțiunii;
- arată angajamentul de principiu al conducătorilor;
- corelează relațiile pur contractuale cu încrederea și responsabilitatea;

- creează climatul etic, respectiv climatul în care acțiunile sunt percepute ca fiind drepte.

Etica în afaceri este una din ramurile specializate ale eticii aplicate, care se preocupă cu principiile morale și cu problemele morale sau etice care apar în cadrul mediului de afaceri. Ea reflectă filosofia aferentă mediului de afaceri, o ramură a filosofiei care se preocupă cu aspectele filosofice, politice și etice ale economiei și mediului de afaceri.

Problemele etice care intră în sfera eticii în afaceri includ, printre altele, drepturile și datoriile prezente în relațiile dintre o companie și angajații, furnizorii, clienții și vecinii săi, precum și responsabilitatea pe care o are o companie față de acționarii săi.

Principalele modalități de implementare a eticii în afaceri sunt politicile interne ale companiilor și ofițerii de etică.

În ceea ce privește politicile interne ale companiilor, acestea fac de obicei parte din programe mai largi de etică și conformitate și au ca obiect principal conduită etică a angajaților.

Ele pot lua forma unei declarații generale de intenție a companiei, dacă sunt scrise într-un mod foarte general, sau a unui cod de conduită, dacă detaliază modul în care trebuie să se comporte angajații în diverse situații.

În ceea ce privește ofițerii de etică, aceștia au responsabilitatea de a evalua implicațiile etice ale activității companiei la care lucrează, de a face recomandări în legătură cu politicile etice ale acesteia, precum și de a disemina informații legate de etică între ceilalți angajați ai companiei în cauză.

O altă importanță în îndatorirea a ofițerilor de etică este de a descoperi sau chiar a preveni acțiunile lipsite de etică sau, în unele cazuri, ilegale.

Pentru ca în mediul de afaceri să se vadă o schimbare în bine în ceea ce privește etica, trebuie să existe în cadrul tuturor companiilor o cultură organizațională care să încurajeze mereu respectarea unui set unitar de valori morale și un comportament etic, lucru care poate fi realizat doar prin efortul comun al tuturor actorilor din mediul de afaceri.

FIȘĂ DE LUCRU 1

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

Modul I: Administrarea firmei

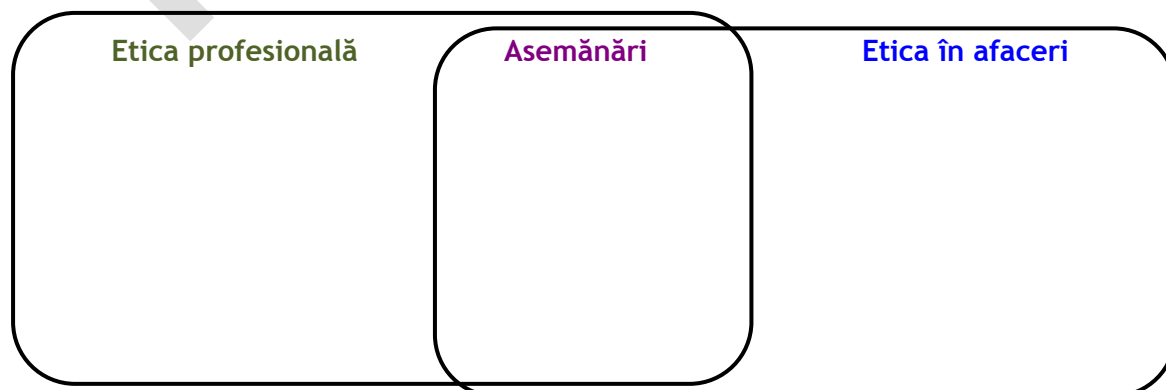
Conținutul vizat: Etica în afaceri

Conținutul integrat: Etica profesională (Modul I: Etică și comunicare profesională)

Subiectul lecției: Etica în afaceri

Sarcina de lucru: studiați conținutul fișei de documentare și identificați asemănările și deosebirile particularităților Eticii profesionale și ale Eticii în afaceri și notați-le în diagrama Venn conținută în Fișa de lucru.

*Pentru documentare puteți utiliza și alte mijloace de informare (internet).



Timp de lucru : 20 min.

Concluzie: Metoda oferă elevilor posibilitatea de a-și dezvolta mai multe competențe: gândire critică, capacitate de analiză și sinteză, comunicare, lucru în echipă, capacitatea de a lua decizii și de a formula argumente.

ACTIVITATEA DE ÎNVĂȚARE 2

Conținutul vizat: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii (Modul I: Administrarea firmei, clasa a XI-a)

Conținutul integrat: Administrarea corespondenței (Modul I: Etică și comunicare profesională, clasa a X-a)

Rezultate ale învățării vizate:

cunoștințe:8.1.9. Descrierea fluxurilor și proceselor la nivelul întreprinderii

abilități:8.2.5. Aplicarea fluxurilor și sistemelor de organizare procesuală a întreprinderii.

atitudini:

8.3.2. *Asumarea responsabilității privind completarea documentelor de înființare ale unei întreprinderi, cu respectarea normelor legislative.*

8.3.3. *Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.*

Rezultate ale învățării integrate:

cunoștințe:1.1.13. Prezentarea regulilor de monitorizare a corespondenței

abilități:

1.2.19. Aplicarea procedurilor specifice recepției corespondenței

1.2.20. Înregistrarea datelor cu privire la corespondența primită

atitudini:

1.3.13. Implicarea activă în monitorizarea corespondenței conform regulilor prestabilite

1.3.14. Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă

Obiectivele evaluării:

- Prezentarea procedurilor specifice de recepție a corespondenței
- Identificarea regulilor de monitorizare a corespondenței
- Descrierea sistemului informațional
- Identificarea caracteristicilor conținutului și transmiterii informațiilor

Desfășurarea activităților de învățare

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este metoda Știu/Vreau să știu/Am învățat.

Metoda **Știu/Vreau să știu/Am învățat** este o metodă ce urmărește conștientizarea elevilor în legătură cu propria lor activitate de cunoaștere, respectiv stimularea abilităților de gândire critică. Elevii vor completa o fișă de lucru cu un tabel cadru cu trei coloane: Știu, Vreau să știu, Am învățat.

În prima coloană vor trece ceea ce știu despre subiect, iar în coloana a doua vor trece ceea ce vor să știe despre subiect.

În continuare li se va cere elevilor să citească un text pe tema lecției de pe o fișă de documentare.

După lecturarea textului se va reveni la întrebările pe care le-au formulat înainte de a citi textul și pe care le-au trecut în coloana “Vreau să știu”.

Se va verifica la care dintre întrebări s-au găsit răspunsuri și se vor trece aceste răspunsuri în coloana “Am învățat”. În continuare elevii vor verifica ce alte informații au găsit în text și care nu au legătura cu nici una din întrebările puse la început și le vor trece și pe acestea în coloana “Am învățat”.

În final se vor trece în revistă cu elevii întrebările care au rămas fără răspuns și se va discuta posibilitatea găsirii unor surse care să furnizeze răspunsuri la aceste întrebări. Acest lucru se poate constitui și ca o temă acasă pentru elevi.

FIȘA DE DOCUMENTARE 2

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

Modul I: Administrarea firmei

Conținutul vizat: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii

Conținutul integrat: Administrarea corespondenței (Modul I: Etică și comunicare profesională)

Subiectul lecției: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii - Informația

Conținutul învățării:

Corespondența primită se înregistrează pentru a cunoaște în orice moment locul în care se găsesc documentele, persoanele care le dețin, precum și a modului de rezolvare.

Modalități de înregistrare a corespondenței:

- registrele și fișele de corespondență (se înregistrează atât corespondența primită cât și cea expedită); oferă informații cu privire la identificarea, conținutul, mișcarea și destinația actelor și documentelor
- dosarele, clasoarele și bibliorafturile în care se păstrează și se clasează actele, împreună cu corespondența compartimentelor funcționale implicate
- condicile de expediere și distribuire a corespondenței
- borderourile de expediție a corespondenței

Operații care se efectuează la primirea corespondenței:

- verificarea corespondenței primite pentru a se vedea dacă scrisorile au fost bine îndrumate pe numele și adresa unității respective
- deschiderea plicurilor (plicurile pe care scrie „personal”, „confidențial” nu se deschid; plicurile nu se aruncă, ci se prind împreună cu scrisoarea)
- sortarea corespondenței
- înregistrarea și datarea corespondenței
- întocmirea unei condici interne de distribuție
- predarea corespondenței la departamente, iar cele pentru conducere sunt predate secretarei (asistentei manager).

Sisteme de înregistrare a corespondenței primite și expediate

Se practică două sisteme:

- se folosește un registru unic de intrare-ieșire
- se evidențiază în registre separate intrările și ieșirile.

La înregistrarea documentelor în registru trebuie să se țină seama de următoarele aspecte:

- înregistrarea se face de către o singură persoană; în cazul absenței, va fi înlocuită mereu de aceeași persoană;
- înscrierea se face numai olograf;
- nu se păstrează nici un rând liber în cazul în care există resturi de spații pe o pagină, acestea se barează vizibil.

Odată cu apariția calculatorului, tot mai multe instituții care au un volum mare de corespondență înregistrează toată corespondența pe calculator.

Sistemul informațional este structura organizatorică ce pune în valoare funcția de informare în cadrul unei firme. El cuprinde ansamblul procedurilor și circuitelor destinate activităților de culegere, selecție, sortare, transfer și utilizare a informațiilor provenite din mediul extern și intern al societății necesare îndeplinirii obiectivelor societății.

Informația, din punct de vedere economic, este „data” procesată. „Data” reprezintă transcrierea cifrică sau letrică a unor acțiuni, procese, fapte,

fenomene referitoare la firma (spre exemplu „a avut loc sărbătoarea sfârșitului de an la firma X” este o dată brută care are o semnificație redusă din punctul de vedere al celui care o furnizează; dacă această dată se coroborează cu alta precum „firma X este client al firmei noastre”, gradul de semnificație crește; dacă la precedentele se adaugă faptul că „la sărbătoare a fost invitat managerul firmei Y concurentul principal al firmei noastre”, gradul de semnificație sporește considerabil și informația în varianta combinată trebuie să ajungă pe masa managerului general).

Informația este data care aduce elemente noi care contribuie la realizarea obiectivelor firmei.

Procesul transformării datelor în informații este unul complex deoarece el se bazează pe interpretare subiectivă din partea celui desemnat cu aceasta. Procesul gestionării datelor și al creării de informații poate fi realizat mai bine sau mai rău în cadrul sistemului informatic al firmei, rezultatele fiind apreciate prin deciziile conducerii firmei.

Putem delimita două aspecte legate de informație: conținutul informației și transmiterea ei.

Conținutul informației depinde în mare măsură de personalitatea managerului, de modul în care acesta o prezintă în limbajul potrivit pregătirii, înțelegerii și personalității utilizatorului. Spre exemplu, aceeași informație transmisă în același mod unui subaltern apatic și unuia dinamic produce efecte diferite. Dacă în cazul subalternului dinamic informația „stocurile de materii prime sunt la limita de alarmă” conduce la transmiterea ei de urgență compartimentului de aprovizionare, în cazul celui apatic, transmiterea se face cu întârziere conducând la întreruperea temporară a fluxului de producție.

Transmiterea informației se referă atât la destinatar cât și la canalele de transmitere. De obicei aceasta se stabilește în faza de proiectare a sistemului informațional și se pune în practică prin proceduri de lucru privind colectarea și transmiterea informațiilor. În afara circuitului informațional un rol important îl au distribuitorii din nodurile informaționale. Aceștia sunt persoanele desemnate cu filtrarea informațiilor și transmiterea lor adecvată pe unul sau mai multe canale. Un asemenea nod informațional este compartimentul de vânzări unde se culeg atât informații legate de clienți sau piață cât și informații diverse colaterale atribuțiilor sale (spre exemplu, informația privitoare la controlul la care a fost supus un client al societății de către Oficiul pentru Protecția Consumatorilor (OPC) privind calitatea produselor comercializate de acesta se transmite pe canale directe managerului general al societății pentru a permite decizia promptă de verificare a informației și oprire, dacă este cazul, a fabricației.

FIȘA DE LUCRU 2

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

Modul I: Administrarea firmei

Conținutul vizat: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii

Conținutul integrat: Administrarea corespondenței (Modul I: Etică și comunicare profesională)

Subiectul lecției: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii - Informația

Sarcina de lucru: studiați conținutul fișei de documentare și completați corespunzător tabelul conținut în fișa de lucru:

ȘTIU	VREAU SĂ ȘTIU	AM ÎNVĂȚAT

EXEMPLE ACTIVITĂȚI DE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE

Conținutul vizat: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii (Modul I: Administrarea firmei, clasa a XI-a)

Conținutul integrat: Agenda electronică (Modul I: Etică și comunicare profesională, clasa a X-a)

Subiectul lecției: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii - Prelucrarea informației

Rezultate ale învățării vizate:

cunoștințe:8.1.9. Descrierea fluxurilor și proceselor la nivelul întreprinderii

abilități:8.2.5. Aplicarea fluxurilor și sistemelor de organizare procesuală a întreprinderii.

atitudini:

8.3.2. *Asumarea responsabilității privind completarea documentelor de înființare ale unei întreprinderi, cu respectarea normelor legislative.*

8.3.3. *Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.*

Rezultate ale învățării integrate:

cunoștințe:

1.1.10. Prezentarea agendei electronice înțelegând rolul și oportunitățile oferite de tehnologia societății informaționale în viața socială, personală și la locul de muncă

1.1.11. Descrierea problematicei referitoare la validitatea și credibilitatea informației disponibile

abilități:

1.2.15. Organizarea unei agende electronice

1.2.16. Utilizarea agendei electronice

1.2.17. *Colectarea, prelucrarea și folosirea sistematică a informațiilor*

1.2.18. *Folosirea tehnologiei societății informaționale pentru a sprijini creativitatea și inovația*

atitudini:

1.3.4. Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

1.3.6. *Argumentarea clară și concisă a propriilor puncte de vedere manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv.*

1.3.8. Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză și sinteză a informațiilor și documentelor în situația dată.

1.3.11. *Asumarea responsabilă a utilizării mijloacelor media interactive.*

Obiectivele lecției:

O1- Prezentarea caracteristicilor agendei electronice

O2- Identificarea avantajelor utilizării agendei electronice

O3- Identificarea scopului prelucrării electronice a informațiilor

O4 - Descrierea calităților informației

Tipul lecției: Lecție de comunicare de noi cunoștințe

Locul de desfășurare: sala de clasă sau on-line

Durata lecției:50 minute

DESFĂȘURAREA LECȚIEI

Nr. Crt.	Conținutul instruirii	Activitatea profesorului	Activitatea elevilor	Metode de învățământ	Mijloace de învățământ	Forme de organizare a activității	Timp min.
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Secvența organizatorică	- Face prezența elevilor. - Pregătește elevii pentru activitățile ce vor urma.	Preiau din sarcinile propuse de profesor.	Conversația		Frontal	2
2.	Distribuirea materialelor necesare lecției	Profesorul anunță clar și notează/afișează titlul lecției- „Sistemul informațional la nivelul întreprinderii - Prelucrarea informației” Prezintă rezultatele învățării și obiectivele lecției	Elevii sunt atenți și își notează noul titlu în caiete. Ascultă și urmăresc cu interes cele spuse de profesor. Primesc fișa de documentare/ descarcă materialele trimise de profesor	Expunere	Fișa de documentare Platforme on-line/classroom/ WhatsApp	Frontal	3
	Fixarea și consolidarea cunoștințelor. O1, O2	Parcurge și comentează împreună cu elevii avantajele utilizării agendei electronice, utilizând fișa de documentare. Solicită elevilor să vizualizeze o agendă electronică, utilizând un motor de căutare. Discută cu elevii materialele prezentate de aceștia	Elevii notează în caiet și se angajează în discuții. Răspund întrebărilor profesorului. Elevii aleg un motor de căutare și vizualizează o agendă electronică (elevii aflați în clasă vor utiliza telefonul personal sau computerul în situația	Conversație Expunere Explicație Problematizare Conversație Descoperire Expunere Explicație Problematizare Exercițiul	Fișa de documentare Platforme on-line/classroom/ WhatsApp, etc Motoare de căutare	Frontal Individual	7 15

		în care lecția se poate desfășura într-un cabinet de informatică).				
03	Parcurge și discută cu elevii scopul prelucrării electronice a informației, utilizând fișa de documentare.	Elevii notează în caiet și se angajează în discuții. Răspund întrebărilor profesorului.	Conversație Expunere Explicație Problematizare Exercițiul	Fișa de documentare Platforme online/classroom/WhatsApp, etc	Frontal	6
04	Parcurge și discută cu elevii calitățile informației, utilizând fișa de documentare.	Elevii identifică situații care reliefează calitățile informației.	Conversație Expunere Explicație Problematizare Exercițiul	Fișa de documentare Platforme online/classroom/WhatsApp, etc	Frontal	10
	Realizarea feed - back-ului și evaluarea rezultatelor lecției	Profesorul adresează câteva solicitări elevilor (Descrieți agenda electronică., Enumerați calitățile informației) și solicită elevilor completarea fișei de evaluare. Verifică completarea fișei și prezintă concluzia lecției.	Explicație Conversație Exercițiul	Platforme online/classroom/WhatsApp, etc Fișa de evaluare	Individual	7

FIȘA DE DOCUMENTARE

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

Modul I: Administrarea firmei

Conținutul vizat: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii

Conținutul integrat: Agenda electronică (Modul I: Etică și comunicare profesională)

Subiectul lecției: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii - Prelucrarea informației

Conținutul învățării:

Agenda electronică oferă o serie de avantaje și facilități suplimentare față de agenda clasică, sub formă de caiet, folosită până acum, fiind ușor de utilizat de către toți cei care folosesc calculatorul la lucru sau acasă.

Caracteristicile agendei clasice

Agenda clasică reprezintă un simplu caiet, în care se notează manual adresele persoanelor și firmelor pe care firma le are parteneri, dar și evenimentele (întâlnirile, discuțiile) stabilite pentru o anumită zi.

Avantaje: unul singur, portabilitatea.

Dezavantaje:

- Agenda trebuie parcursă de multe ori, pentru reamintirea diverselor informații;
- Identificarea persoanelor, firmelor și a evenimentelor legate de acestea necesită timp;
- Realizarea ulterioară a rezumatului evenimentelor legate de o persoană sau firmă este dificilă și laborioasă;
- Spațiul este limitat, iar după umplerea agendei trebuie transcrisă manual lista contactelor într-o nouă agendă, ceea ce necesită timp îndelungat;
- Nu există confidențialitate, deoarece orice persoană care are acces la agendă poate citi însemnările făcute.

Caracteristicile agendei electronice

Agenda electronică este un program performant, cu multiple posibilități.

Avantaje:

- Agenda reamintește fiecare eveniment (întâlnire sau discuție) înainte de ora prestabilită;
- Permite identificarea rapidă a oricărei persoane sau firme din lista de contacte, precum și un anumit eveniment;
- Agenda memorează toate evenimentele legate de o persoană sau o firmă; acestea pot fi vizualizate rapid și tipărite;
- Permite înregistrarea cu o singură operație a evenimentelor care se repetă în anumite zile ale săptămânii sau la anumite date ale lunii, pe orice interval de timp dorit;
- Spațiul este nelimitat, agenda putând fi folosită un timp îndelungat;
- Permite transferarea întregului program într-un alt calculator;
- Lista contactelor poate fi prelucrată și în alte formate;
- Programul rulează pe calculatorul personal, nu pe Internet, iar accesul la program se realizează pe baza parolei alese de utilizator, asigurând securitate și confidențialitate maximă.
- Programul nu necesită cunoștințe suplimentare, putând fi folosit de orice persoană care are noțiuni elementare privind utilizarea calculatorului.

Dezavantaje: unul singur, necesitatea de a deține un dispozitiv electronic pe care să poată fi descărcată agenda.

Scopul prelucrării electronice a informațiilor. Toate informațiile vizează o utilitate umană, un scop, de aceea, a fost necesar să se inventeze o modalitate electronică pentru a putea folosi toate aceste date.

Prelucrarea electronică a informațiilor este necesară pentru:

- a) Crearea și prezentarea de documente scrise de înaltă calitate (cu imagini, tabele și formatați diverse), permițând modificarea rapidă și eficientă a unei date prin operații automatizate;

b) Realizarea de sisteme complexe de calcul pentru aplicații ingineresti, economice sau stiintifice, cu posibilitati de interpretare și generalizare a rezultatelor;

c) Realizarea de Presentari către auditoriu, cu imagini, sunete, text și date, pentru informare, educație și reclamă, accesibile local sau la distanță;

d) Evidența și controlul operațiunilor economice, tehnice, spațiului geografic, transportului și mediului social (folosind baze și bănci de date);

e) Conducerea proceselor tehnologice, pentru asigurarea calității și eficienței sistemelor de producție din industrie sau din servicii;

f) Asistarea deciziilor (adică oferire de date sintetice și sugestii) pentru conducerea sistemelor economic, industrial sau social;

g) Comunicare totală prin intermediul rețelelor de Calculatoare și infrastructuri de comunicare, adică comunicare pentru integrarea celor trei tipuri de informații uzuale: sunet, imagini, date. Comunicarea are loc între oameni, om-calculator sau între calculatoare;

h) Divertisment - calculator utilizat pentru jocuri, discuții, filme, muzică, artă și informare diversă.

Referitor la conținutul lor, se disting două laturi ale oricărei informații: cea obiectivă și cea subiectivă.

Latura obiectivă a informației cuprinde valori ale indicatorilor economici și de producție, valori statistice, extrase documentare sau legale, etc.

Latura subiectivă cuprinde aprecieri, opinii, impresii, etc.

Calitățile pe care trebuie să le îndeplinească o informație, din punct de vedere al conținutului, pentru a fi eficient sunt: claritatea, caracterul complet și concizia.

Claritatea se referă la explicitarea pe înțelesul adresantului a datelor transmise. (informația privind atingerea pragului de alarmă la stocul de materii prime, transmisă directorului financiar este insuficient de clară dacă nu are specificat și costul acesteia; fără această din urmă completare, informația este nefolositoare la nivelul compartimentului financiar, are un nivel scăzut de semnificație).

Caracterul complet se referă la insuficienta consistență în date a unei informații. O singură informație este de multe ori insuficientă și este nevoie ca ea să fie susținută de alte informații care să întregască orizontul de cunoaștere în vederea luării deciziei corecte (spre exemplu, informația primită referitor la insolvabilitatea comercială a unui client primită pe canale comerciale este insuficientă pentru întreruperea relațiilor cu acesta dacă nu este completată cu informații provenite din circuitul bancar sau juridic).

Concizia se referă la volumul de date conținute care poate fi un impediment în luarea cu promptitudine a deciziei potrivite. Astfel gradul de concizie crește pe măsura creșterii nivelului ierarhic căruia i se adresează. Datele cuprinse în balanța lunară de verificare a rezultatelor firmei sunt necesare la nivelul compartimentului economic dar mult prea voluminoase pentru informarea managerului general al societății căruia îi sunt suficiente câteva date sintetice extrase din această balanță).

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

Modul I: Administrarea firmei

Conținutul vizat: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii

Conținutul integrat: Agenda electronică (Modul I: Etică și comunicare profesională)

Subiectul lecției: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii - Prelucrarea informației

Numele și prenumele elevului:

FIȘA DE EVALUARE

Sarcini de lucru:

Completați următorul aritmogrif pe baza definițiilor prezentate mai jos:

A

1.																			
2.																			
3.																			
4.																			
5.																			
6.																			
7.																			
8.																			
9.																			
10.																			

B

Definiții:

Verticala A - B (cheia aritmogrifului): noțiune care vizează o utilitate umană, un scop.

Orizontal:

1. Tip de agendă
2. Calitate a informației referitoare la volumul de date.
3. Realizarea rezumatelor în agenda clasică este laborioasă și
4. Sistem informatic ce stă la baza alcătuirii agendei electronice.
5. Calitate a informației referitoare la explicitarea pe înțelesul adresantului a datelor transmise
6. Caracter al informației ce se referă la insuficienta consistență în date.
7. Avantaj al utilizării agendei clasice.
8. Una dintre laturile unei informații.
9. Suport material al agendei clasice.
10. Tip de agendă

Notă: Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 5 puncte. Pentru obținerea corectă a cheii aritmogrifului (A-B) se acordă 40 de puncte.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 5 minute

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

Modul I: Administrarea firmei

Conținutul vizat: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii

Conținutul integrat: Agenda electronică (Modul I: Etică și comunicare profesională)

Subiectul lecției: Sistemul informațional la nivelul întreprinderii - Prelucrarea informației

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

Notă: Se acordă 10 puncte din oficiu.

90 de puncte repartizate astfel:

Orizontal(10 x 5 puncte)

50 de puncte

1. Clasică
2. Concizia
3. Dificilă
4. Program
5. Claritate
6. Complet
7. Portabilitate
8. Obiectivă
9. Caiet
10. Electronică

Vertical A-B

40 de puncte

Informație

BIBLIOGRAFIE

1. Baldrige, L., *Codul manierelor în afaceri*, Editura Business Tech International, București, 1997;
2. Bărbulescu, C., Gavrilă, T., *Economia și gestiunea întreprinderii*, Editura Economică, București, 1999;
3. Cârstea, Gh., *Managementul producției*, Editura Interprint, București, 1994;
4. Constantinescu, D., Tumbăr, C., Nistorescu, T., Meghișan, Gh., *Economia întreprinderii*, Editura Economică, București, 2000;
5. Prutianu, Ș., *Manual de comunicare și negociere în afaceri*, Editura Polirom, Iași, 2000;
6. Stanton, N., *Comunicarea*, Editura Știință și Tehnică, București, 1995.

**Recomandări metodologice pentru consolidarea achizițiilor din anul școlar
2019-2020 /Ghid metodologic**

ANEXA TURISM_II

În învățământul profesional și tehnic, pregătirea de specialitate se realizează în sistem modular și se bazează pe Standardul de Pregătire Profesională (SPP) al calificării pe care elevul o dobândește la absolvirea cursurilor. În Standardul de Pregătire Profesională sunt prevăzute rezultatele învățării în termeni de cunoștințe, abilități și atitudini. Aceste rezultate sunt grupate în unități de rezultate ale învățării, fiecare unitate corespunzând unui modul de pregătire.

Structura curriculum-ului școlar precizează, prin planul de învățământ, categoriile de pregătire - teoretică și practică, prin laborator tehnologic și instruire în atelier - prin care elevii pot dobândi rezultatele învățării precizate în SPP. Drept urmare, se recomandă ca planificarea calendaristică a activității didactice să fie un document care se întocmește integrat, prin colaborarea cadrelor didactice care să asigure fiecare categorie de pregătire: succesiunea temelor corelată, astfel încât abordarea teoretică a cunoștințelor să fie, pe cât posibil, urmată de aplicarea lor practică, în laboratorul de specialitate sau în atelierul de instruire practică.

PROFIEC

EXEMPLUL 1

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: SISTEME DE SERVIRE, clasa a X-a,

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Organizator banqueting

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a IX analizat) RI doar din perioada COVID			Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a X-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1			2	3	4
Modulul analizat: M4. Sisteme de servire, clasa a X-a					
				M5. Coordonarea activității de servire, din clasa a XI-a, Calificarea Organizator banqueting	
Rezultatele învățării 1			Conținutul 1 - Sisteme de servire	Conținuturile: • Activitatea de pregătire a spațiilor de servire din modulul M5. Coordonarea activității de servire, din clasa a XI-a, Calificarea Organizator banqueting, asigură o posibilă integrare/ corespondență cu conținuturile modulului	Integrarea propusă: Conținuturile Activitatea de pregătire a spațiilor de servire, din modulul M5. Coordonarea activității de servire, din clasa a XI-a, Calificarea Organizator banqueting, pot asigura obținerea rezultatelor învățării conform SPP. Recomandări și sugestii metodologice: Realizarea de: • Fișe de documentare, pentru prezentarea caracteristicilor sistemelor de servire; avantajele și dezavantajele sistemelor/ variantelor de servire.
Cunoștințe	Abilități	Atitudini			
8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora 8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele	8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la	8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor, prin adaptarea tehnicilor de			

<p>sale.</p> <p>8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez).</p> <p>8.1.5. Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport.</p>	<p>gheridon, cu căruciorul.</p> <p>8.2.5. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect sau francez</p> <p>8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale.</p> <p>8.2.7. Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.</p>	<p>servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p>		<p>analizat, M4. Sisteme de servire, clasa a X-a, astfel încât să se poată realiza remediarea achizițiilor din clasa a X-a, fără a prejudicia țintele pentru anul școlar 2020-2021.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fișe de lucru, privind caracteristicile sistemelor de servire; avantajele și dezavantajele sistemelor/ variantelor de servire. • Teste pentru fixarea cunoștințelor. • Fișe de observație, privind respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice. <p>Utilizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicații practice, pentru formarea abilităților de identificare a particularităților specifice fiecărui sistem de servire și adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0: https://docs.google.com/document/u/0/ https://www.google.com/slides/about/ https://www.google.com/forms/about/ https://www.thinglink.com/ https://learningapps.org/ https://kahoot.com/ https://prezi.com/ https://www.genial.ly/ https://venngage.com/ https://socrative.com/ • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online: https://www.youtube.com/watch?v=p9mzBckf3G4 https://www.youtube.com/watch?v=69HnmC6lugw https://www.youtube.com/watch?v=Q6ml7QgURCY https://www.youtube.com/watch?v=3grFZJ7qzjk https://www.youtube.com/watch?v=SpK1owmRemQ
--	---	--	--	---	--

					https://www.youtube.com/watch?v=8jVoMYMoVfs https://www.youtube.com/watch?v=AWBy7qgkxRM https://www.youtube.com/watch?v=68t6TQUh2bQ https://www.youtube.com/watch?v=08p64bZ0b1k https://www.youtube.com/watch?v=y8_l4ccwp9g https://www.youtube.com/watch?v=5xI8AIKZHdc https://www.youtube.com/watch?v=23kkJ6PT1ak https://www.youtube.com/watch?v=98RQbBRrXjU https://www.youtube.com/watch?v=ZOPwlHkOhTE https://www.youtube.com/watch?v=aC3yimloTfl https://www.youtube.com/watch?v=bgfdqVmVjfk
				M5. Coordonarea activității de servire, din clasa a XI-a, Calificarea Organizator banqueting	
Rezultatele învățării 2			Conținutul 2 - Tehnici specifice de debarasare Etapele și modalitățile de transport la oficiu	Conținuturile <ul style="list-style-type: none"> • Reguli de siguranță și securitate în muncă, igienă și dezvoltare durabilă din modulul M5. Coordonarea activității de servire, din clasa a XI-a, Calificarea Organizator banqueting, asigură o posibilă integrare/ corespondență cu conținuturile modului analizat, M4. Sisteme de servire, clasa a X-a, astfel încât să se poată realiza remedierea 	Integrarea propusă: Conținuturile Reguli de siguranță și securitate în muncă, igienă și dezvoltare durabilă , din modulul M5. Coordonarea activității de servire, din clasa a XI-a, Calificarea Organizator banqueting , pot asigura obținerea rezultatelor învățării conform SPP. Recomandări și sugestii metodologice: Realizarea de: <ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare, pentru prezentarea tehnicilor specifice de debarasare a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol; prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate. • Fișe de lucru, privind tehnicile specifice de debarasare, etapele și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.
Cunoștințe	Abilități	Atitudini			
8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar 8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar	8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol. 8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate,	8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă,			

debarasate.	cu sprijinul colegilor din echipa de servire.	siguranță și securitate în muncă.		achițiilor din clasa a X-a, fără a prejudicia țintele pentru anul școlar 2020-2021.	<ul style="list-style-type: none"> • Teste pentru fixarea cunoștințelor. • Fișe de observație, privind respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice. <p>Utilizarea de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplicații practice pentru formarea abilităților și atitudinilor specifice pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0: <ul style="list-style-type: none"> https://docs.google.com/document/u/0/ https://www.google.com/slides/about/ https://www.google.com/forms/about/ https://www.thinglink.com/ https://learningapps.org/ https://kahoot.com/ https://prezi.com/ https://www.genial.ly/ https://venngage.com/ https://socrative.com/ • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online: <ul style="list-style-type: none"> https://www.youtube.com/watch?v=tHymwFDddrI https://www.youtube.com/watch?v=_m0YrQz9oz0 https://www.youtube.com/watch?v=DEUmwjPslgl https://www.youtube.com/watch?v=K5T42WfUcnM https://www.youtube.com/watch?v=98RQbBRrXjU https://www.youtube.com/watch?v=X1Fbp5WIXCE
-------------	---	-----------------------------------	--	---	---

EXEMPLE DE INSTRUMENTE DE EVALUARE

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Organizator banqueting

Modulul: M4. Sisteme de servire

Anul de studiu: clasa a X-a

Rezultate ale învățării vizate: Utilizarea sistemelor de servire în restaurație

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea caracteristicilor sistemelor de servire utilizate în unitățile de alimentație la servirea preparatelor și băuturilor
2. Precizarea avantajelor și dezavantajelor sistemelor de servire
3. Identificarea factorilor care influențează transportul, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor comandate în meniu
4. Stabilirea criteriilor de selectare a sistemului de servire
5. Analizarea unor imagini și identificarea greșelilor de servire și/sau debarasare

PROIECT

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație
Calificarea profesională: Organizator banqueting
Anul de studiu: clasa a X-a
Modulul: M4. Sisteme de servire

Rezultate ale învățării vizate: Utilizarea sistemelor de servire în restaurație

Numele și prenumele _____
Clasa _____

TEST DE EVALUARE SUMATIVĂ

Toate subiectele sunt obligatorii.
Se acordă 10 puncte din oficiu.
Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I **30 puncte**

I.A. **10 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Pe partea stângă a consumatorului se realizează servirea:
 - a) la farfurie;
 - b) cu căruciorul;
 - c) la cameră;
 - d) cu lușul din supieră.
2. În sistemul de servire indirect, platoul cu preparate se transportă:
 - a) pe palma și antebrațul mâinii drepte;
 - b) pe palma și antebrațul mâinii stângi;
 - c) cu ajutorul loveratorului;
 - d) cu ajutorul consolei.
3. Servirea la gheridon este o variantă de servire a:
 - a) sistemului de servire direct;
 - b) sistemului de servire indirect;
 - c) sistemelor de servire speciale;
 - d) sistemelor de servire din mijloacele de transport.
4. Pentru debarasarea farfuriilor și tacâmurilor de la trei consumatori, când cantitatea de resturi este mică, se recomandă sistemul:
 - a) cu o singură farfurie;
 - b) cu două farfurii;
 - c) cu trei farfurii;
 - d) utilizarea tăvii de serviciu.
5. Servirea la farfurie acoperită cu cloș se utilizează în :
 - a) unitățile fast-food;
 - b) unitățile de categorie modestă;
 - c) unitățile de categorie superioară;
 - d) unitățile tip autoservire.

I.B.**10 puncte**

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate sistemele de servire folosite în unitățile de alimentație, iar în coloana **B** sunt prezentate caracteristicile acestora.

Scrieți, pe foaia cu răsunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

A. Sistemele de servire	B. Caracteristici
1. servirea direct	a. servirea în cameră a celor trei mese principale precum și a altor comenzi solicitate de către clienți
2. servirea indirect	b. transportul și prezentarea preparatelor sunt efectuate de către chelner, iar servirea propriu-zisă de către clienți
3. servirea prin casele de comenzi	c. transportul, prezentarea și servirea preparatelor și a băuturilor se efectuează de către chelner
4. room-service	d. transportul preparatelor porționate și montate de la secții, pe farfurii întinse mici, în salatiere sau raviiere, în salonul restaurant se face cu ajutorul unui cărucior de construcție specială
5. autoservirea	e. solicitarea prin telefon, în scris sau verbal, de către clienți a meniurilor dorite și indicarea domiciliului
	f. preparatele și băuturile sunt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre, formând o linie continuă de prezentare și servire

I.C.**10 puncte**

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5. Pentru fiecare dintre afirmații, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă.

1. Servirea la cărucior prezintă dezavantajele că necesită mai mult timp, mai mult spațiu și personal mai numeros.
2. Sistemul de servire indirect este rapid și elegant datorită îndemânării ospătarului.
3. La servirea de tip room-service, preparatele și băuturile sunt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre, însoțite de etichete ce cuprind denumirea produsului și unitatea de măsură.
4. Servirea preparatelor la farfurie se execută pe partea dreaptă a consumatorului.
5. Debarasarea salatierelelor se face după plecarea consumatorilor.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1. Ținând seama de rolul și aportul personalului de servire în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor și a băuturilor, se pot efectua mai multe sisteme de servire:

12 puncte

a). Clasificați sistemele de servire în funcție de aportul personalului de servire în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor și a băuturilor. 6 puncte

b). Prezentați trei avantaje ale utilizării sistemului de servire la gheridon. 6 puncte

II.2. Precizați cinci factori care influențează transportul, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor comandate în meniu. 10 puncte

II.3. Analizați imaginea de mai jos și precizați care sunt greșelile apărute în timpul debarasării? 8 puncte



SUBIECTUL III

30 puncte

Realizați un eseu cu tema “Servirea preparatelor culinare prin sistemul indirect” cu următoarea structură:

- precizați caracteristicile sistemului de servire indirect;
- prezentați variantele de servire a preparatelor prin sistemul de servire indirect;
- enumerați preparatele culinare care nu sunt recomandate a fi servite prin sistemul de servire indirect și argumentați răspunsul dat;
- prezentați avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire indirect.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

TEST DE EVALUARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	30 puncte
--------------------	------------------

A.	10 puncte
-----------	------------------

1. - d; 2. - b; 3. - a; 4. - b; 5. - c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B.	10 puncte
-----------	------------------

1. - c; 2. - b; 3. - e; 4. - a; 5. - f.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.	10 puncte
-----------	------------------

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1. - F; 2. - F; 3. - F; 4. - A; 5. - F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II	30 puncte
---------------------	------------------

II.1.	12 puncte
--------------	------------------

a). Clasificarea sistemelor de servire în funcție de aportul personalului de servire în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor și a băuturilor. **6 puncte**

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b). Prezentarea a trei avantaje ale sistemului de servire la gheridon. **6 puncte**

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2. Precizarea a cinci factori care influențează transportul, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor comandate în meniu. **10 puncte**

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.3. Identificarea greșelile apărute în timpul debarasării **8 puncte**
Pentru răspuns corect și complet se acordă 8 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 4 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III **30 puncte**

a) precizați caracteristicile sistemului de servire indirect **2 puncte**
Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) prezentați variantele de servire a preparatelor prin sistemul de servire indirect (varianta I și varianta II) **8 puncte**
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) enumerați preparatele culinare care nu sunt recomandate a fi servite prin sistemul de servire indirect și argumentați răspunsul dat **4 puncte**
Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

d) prezentați două avantaje și două dezavantaje ale utilizării sistemului de servire indirect **8 puncte**
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 8 puncte.

FIȘĂ DE OBSERVAȚIE

privind respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice

Numele și prenumele elevului: _____

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Perioada analizată:

Numele și prenumele evaluatorului: _____

Nr. crt.	Aspect observat	Da/Nu	Recomandări	Data obs.
Integrarea în echipă				
1.	Își asumă rolurile care îi revin în echipă: <ul style="list-style-type: none"> • lucrări de igienizare • realizarea mise-en-place-ului conform meniului comandat: <ul style="list-style-type: none"> ✓ aducerea farfuriilor și așezarea pe mese ✓ aducerea tacâmurilor și așezarea pe mese ✓ aducerea paharelor și așezarea pe mese ✓ aducerea șervetelor și așezarea pe mese ✓ aducerea altor obiecte de servire și așezarea pe mese • servirea preparatelor prin adaptarea tehnicilor de servire la condițiile și situațiile particulare din unitatea de alimentație • debarasarea mesei de obiectele de inventar utilizate, conform regulilor de protocol 			
2.	Contribuie la crearea unor relații de muncă adecvate: <ul style="list-style-type: none"> • relații politicoase și de cooperare • rezolvarea corectă și promptă a sarcinilor de lucru • formarea abilităților de lucru în echipă • privirea într-un sens pozitiv a observațiilor tutorelui de practică/managerului 			
Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor				
3.	Realizează corect: <ul style="list-style-type: none"> • sarcinile ce îi revin în echipă • dozarea efortului ortostatic și raționalizarea mișcărilor • înlăturarea deplasărilor inutile 			
4.	Adoptă o atitudine pozitivă pentru a fi acceptat cu ușurință: <ul style="list-style-type: none"> • punctualitate • promptitudine • amabilitate 			
Comunicarea eficientă				
5.	În timpul activității urmărește: <ul style="list-style-type: none"> • comunicarea civilizată cu membrii de echipă/ tutorele de practică/manager/clientii • comunicarea unor informații esențiale • utilizarea unui vocabular de specialitate adecvat și corect 			
6.	În activitatea sa evită: <ul style="list-style-type: none"> • conversații cu glas ridicat cu colegii • conversații cu glas ridicat cu clienții • manipularea zgomotoasă a inventarului • deteriorarea inventarului 			

Concluzie generală: _____

Barem de corectare și notare
FIȘĂ DE OBSERVAȚIE

Integrarea în echipă

1. Își asumă rolurile care îi revin în echipă: (20 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 20 puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 10 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

2. Contribuie la crearea unor relații de muncă adecvate: (10 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 10 puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 5 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor

3. Realizează corect: (20 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 20 puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 10 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

4. Adoptă o atitudine pozitivă pentru a fi acceptat cu ușurință: (10 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 10 puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 5 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

Comunicarea eficientă

5. În timpul activității urmărește: (20 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 20 puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 10 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

6. În activitatea sa evită: (10 puncte)

Pentru îndeplinirea corectă și completă a sarcinilor se acordă 10 puncte. Pentru îndeplinirea parțial corectă sau incompletă se acordă 5 puncte. Pentru incorectitudine sau lipsa de participare se acordă 0 puncte.

Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE, ÎN RELAȚIE DIRECTĂ CU ANALIZA EFECTUATĂ LA PUNCTUL I.



Rezultatele învățării din clasa a X-a vizate			Conținuturi ale modului vizat M3. Sortimentul de preparate și băuturi, clasa a X-a	Rezultatele învățării din clasa a IX-a integrate	Conținuturile din modulul integrat M2. Calitatea în turism și alimentație, clasa a IX-a	Exemple de activități de învățare	
1			2	3	4		5
Modulul vizat: M5. Coordonarea activității de servire, clasa a XI-a, Calificarea Organizator banqueting							
Modulul integrat: M4. Sisteme de servire, clasa a X-a							
Modulul vizat: M5. Coordonarea activității de servire, clasa a XI-a				Modulul integrat: M4. Sisteme de servire, clasa a X-a			
Rezultatele învățării vizate 1			Conținuturile vizate: • Activitatea de pregătire a spațiilor de servire	Rezultatele învățării integrate 1			Conținutul integrat 1: • Sisteme de servire
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
16.1.4. Precizarea succesiunii și particularităților operațiilor de pregătire a spațiilor de servire. 16.1.5. Stabilirea detaliilor referitoare la realizarea mise-en-place-ului și a ambiantului din spațiile de servire.	16.2.3. Organizarea activităților de curățenie și de verificare a stării dotărilor din spațiile de servire. 16.2.4. Supravegherea echipei de lucru în efectuarea mise-en-place-ului și a activităților de creare a ambiantului în spațiile de servire.	16.3.3. Implicarea responsabilă în coordonarea activităților de pregătire a spațiilor de servire, pe baza unui plan de muncă, cu respectarea regulilor de comunicare în cadrul echipei de lucru.	8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora 8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale. 8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez).	8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul. 8.2.5. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire	8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor, prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă,	<ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare pentru prezentarea caracteristicilor sistemelor de servire; avantajele și dezavantajele sistemelor/ variantelor de servire. • Fișe de lucru privind caracteristicile sistemelor de servire; avantajele și dezavantajele sistemelor/ variantelor de servire. • Teste pentru fixarea cunoștințelor. • Fișe de observație, privind respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice. • Aplicații practice, pentru formarea abilităților de identificare a particularităților specifice fiecărui sistem de servire și adaptarea tehnicilor 	



				<p>8.1.5. Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport.</p>	<p>indirect sau francez</p> <p>8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale.</p> <p>8.2.7. Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație.</p>	<p>siguranță și securitate în muncă.</p>	<p>de servire la condiții și situații specifice din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0. • Activități de învățare bazate pe rezolvare de probleme – Harta conceptuală tip pânză de paianjen. Sarcina de lucru: Folosind surse diferite (internet, manuale de specialitate, fișe de documentare etc.) obțineți informații despre sistemele de servire. Timp de lucru: 15 minute. • Activități de învățare bazate pe experiență (reală sau simulată) – Proiectul. Sarcina de lucru: Folosiți surse diferite (internet, manuale de specialitate, fișe de documentare) pentru a aduna informații despre sistemele de servire a preparatelor. Întocmiți, pe baza documentărilor făcute, un proiect care să atingă următoarele puncte: <ol style="list-style-type: none"> 1. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora. 2. Prezentarea caracteristicilor sistemului
--	--	--	--	--	---	--	--



								<p>de servire direct sau englezesc, și particularitățile formelor de servire.</p> <p>3. Avantajele și dezavantajele sistemului de servire indirect (francez).</p> <p>4. Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, room service, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport.</p>
Rezultatele învățării vizate 2			Conținuturile vizate:	Rezultatele învățării integrate 2			Conținutul interat 2 -	
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	• Reguli de siguranță și securitate în muncă, igienă și dezvoltare durabilă	Cunoștințe	Abilități	Atitudini	• Tehnici specifice de debarasare • Etapele și modalitățile de transport la oficiu	
16.1.6. Prezentarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă și de dezvoltare durabilă, specifice unităților de servire.	16.2.5. Realizarea instructajului de siguranță și securitate în muncă în salonul de servire 16.2.6. Verificarea situației cametelor de sănătate și a stării de igienă a personalului de servire. 16.2.7. Planificarea activităților de igienizare a spațiilor de	16.3.4. Asumarea responsabilă a regulilor de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă specifice spațiilor de servire, în conformitate cu legislația și reglementările în vigoare.		8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar 8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.	8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol. 8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire.	8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.		<ul style="list-style-type: none"> • Fișe de documentare pentru prezentarea tehnicilor specifice de debarasare a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol; prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate. • Fișe de lucru privind tehnicile specifice de debarasare, etapele și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate. • Teste pentru fixarea cunoștințelor. • Fișe de observație, pentru respectarea principiilor lucrului în echipă în timpul activităților practice. • Aplicații practice, pentru formarea abilităților de identificare a particularităților

	servire.								<p>specifice debarasării obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol, cu respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă, a regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mijloace multimedia pentru accesarea unor site-uri de specialitate și informații online. • Aplicații online realizate cu diferite instrumente Web 2.0. • Activități de învățare bazate pe experiență (reală sau simulată) – Studiul de caz, Jocul de rol, pentru asumarea responsabilității în realizarea activităților de servire a preparatelor și debarasare a obiectelor de inventar, cu sprijinul colegilor din echipa de servire. Timp de lucru: 15 minute. • Activități de învățare bazate pe comunicare – Rezumare. Sarcina de lucru: Folosind surse diferite (internet, manuale de specialitate, fișe de documentare) rezumați într-un text de o pagină caracteristicile esențiale ale debarasării obiectelor de inventar și transportul la oficiu. Timp de lucru: 20 minute.
--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--

**EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE
POSSIBIL A SE DESFĂȘURA ONLINE**

Nr. crt.	Rezultatul e învățării	Tema	Sarcina de lucru	Link aplicația online	Cod QR
1.	8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora	Factorii care influențează transportul, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor comandate în meniu	Participați la următorul joc de rol, în calitate de chelner, și analizați harta conceptuală privind factorii care influențează transportul, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor comandate în meniu. Procedați în mod asemănător pentru a prezenta sistemele de servire.	https://venngage.net/ps/0aMt5zHw8Nc/factorii-care-influenteaza-transportul-prezentarea-si-servirea-preparatelor-si-bauturilor-comandate-in-meniu	
2.	8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora	Clasificarea sistemelor de servire	Participați la următorul joc de rol în calitate de chelner. Clasificați sistemele de servire ținând seama de rolul și aportul personalului de servire în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor și a băuturilor.	https://learningapps.org/watch?v=pquf1ob4c20	
3.	8.1.3. Caracterizare a sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale	Sistemul de servire direct (englezesc) cu cleștele de pe platou	Participați la următorul joc de rol în calitate de chelner și parcurgeți etapele servirii preparatelor prin sistemul de servire direct cu cleștele de pe platou.	https://www.thinglink.com/scene/1350943855490367491	
4.	8.1.3. Caracterizare a sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale	Sistemul de servire direct cu cleștele de pe platou sau cu lușul din supieră	Participați la următorul studiu de caz în calitate de chelner. Aranjați în ordinea corectă etapele servirii preparatelor prin sistemul de servire direct cu ajutorul cleștelui sau lușului.	https://learningapps.org/watch?v=ppr7n6iic20	

5.	8.1.3. Caracterizare a sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale	Avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire direct cu ajutorul cleștelui sau lușului.	Participați la următorul studiu de caz în calitate de chelner. Identificați avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire direct cu ajutorul cleștelui sau lușului.	https://learningapps.org/watch?v=p4ek0p0rj20	
6.	8.1.3. Caracterizare a sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale	Sistemul de servire la farfurie	Participați la următorul joc de rol în calitate de chelner și parcurgeți etapele servirii preparatelor prin sistemul de servire la farfurie.	https://www.thinglink.com/scene/1351198234030112769	
7.	8.1.3. Caracterizare a sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale	Sistemul de servire la gheridon	Participați la următorul studiu de caz în calitate de chelner. Servirea la gheridon este un serviciu elegant, spectaculos, care stimulează pofta de mâncare și ridică gradul de servire în unitatea respectivă. Asociați fiecărei imagini operația corespunzătoare.	https://learningapps.org/watch?v=p9cqdzayc20	
8.	8.1.3. Caracterizare a sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale	Sistemul de servire cu ajutorul căruciorului	Participați la următorul joc de rol în calitate de chelner și parcurgeți etapele servirii cu ajutorul căruciorului.	https://www.thinglink.com/scene/1351241667117580289	
9.	8.1.4. Caracterizare a sistemului de servire indirect (francez).	Sistemul de servire indirect (francez)	Participați la următorul joc de rol în calitate de chelner și parcurgeți etapele servirii preparatelor prin sistemul de servire indirect.	https://www.thinglink.com/scene/1351267914237345793	
10.	8.1.5. Descrierea	Sisteme de servire	Participați la următorul joc de rol în calitate de	https://www.thinglink.com/scene/13514931335	

	sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport.	speciale: autoservirea (self-service)	consumator și parcurgeți etapele servirii preparatelor prin sistemul de autoservire (self-service).	43669763	
11.	8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar 8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.	Debarasare a meselor	Participați la următorul joc de rol în calitate de chelner. Respectând regulile de debarasare, indicați pe ce parte a consumatorului se efectuează debarasarea obiectelor de inventar	https://learningapps.org/watch?v=pq14s2a1c20	
12.	8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora	Servirea consumatorilor	Test de evaluare Scrieți, folosind semnele diacritice, informația corectă care completează spațiile libere.	https://learningapps.org/watch?v=p1sqprdt20	
13.	8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora	Sisteme de servire	Test de evaluare - Sisteme de servire	https://play.kahoot.it/v2/?quizId=b343d689-1a7e-4d94-b979-a67fed80e7b9	

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar, Constanța (2006) - *A B C - ul ospătarului*, Editura Diasfera, București
2. Brumar, Constanța și colab. (2012) - *Organizator banqueting, manuale pentru clasele a XI - a și a XII - a*, Editura CD Press, București
3. Brumar, Constanța și colab. (2011) - *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X - a*, Editura CD Press, București
4. Cerghit, Ioan (2002) - *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, Editura Aramis, București
5. Dincă, Cristian (2008) - *Ospătar. Manual pentru calificarea ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație publică*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
6. Dobrescu, Emilian (2006) - *Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
7. Florea, Constantin, ș.a. (2004) - *Manualul directorului de restaurant*, Editura THR-CG, București
8. Lupu, Costică (2009) - *Strategii didactice interactive*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
9. Oprea, Crenguța Lăcrămioara (2009) - *Strategii didactice interactive*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
10. Nicolescu, Radu (1998) - *Tehnologia restaurantelor*, Editura Inter-Rebs, București
11. Nicolescu, Radu (1998) - *Serviciile în turism și alimentație publică*, Editura Sport-turism, București
12. Stavrositu, Stere (2006) - *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, Fundația Arta serviciilor în turism, București
13. Vintilă, Iuliana și colab. (2004) - *Știință și artă în catering*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București
14. *** - www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca
15. *** - www.asociatia-profesorilor.ro/metode-de-predare-interactive.html
16. Instrumente Web 2.0 pentru crearea aplicațiilor online:

<https://docs.google.com/document/u/0/>

<https://www.google.com/slides/about/>

<https://www.google.com/forms/about/>

<https://www.thinglink.com/>

<https://learningapps.org/>

<https://kahoot.com/>

<https://prezi.com/>

<https://www.genial.ly/>

<https://venngage.com/>

<https://socrative.com/>

FIȘA DE DOCUMENTARE 1

Sisteme de tehnica servirii

Operațiile de transport, prezentare și servire a preparatelor și băuturilor comandate în meniu se realizează în mai multe moduri, în funcție de: caracteristicile fizice, chimice și tehnologice ale preparatelor și băuturilor, numărul persoanelor servite, timpul alocat de consumatori pentru servirea mesei, volumul cerințelor și preferințelor culinare, momentul servirii mesei (mic dejun, dejun, cină, masă festivă), gradul de calificare a personalului de serviciu și de dotare a unității cu obiectele de servire etc.



Fig. 1.1. Factorii care influențează transportul, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor comandate în meniu

Ținând seama de rolul și aportul personalului de servire în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor și a băuturilor, se pot efectua următoarele sisteme de servire:

- **sistemul de servire direct sau englezesc** caracterizat prin faptul că toate operațiile se efectuează de către personalul de servire;

Sistemul de servire direct (englezesc) se realizează în următoarele variante:

- ✓ cu cleștele de pe platou;
- ✓ cu lușul din supieră;
- ✓ la farfurie;
- ✓ la gheridon;
- ✓ cu căruciorul.

- **sistemul de servire indirect sau francez**, când o mică parte din operațiile de servire se efectuează de către clienți;
- **sisteme de servire speciale:**
 - ✓ autoservirea;
 - ✓ servirea prin casele de comenzi (la domiciliu);
 - ✓ room-service (servirea la cameră);
 - ✓ fast food (servirea rapidă);
 - ✓ servirea prin intermediul automatelor;
 - ✓ în unitățile de servire din mijloacele de transport.

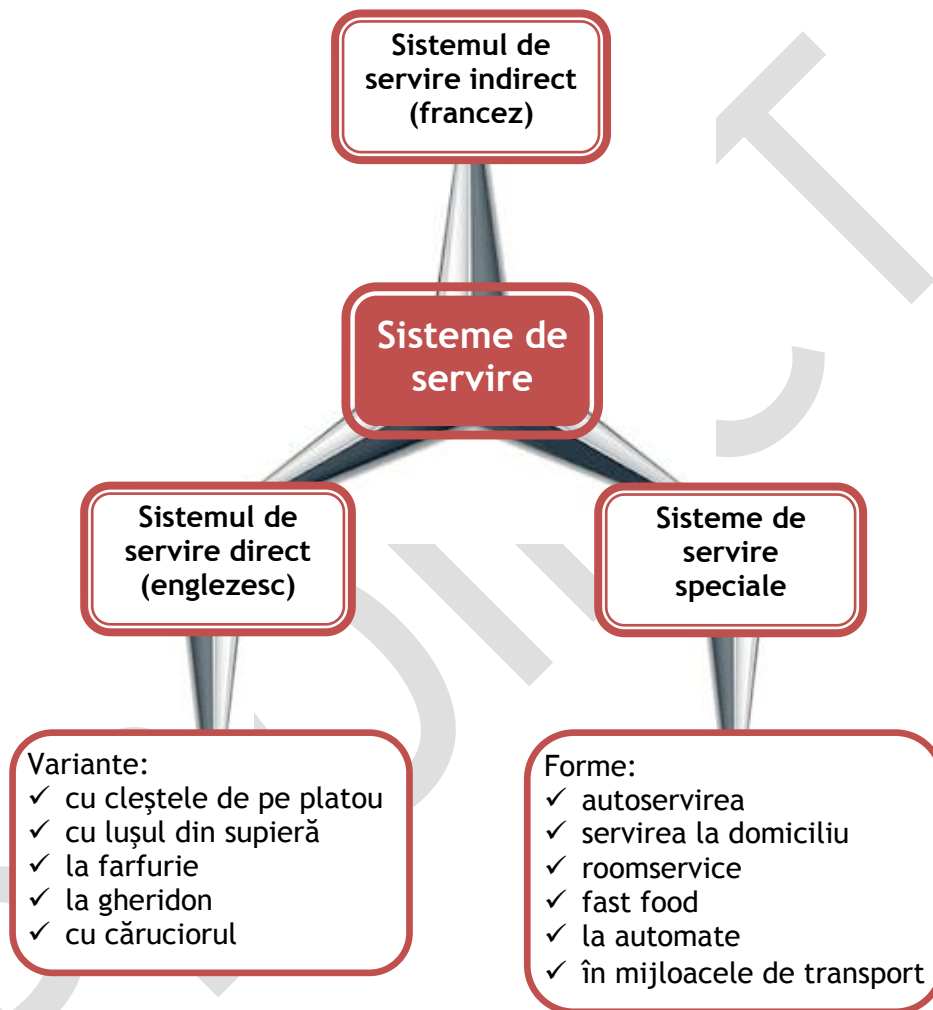


Fig. 1.2. Clasificarea sistemelor de servire

FIȘA DE DOCUMENTARE 2

Sistemul de servire direct (englezesc) cu cleștele de pe platou sau cu lușul din supieră

Sistemul de servire direct cu ajutorul cleștelui sau lușului constă în:

- I. aducerea de la secție a preparatelor porționate și montate pe obiecte de servire ca: platouri, legumiere, supiere, boluri care se așază pe antebrațul și palma stângă, pe care în prealabil a fost așezat ancărul;
- II. chelnerul prezintă preparatul pe partea stângă a consumatorului și cere permisiunea de a servi; apoi face servirea pe aceeași parte;
- III. apropie marginea obiectului de inventar, cu ajutorul căruia s-a transportat preparatul respectiv, de marginea farfuriei așezată în prealabil pe masă, în fața consumatorului;
- IV. cu mâna dreaptă prinde cleștele sau lușul și cu mișcări ordonate, sigure, trece preparatul în farfurie;
- V. după servire, cleștele se așază pe marginea platoului, respectiv lușul se introduce în bol;
- VI. chelnerul trece prin spatele consumatorului servit, spre dreapta, pentru a efectua aceleași operații la următorul consumator.



Fig. 2.1. Servirea directă cu ajutorul cleștelui

Sistemului de servire direct cu ajutorul cleștelui sau lușului se utilizează:

- la servirea celor mai multe preparate (cu excepția preparatelor fragile: ouă ochiuri, creier pane etc.)
- când timpul de servire este redus, dar personalul are calificarea necesară pentru a ști să mânuiască cleștele, să prezinte preparatele și să le porționeze în mod egal; acest sistem scoate în evidență nivelul de pregătire profesională a personalului.

Avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire direct cu ajutorul cleștelui sau lușului:

Avantaje	Dezavantaje
<ul style="list-style-type: none">• deschide apetitul clienților, preparatele fiind aduse montate de la secție și prezentate în cantități mari sau într-un număr mai mare de porții, ceea ce permite ca aspectul să fie apetisant, estetic și mai atrăgător;• este mai rapid, chelnerul având o mai mare îndemânare la servirea preparatelor, trecerea acestora din obiectele de transport în cele din care se consumă;• este un serviciu elegant, sobru, care impresionează în mod plăcut clientela;• nu necesită un spațiu prea mare pentru practicarea lui.	<ul style="list-style-type: none">• sunt deranjați clienții prin solicitarea permisiunii de a fi serviți;• prezintă riscul să se păteze cu mâncare fața de masă sau îmbrăcămintea clienților, fie din nepriceperea personalului de servire, fie din neatenția clientului care poate face o mișcare ce incomodează chelnerul în timpul servirii preparatului respectiv;• nu dă posibilitatea clienților să-și aleagă ceea ce doresc și cât doresc din preparatul adus.

Urmăriți online:

- Servirea preparatelor cu cleștele de pe platou

<https://www.youtube.com/watch?v=NXEWysdt8SM>

<https://www.youtube.com/watch?v=MLDqNSjMB7A&list=TLPQMDYwODIwMjBaYuzgXuP4lg&index=6>

FIȘA DE DOCUMENTARE 3

Sistemul de servire la farfurie

Sistemul de servirea la farfurie constă în:

- I. ridicarea de la secții a preparatelor porționate, montate pe farfurii;
- II. chelnerul se prezintă la secție cu ancărul așezat pe antebrațul și palma stângă, împăturit în mai multe sau mai puține pliuri în funcție de temperatura preparatului servit, pentru a prelua preparatele montate pe farfurii;
- III. pentru transportul farfuriilor cu preparate se procedează astfel:
 - ✓ prima farfurie se prinde între degetul mare așezat pe marginea deasupra a farfuriei și degetul arătător dedesubt;
 - ✓ a doua farfurie se introduce puțin sub prima farfurie și se sprijină pe celelalte degete (mijlociu, inelar și cel mic);
 - ✓ a treia farfurie se așază pe antebraț și marginea celei de a doua farfurii;
 - ✓ a patra farfurie se prinde între degetul mare așezat pe marginea de deasupra farfuriei și celelalte de la mâna dreaptă, răsfirate dedesubt.
- IV. în cazul transportului preparatelor lichide calde, farfuriile adânci sunt așezate pe câte o farfurie întinsă mare drept suport în felul următor: prima farfurie se prinde cu suport, a doua fără suport, a treia va avea două farfurii suport, iar a patra va fi prinsă cu suport în mâna dreaptă.

Transportul unui număr mai mare de farfurii creează riscul ca acestea să se dezechilibreze și să alunece, să schimbe aspectul de prezentare a preparatelor sau să se murdărească farfuriile și fețele de masă. Farfuriile cu preparate se transportă cu multă atenție până la masa respectivă, așezându-se pe blatul acesteia pe partea dreaptă a clienților, în ordinea inversă a preluării lor de la secție, respectându-se normele de protocol.

Farfuriile se așază pe rând, ținându-se mâna stângă cu farfurii, cât mai departe posibil în spatele clientului servit. Înainte de a începe servirea se face atent fiecare client cu formula “Îmi permiteți să vă servesc?”.



Fig. 3.1. Servire la farfurie

Avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire direct la farfurie:

Avantaje	Dezavantaje
<ul style="list-style-type: none">• servirea se face într-un timp mai scurt, eliminându-se timpul necesar porționării și montării în farfurii, deoarece acestea se fac la secțiile de producție	<ul style="list-style-type: none">• există riscul permanent de a păta îmbrăcămintea clienților sau fețele de masă, atât din neatenția sau neîndemânarea personalului, cât și din neatenția clienților



Fig. 3.2. Transportul a două farfurii cu preparate



Fig. 3.3. Transportul a trei farfurii cu preparate

Servirea la farfurie se practică:

- în unitățile de categorie modestă: bodegi, restaurante pensiune, bufete, birturi;
- pentru consumatorii grăbiți, când timpul destinat consumării preparatelor este limitat.

Servirea la farfurie se poate folosi și în unitățile de categorie superioară:

- în cazul meselor festive (nunți, banchete, revelioane, recepții, grupuri de turiști) organizate pentru un număr mai mare de persoane, iar timpul destinat servirii preparatelor este scurt;
- în cazul în care farfuria este acoperită cu cloș (clopot de sticlă, metal inoxidabil sau alpaca argintată), fig. 3.4., acesta fiind considerat un serviciu foarte elegant.

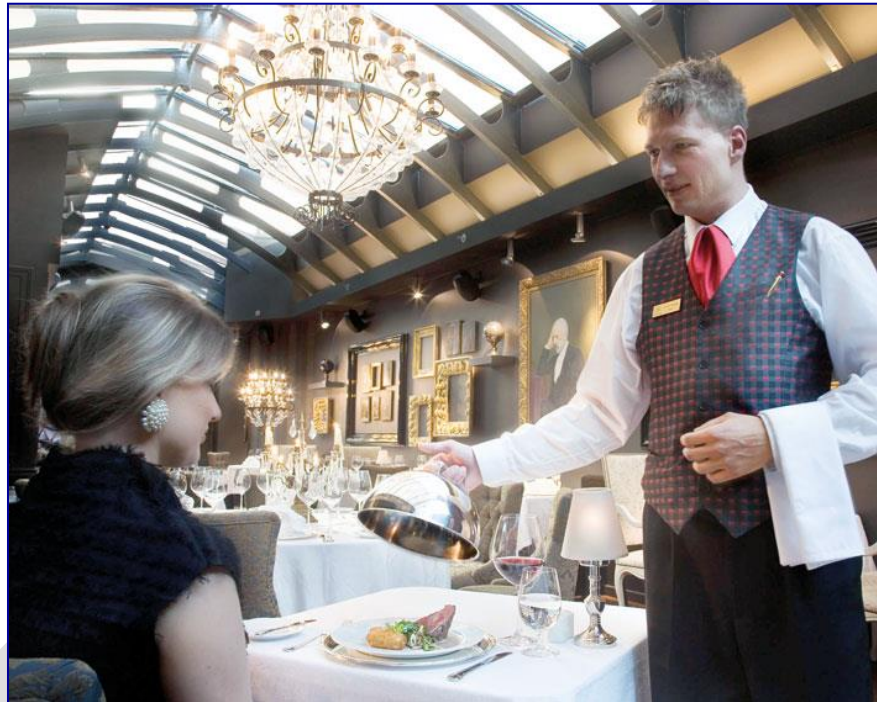


Fig. 3.4. Servirea preparatelor la farfurie acoperită cu cloș

Urmăriți online:

- Servirea la farfurie

<https://www.youtube.com/watch?v=H3zgJhkkDpU>

https://www.youtube.com/watch?v=TwsEW_APOQk

FIȘA DE DOCUMENTARE 4

Sistemul de servire la gheridon

Sistemul de servire la gheridon constă în efectuarea mai multor operații:

- I. aducerea gheridonului de la locul de păstrare până la locul în care urmează să fie folosit, așezându-se în așa fel încât blatul acestuia să fie văzut de toate persoanele de la masa respectivă, fără să împiedice fluxul celorlalți clienți sau al personalului din salon;
- II. pe blatul gheridonului se așază cât mai ordonat obiectele de inventar necesare: tocător, cuțit, farfurii, platou, spirtieră etc.;
- III. de la secție se aduc preparatele tranșate sau netranșate, montate pe obiectele de servire și se prezintă clienților, după care se așază pe gheridon, în partea stângă, pe spirtieră sau placa șofantă; concomitent sau puțin mai înainte se aduc și farfuriile pentru consumarea preparatelor și se așază în partea opusă, în fața sau în dreapta blatului gheridonului;
- IV. cu ajutorul ustensilelor de servire (clește, luș, furculiță) se efectuează operațiile de porționare și de trecere rând pe rând a preparatelor în farfurii, folosindu-se ambele mâini;
- V. în cazul în care preparatul este format dintr-o piesă întreagă (nu este tranșat la secție) se procedează mai întâi la tranșarea lui pe un tocător de lemn sau platou din porțelan (în nici un caz pe platoul de metal) și apoi se montează pe farfurie, pe rând, fiecare tranșă din preparat;
- VI. pe gheridon pot fi pregătite în fața clienților unele preparate ca: salate, clătite, preparate din ouă, din paste făinoase etc.; în acest scop, sunt aduse de la caz la caz obiectele de inventar necesare (castroane, oliviere, sosiere, reșou, linguri etc.) efectuându-se operațiile impuse de procesul tehnologic;
- VII. pe măsură ce o porție a fost montată pe farfurie, chelnerul care participă la servire o preia cu mâna dreaptă (degetul mare deasupra marginii farfuriei și celelalte sub farfurie) în așa fel încât emblema să se găsească în față, în partea opusă lucrătorului respectiv, o ridică de pe gheridon, o transportă și o așază pe blatul mesei în fața clientului, prin partea dreaptă, în ordinea impusă de regulile de protocol;
- VIII. în cazul în care se servesc preparate lichide calde, farfuria adâncă este așezată pe suport (format din farfurie mare, întinsă);
- IX. după servirea tuturor clienților, partea din preparatul servit rămasă se păstrează pe gheridon, se menține la cald cu ajutorul reșoului, spirtierei sau plăcii șofante și se oferă din nou clienților care mai doresc să consume.

Servirea la gheridon se practică:

- în unitățile speciale/de categorie superioară;
- la banchete organizate pentru un număr mai redus de persoane;

Servirea la gheridon este un serviciu elegant, mai îngrijit și mai spectaculos, care stimulează pofta de mâncare și ridică gradul de servire în unitatea respectivă.

Operații spectaculoase efectuate la gheridon



Fig. 4.1. Porționarea preparatelor



Fig. 4.2. Tranșarea preparatelor montate în piese mari (pasăre, muschi de porc, pulpă de miel etc.)



Fig. 4.3. Tranșarea și filetarea peștelui



Fig. 4.4. Pregătirea saladelor



Fig. 4.5. Pregătirea deserturilor de bucătărie



Fig. 4.6. Flambarea preparatelor

Avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire direct la gheridon:

Avantaje	Dezavantaje
<ul style="list-style-type: none"> • aducerea și prezentarea preparatelor montate în piese mari, precum și efectuarea operațiilor de porționare, tranșare, decupare, filetare, flambare, preparare, în fața clienților stimulează apetitul atât al persoanelor servite cât și al celorlalte din salon, determinându-i să solicite și ei preparatele respective; • clienții nu sunt deranjați în momentul servirii; • este îndepărtat riscul de a păta fața de masă sau îmbrăcămintea clienților în timpul servirii; • se poate practica mai ușor, chelnerul lucrând cu ambele mâini; • promovează preparatele din meniu și celorlalți consumatori, în felul acesta crescând vânzările. 	<ul style="list-style-type: none"> • necesită echipament specializat; • spațiu mai mare; • personal mai numeros; • timp mai mult; • personalul de servire trebuie să fie foarte bine pregătit profesional, pentru a realiza operații de preparare, tranșare, decupare, filetare, flambare în fața consumatorilor; • prezintă risc crescut de accidentare deoarece pregătirea preparatelor, flambarea au loc în salonul restaurant, în apropierea consumatorilor; • este un serviciu costisitor.

Urmăriți online:

- Porționarea preparatelor

<https://www.youtube.com/watch?v=YC6MpPZRE4Y>

- Tranșarea

<https://www.youtube.com/watch?v=8GNCLfuz6XM>

<https://www.youtube.com/watch?v=y4KWp4HalG8>

- Filetarea peștelui

<https://www.youtube.com/watch?v=OubsRFoh9oU>

<https://www.youtube.com/watch?v=62kEY5zv6yc>

https://www.youtube.com/watch?v=v8KXax_a8q0

- Flambarea

<https://www.youtube.com/watch?v=l3wQNbj5Ek>

<https://www.youtube.com/watch?v=jwZxu5iDFCo>

<https://www.youtube.com/watch?v=AzZQRSGxPPM>

<https://www.youtube.com/watch?v=FEbFboBjsC4>

FIȘA DE DOCUMENTARE 5

Sistemul de servire cu ajutorul căruciorului

Servirea cu ajutorul căruciorului constă în:

- I. aducerea preparatelor, în special a gustărilor reci, salatelor, deserturilor (prăjituri, fructe) porționate și montate de la secții, pe farfurii întinse mici, în salatiere sau raviere, cu ajutorul unui cărucior de construcție specială;
- II. pe blaturile căruciorului se așază farfuriile/salatierele/ravierele cu preparate;
- III. căruciorul se aduce în salon, lângă masa consumatorului;
- IV. chelnerul sau clientul ia farfuria cu preparatul dorit și o așază pe blatul mesei.

Acest sistem se folosește în situațiile în care numărul de clienți este mare:

- unitățile tip pensiune;
- cantinele restaurant.

Practicarea acestui sistem necesită și un grad înalt de conștiință al clienților, în cazul în care aceștia se servesc singuri, pentru că, la sfârșitul mesei, să anunțe lucrătorul care întocmește nota de plată și încasează banii, referitor la cantitatea și felul preparatelor servite.



Fig. 5.1. Servirea cu ajutorul căruciorului

Avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire cu ajutorul căruciorului:

Avantaje	Dezavantaje
<ul style="list-style-type: none">• asigură o servire mai rapidă;• nu necesită o calificare deosebită a lucrătorilor;• eforturile lucrătorilor care servesc sunt mai reduse, deoarece preparatele sunt transportate cu ajutorul căruciorului.	<ul style="list-style-type: none">• lucrătorul care servește trebuie să memoreze numărul de preparate care au fost servite la fiecare masă.



Fig. 5.2. Servirea preparatelor porționate în farfurii, boluri, raviere cu ajutorul căruciorului

FIȘA DE DOCUMENTARE 6

Sistemul de servire indirect (francez)

Sistemul de servire indirect constă în:

- aducerea preparatelor tranșate, porționate, montate de la secție pe platouri, legumiere, supiere, boluri, însoțite de ustensilele de servire corespunzătoare: clește (lingură și furculiță) pentru mâncăruri și luș, pentru preparatele lichide.
- servirea se poate efectua în două moduri:

- I. Preparatul este oferit de chelner pe partea stângă a clientului, cu piciorul stâng puțin fandat în față și cu mâna dreaptă îndoită la spate, îndreptat cu bustul spre client. În cazul în care numărul clienților este foarte mare, oferirea preparatelor se poate face concomitent de mai mulți lucrători. (fig. 6.1.)

După ce s-a servit pe rând fiecare client, în cazul în care a mai rămas din preparat, chelnerul așază în mijlocul sau colțul mai liber al blatului mesei obiectul de servire cu preparatul rămas neservit, urmând să-l ofere din nou după ce s-a consumat în întregime cantitatea servită prima oară.

În cazul în care preparatul trebuie menținut la cald, chelnerul îl duce la secția de producție sau la consola pe care se găsește un reșou, o spirtieră sau o placă șofantă.



Fig. 6.1. Sistemul de servire indirect (francez)

Varianta - oferirea platoului pe partea stângă a clientului

- II. Preparatul, după ce a fost prezentat clienților, se așază la mijlocul blatului mesei în obiectul de servire folosit la transport, la o distanță accesibilă mai multor consumatori, urmând ca aceștia, cu ajutorul ustensilelor de servire, să se servească pe rând, după preferință, din preparatul oferit. (fig. 6.2.)



Fig. 6.2. Sistemul de servire indirect (francez)

*Varianta - așezarea platoului la mijlocul blatului mesei la o distanță
accesibilă mai multor consumatori*

Întrucât clienții pot servi mai mult decât cantitatea prevăzută pentru o porție sau doresc să mai repete, este indicat să se aducă la masă o cantitate de preparate mai mare decât cea comandată inițial, evitându-se astfel situațiile neplăcute ca unii clienți să fie obligați să servească mai puțin decât ar prefera sau să nu mai aibă ce servi.

Sistemul de servire indirect se folosește:

- în restaurantele pensiune;
- cantinele restaurant;
- recepțiile mai intime;
- mesele în familie.

Avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire indirect:

Avantaje	Dezavantaje
<ul style="list-style-type: none"> • stimulează apetitul clienților deoarece preparatele au un aspect estetic, apetisant, sunt prezentate în cantități mari, montate la secții; • clientul poate să servească după preferință, ceea ce dorește și în cantitatea dorită; • nu necesită spațiu prea mare pentru practicarea lui. 	<ul style="list-style-type: none"> • servirea preparatelor necesită un timp mai mare, ceea ce face ca acest sistem de servire să fie folosit mai rar; • scoate în evidență stângăcia unor clienți care nu au îndemânarea necesară folosirii ustensilelor de servire și trecerii preparatelor în farfurie, din obiectele folosite la transportarea lor. Acest inconvenient face ca unii clienți să servească mai puțin decât ar dori, să renunțe să mai servească sau să păteze fața de masă sau îmbrăcămintea proprie.

FIȘA DE DOCUMENTARE 7

Sisteme de servire speciale: autoservirea (self-service)

Autoservirea este o formă de servire ce se practică în unități publice de alimentație, care asigură condiții ca timpul pentru procurarea și eventual consumarea unor preparate sau băuturi să fie cât mai scurt. Prin această formă de servire o mare parte din operații se efectuează de către clienți, de exemplu: ridicarea de la secții a preparatelor, aducerea la masă și așezarea lor pe masă etc.

În funcție de numărul și volumul operațiilor pe care le efectuează clienții, autoservirea este de două feluri:

- I. totală sau liniară, în care clienții realizează un număr și volum mai mare de operații, folosind în acest scop o linie de servire (linie de glisare) montată pe utilajul de bază al unității de prezentare și servire;
- II. parțială, în care numărul și volumul operațiilor sunt mai reduse.

I. autoservirea totală sau liniară:

- preparatele și băuturile sunt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre, sau în alte rafturi de construcție specială, formând o linie continuă de prezentare și servire;
- clientul preia tava pusă la dispoziție de unitate, o așază pe linia de glisare, și trecând prin fața vitrinelor sau rafturilor alege produsele sau băuturile preferate, le așază pe tavă, iar la capătul liniei, unde se găsește casa de marcat, achită valoarea preparatelor și băuturilor așezate pe tăvă;
- odată cu preparatele și băuturile, clienții își vor lua de la linia de glisare obiecte de servire necesare consumării acestora (furculițe, cuțițe, linguri, lingurițe, pahare, servetele);
- după ce se efectuează plata, clienții transportă preparatele, băuturile și obiectele de servire, cu ajutorul tăvii până la mese, unde le consumă stând pe scaun sau în picioare.



Fig. 7.1. Autoservirea totală

- După consumarea preparatelor, debarasarea meselor se realizează de către consumatori și constă în transportul obiectele de servire folosite pentru consumarea preparatelor și băuturilor la o masă sau un cărucior pentru debarasare sau se preiau de către lucrătorii unității cu atribuți în acest scop (debarasatoare)
- După fiecare client, personalul de serviciu igienizează blatul mesei, ștergându-l mai întâi cu o cârpă umedă, apoi cu alta mai uscată, după care aplică soluția de dezinfectant, în așa fel ca acesta să fie în permanență curat.

II. autoservirea parțială

În aceste unități, preparatele și băuturile sunt expuse cât mai estetic în vitrine frigorifice, termice sau neutre, pe mese calde sau în rafturi, însoțite de etichete care indică denumirea preparatului sau băuturii și unitatea de măsură, în așa fel încât clienții iau la cunoștință atât de aspectul comercial cât și de denumirea și prețul de vânzare al fiecărui produs. După ce își alege preparatul sau băutura dorită, achită contravaloarea lor.



Fig. 7.3. Autoservirea parțială

Plata se face cu anticipație, în două feluri:

- la casă, unde casierul marchează suma primită potrivit valorii preparatelor și băuturii alese și eliberează tichetul emis de casa de marcat. În cazul în care se solicită produse de la secții cu gestiuni separate se eliberează tichet pentru fiecare;
- direct la vânzătorul care efectuează atât încasarea banilor cât și celalalte operații de servire, porționare, trecerea din obiectele de prezentare în cele de consum.

În cazul când plata se face “la casă”, clientul se prezintă la secție cu preparate și băuturi, cu tichetul, așteaptă ca lucrătorul să porționeze și să-i înmâneze preparatul sau băutura solicitată.

Cu preparatele și băuturile preluate cu ajutorul unei tăvi sau direct în obiectele în care se consumă, clientul se deplasează la masa aleasă unde consumă stând în picioare sau pe scaun.

Debarasarea meselor de obiectele folosite pentru transport și consum se face fie de clienți, fie de personalul unității cu atribuții în acest scop, ducându-le la masa, căruciorul sau ghișeul, amenajate în mod special. Blatul meselor trebuie totdeauna să fie curat, ștergându-se după fiecare folosire.

O atenție deosebită se va acorda creării condițiilor pentru ca în salonul restaurant să se asigure în permanență obiecte de servire necesare consumării preparatelor și băuturilor, precum și cele auxiliare ca: scobitori, sare, presăătoare/plicuțe de sare și piper, șervețele, tacâmuri, pahare.



Fig. 7.3. Restaurant cu autoservire in Berlin, 1926

Urmăriți online:

- Autoservire - Self-service Restaurant Kiosk

<https://www.youtube.com/watch?v=Qxf7GOPCbnA>

<https://www.youtube.com/watch?v=0JJ1tzygtEU>

FIȘA DE DOCUMENTARE 8

Sisteme de servire speciale: servirea rapidă (fast-food)

Acest sistem de servire cunoaște în ultimii ani, pe plan mondial, o dinamică dezvoltare deosebită, completând sau înlocuind formele de autoservire. Preferințele pentru această formă de servire sunt determinate de modificarea modului de viață a unor categorii largi de populație, al cărui timp destinat servirii hranei se reduce la minim, preferând ca această necesitate vitală să se desfășoare într-un mediu funcțional fără prea multe pretenții, cu preparate, evitându-se vizitarea restaurantelor cu servire tradițională.

Realizarea acestui sistem de servire impune următoarele condiții organizatorice și operații:

- produsele agro-alimentare sunt supuse unui grad ridicat de prelucrare în unitățile alimentare, cum ar fi: produsele din carne tranșate, semipreparatele porționate, preambalate în cantități destinate consumului unei persoane, legumele sunt curățate, spălate, tăiate și semipreparate, materii prime sub formă de “instant” pentru înghețată, cafea, lapte;
- spațiile destinate preparării și servirii preparatelor sau băuturilor sunt reduse și folosite în mod intensiv prin dotarea cu utilaje și instalații moderne cu gabarit mic, consum redus de energie, adecvate operațiilor ce se execută, ex: cuptoare cu microunde, mașini de gabarit redus pentru frământat și laminat aluatul, prepararea și porționarea înghețatelor într-o gamă diversificate, prăjirea cartofilor sau a produselor din carne tocată. Prepararea, servirea și consumarea se efectuează în același spațiu;
- obiectele de servire sunt confecționate din material plastic, la prețuri foarte accesibile, folosite numai la o singură consumație, fără să fie recuperabile;
- operațiile de preparare, servire, debarasare și întreținere a utilajelor, mobilierul și obiectele de servire sunt mai reduse, din această cauză se apelează la serviciile a 1-2 persoane, cu o pregătire profesională specifică;
- caracteristicile fizice și chimice ale modului de ambalare și formele de aprovizionare permit ca materiile prime să poată fi stocate atât în unitate cât și la domiciliul clienților.

În aceste condiții, materiile prime, livrate de industrie într-un stadiu avansat de prelucrare, sunt supuse unor operații termice sau mecanice (porționare, ambalare), se efectuează în fața clienților, se oferă clienților care le consuma pe loc, stând în picioare sau pe scaune aruncând apoi ambalajele în recipienti speciali, amplasați la îndemâna acestora. În unele situații, clienții preiau preparatele și le consumă în timp ce se deplasează la altă destinație, la locul de muncă sau la domiciliu.



Fig. 8.1. Servirea rapidă

FIȘA DE DOCUMENTARE 9

Sisteme de servire speciale: servirea la domiciliu

Servirea la domiciliu se practică de “casele de comenzi”.

În unele situații speciale (organizarea unor banchete sau recepții în afara unității, organizarea revelionului la domiciliul clientului) sistemul se folosește și în alte tipuri de unități.

Clienții solicită prin telefon, scris sau verbal, meniurile pe care le doresc, indicând cantitatea și ora la care urmează să fie aduse, adresa domiciliului, precum și eventualele condiții în care se poate face transportul și servirea lor (cu obiecte ale unității, de către personalul unității).



Fig. 9.1. Transportul preparatelor la domiciliu

Serviciile oferite de casele de comenzi trebuie să se ridice atât la nivelul exigențelor clientului, cât și la exigențele pieței. Produsul de catering este destinat consumului public sau privat, în diferite spații, acoperind diverse stiluri și tipuri, și răspunzând nevoilor clientului în ceea ce privește calitatea preparatelor alimentare, modul de prezentare al acestora, precum și serviciile complementare oferite.

Un serviciu complet de catering include preparare, furnizare, servire și debarasare, în funcție de tipul de eveniment / client pentru care s-a solicitat serviciul respectiv. Furnizorii de catering sunt în general și organizatori de evenimente, punând la dispoziția beneficiarului nu numai preparatele culinare, ci și mobilier, accesorii, personal specializat pentru servire și debarasare etc.

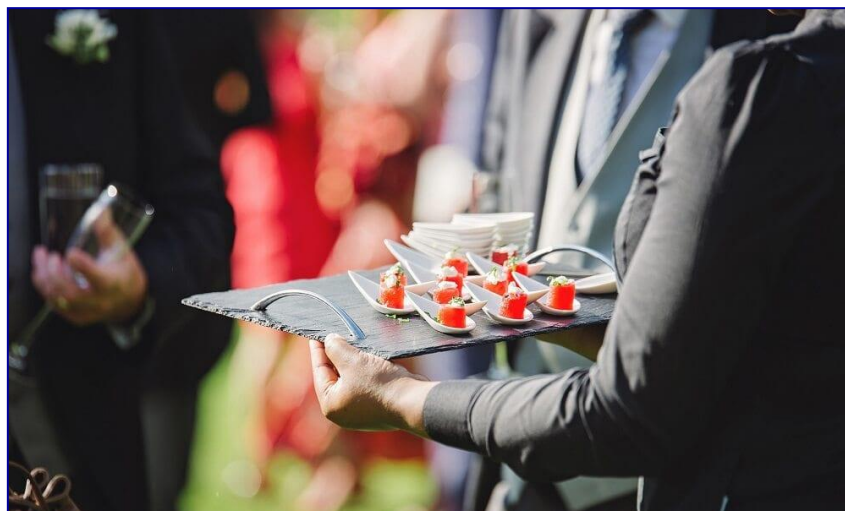


Fig. 9.2. Servirea la domiciliu

Serviciile sunt oferite în mod profesional, în conformitate cu legislația în vigoare, pe bază de comandă personalizată, cu un nivel maxim de confort și într-un timp stabilit de comun acord între furnizor și beneficiar.

Serviciile de catering trebuie să fie capabile să se adapteze nu numai spațiului în care va avea loc evenimentul, ci și tipului de client, tematicii evenimentului, tipului de participanți la eveniment, rigorilor alimentației sănătoase sau de nișă etc.

Avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire la domiciliu:

Avantaje	Dezavantaje
<ul style="list-style-type: none"> • oferă clientului posibilitatea alegerii/ personalizării meniului sau chiar a rețetelor în anumite situații; • se adresează consumatorului final nu numai prin perspectiva gustului propriu-zis al preparatelor, ci și prin prisma aspectului vizual, al calității/unicității ingredientelor și al profesionalismului cu care sunt preparate și servite alimentele; • poate furniza servicii complete indiferent de natura evenimentului, a numărului de participanți și al exigențelor culinare ale acestora; • oferă beneficiarilor servicii complementare și se pot ocupa de organizarea întregului eveniment, câștigându-i astfel clientului timp și resurse materiale și umane; • oferă un grad sporit de confort clientului, care nu se mai preocupă cu neplăcutele aspecte logistice post-eveniment (debarasarea, spălarea vaselor și tacâmurilor, curățenia etc.); • se asigură că participanții la eveniment vor fi excelent serviți, iar toate așteptările lor vor fi satisfăcute; • oferă beneficiarilor servicii complementare și se pot ocupa de organizarea întregului eveniment, câștigându-i astfel clientului timp și resurse materiale și umane. 	<ul style="list-style-type: none"> • costuri ridicate; • imposibilitatea de a oferi servicii conexe (decor, sonorizare, multi-media etc.).

FIȘA DE DOCUMENTARE 10

Sisteme de servire speciale: serviciul la cameră / room service

Unitățile publice de alimentație din cadrul complexelor hoteliere asigură, la cererea pasagerilor, serviciul la cameră a micului dejun, dejunului, cinei, 24/24 ore, prin servirea preparatelor culinare sau băuturilor solicitate. Acest serviciu special asigură un sejur comod și crează un cadru de prestigiu al unității respective.

Componența meniului se stabilește de către pasageri, în următoarele condiții:

- la recepția hotelului;
- la personalul unității de servire (restaurant, braserie);
- la oficiul special (room service);
- prin telefon;
- prin fișa de comandă specială, prezentată la ușă (pe dinafara camerei).

La preluarea comenzii, personalul unității va reține cu multă atenție: sortimentul de preparate și băuturi solicitate, calitatea, numărul de persoane, numărul camerei, ora servirii și eventual numele solicitantului.

Pentru stabilirea meniului, se pune la dispoziția pasagerilor în restaurant, la recepția hotelului și în camere, lista pentru meniu sau lista cu preparate și băuturi ce pot fi comandate pentru a fi servite în cameră.

În baza meniului comandat, personalul unității publice de alimentație (restaurant, braserie, cofetărie etc.) din cadrul hotelului sau personalul oficiului de serviciu, special organizat la etajele hotelurilor, pregătesc preparatele culinare care, împreună cu băuturile comandate, se transportă în camerele de hotel, la orele indicate de pasageri.

Preparatele culinare, montate pe obiecte de inventar folosite la pregătirea sau transportul acestora (platou, ceainic, căpăcele, cafetiere) sau pe obiectele de inventar de pe care se consumă (farfurii, cești, pahare, cocotiere etc.), însoțite de tacâmurile respective și de obiectele de inventar auxiliare (presărătoare pentru sare și piper, oliviere, muștariere, zaharnițe etc.) se așază pe o tavă de serviciu mai mare și se transportă în camera pasagerului. Pe tavă se așază mai întâi un șervet și apoi obiectele de inventar cu preparate sau băuturi și cele pentru consumarea acestora. Toate acestea sunt acoperite cu un alt șervet. Tava se transportă pe antebrațul sau palma stângă acoperite cu ancărul împăturit sau cu ambele mâini, în funcție de numărul și greutatea produselor ce se află pe aceasta. Transportul preparatelor, băuturilor și obiectelor de inventar necesare se poate face și cu ajutorul unor cărucioare speciale care sunt în dotarea oficiilor de serviciu speciale.

La ușa camerei pasagerului se bate discret și numai după ce s-a dat încuviințarea se deschide ușa și se pătrunde în cameră. Se identifică locul în care este situată masa din cameră. În cazul în care este ocupată, se cere permisiunea îndepărtării obiectelor respective pentru a face loc așezării tăvii cu preparate și băuturi.

De comun acord cu pasagerul, se schimbă locul mesei și se aranjează masa cu obiectele de inventar și preparatele aduse. Dacă nu se permit aceste operații, tava se lasă pe masă în aceleași condiții în care a fost transportată, acoperită cu șervet.

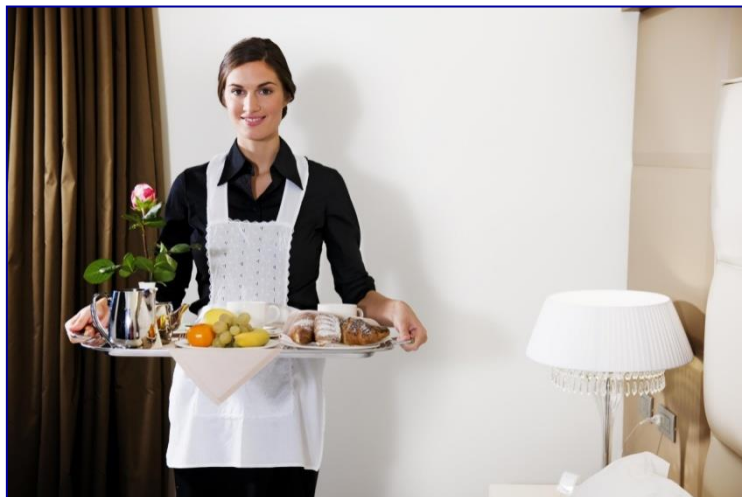


Fig. 10.1. Transportul preparatelor, băuturilor și obiectelor de inventar cu ajutorul tăvii

În cazul în care preparatele, băuturile și obiectele de servire au fost aduse cu ajutorul căruciorului special (fig. 10.2.), acesta se introduce în cameră și numai dacă pasagerul își dă consimțământul se aranjează masa din cameră, iar în caz contrar se lasă căruciorul în aceleași condiții în care a fost deplasat. (fig. 10.3.)



Fig. 10.2. Transportul preparatelor, băuturilor și obiectelor de inventar cu ajutorul căruciorului



Fig. 10.3. Serviciul la cameră cu ajutorul căruciorului

La intrarea în cameră se va adresa una din formulele de politețe: „Bună dimineața!”, „Bună ziua!”, „Bună seara!” în funcție de perioada de timp în care se execută operațiunile de servire. Apoi se anunță serviciul ce se efectuează: „Vă servim micul dejun, dejunul sau cina!”. „Vă servim cafeaua, înghețata, apa minerală etc. solicitate de dumneavoastră!”. Înainte de a părăsi camera se întreabă dacă se mai solicită și alte servicii. La părăsirea camerei se urează „Poftă bună!”.

Debarasarea camerei de obiectele folosite la transportul și consumarea preparatelor și a băuturilor se efectuează la ora indicată de pasager sau după ce acesta a părăsit camera. Se are grijă să se ridice toate obiectele aduse. În cazul când unele preparate sau băuturi nu au fost consumate și nu sunt perisabile, iar pasagerul nu a părăsit camera definitiv, acestea se așază cât mai ordonat pe masa din cameră sau în frigider, înlocuindu-se numai obiectele necesare consumării în continuare a preparatelor sau băuturilor respective (pahare, farfurii, tacâmuri etc). Debarasarea acestora se va face de către personalul de serviciu de pe etaj, numai după ce toate preparatele și băuturile au fost consumate sau după părăsirea definitivă a camerei.

FIȘA DE DOCUMENTARE 11

Sisteme de servire speciale: servirea prin intermediul automatelor

Acest sistem se folosește la:

- I. vânzarea gustărilor, a băuturilor alcoolice și răcoritoare în unele unități publice de alimentație sau chiar pe străzi, unde sunt amplasate aparate speciale pentru prepararea și dozarea acestora;
- II. aparatele, de o construcție specială, acționează electric în urma introducerii unor monede sau a unei fișe, cu anumite caracteristici;
- III. folosirea monedelor sau fișelor se face în funcție de valoarea preparatului sau a băuturii dorite și de diviziunea monetară a statului.
- IV. personalului unității îi revine sarcina ca în permanență să aprovizioneze aparatele respective și să urmărească buna funcționare, să asigure obiectele necesare servirii și consumării preparatelor sau băuturilor, precum și debarasării acestora de pe mese după ce au fost folosite. (fig. 11.1.)



Fig. 11.1. Servirea prin intermediul automatelor

FIȘA DE DOCUMENTARE 12

Sisteme de servire speciale: inteligența artificială și automatizare - servirea prin intermediul roboților

Pandemia COVID-19 și impunerea condițiilor de păstrare a distanței fizice, pentru a asigura sănătatea consumatorilor, precum și necesitatea reducerii costurilor de operare, a determinat luarea unor măsuri pentru automatizarea muncii repetitive. Agenția de cercetare și piață a estimat că activitățile de automatizare a produselor alimentare și a băuturilor vor crește până la 14 miliarde de dolari până în 2025.

În 2019, cercetătorii de la MIT din Boston au creat Spyce, primul restaurant din lume cu o bucătărie complet automatizată și capabil să pregătească în câteva minute preparate complexe. Tehnologie similară a fost dezvoltată pentru un restaurant sushi japonez din New York și pentru managementul semi-automat al unei pizzerii. (fig. 12.1.)

În iunie 2020, au apărut la Maastricht primele restaurante deservite de roboți-chelneri, care sunt deja răspândite pe continentul asiatic de ani de zile, capabili să măsoare temperatura clienților care sosesc, să înregistreze comenzi, să transporte obiecte de inventar și să proceseze plățile în numerar sau cu cardul.



Fig. 12.1. Restaurantele din China au înlocuit chelnerii cu roboți

FIȘA DE DOCUMENTARE 13

Sisteme de servire speciale: în unitățile de servire din mijloacele de transport

A. Serviciile la bordul avioanelor

Diversitatea serviciilor oferite la bordul avioanelor a devenit, în condițiile creșterii concurenței pe plan mondial, cel mai eficace mijloc de ridicare a prețurilor biletelor de avion, atât pentru clasa business, cât și pentru clasa turist/economic și de atragere a pasagerilor de către unele companii aeriene, mai ales când se efectuează zboruri paralele pe aceleași rute.

Ținuta personalului. Uniforma, de iarnă sau de vară, prevăzută cu însemnele distinctive ale funcției și companiei este purtată obligatoriu în timpul îmbarcării și debarcării pasagerilor, în timpul zborului, precum și în incinta aeroporturilor de plecare sau destinație. Uniforma impune sobrietatea, distincție și eleganță, întreținerea și îngrijirea ei corespunzătoare fiind obligatorii întregului personal. Bărbații care, de regulă, nu au voie să poarte nici un fel de bijuterii, cu excepția verighetei, vor avea tunsoarea îngrijită, lungimea părului neputând depăși gulerul cămășii, și vor fi proaspăt bărbierii. Femeile vor avea o coafură îngrijită, cu părul scurt, fardare discretă, fără accesorii, evitând excesul de bijuterii.

Serviciile de masă și divertisment în 'in flight' sunt cele mai importante în gama serviciilor personale asigurate pasagerilor în timpul zborului, ridicate la un înalt grad de rafinament și sofisticare, mai ales pe cursele transoceanice și pe unele curse intercontinentale.



Fig. 13.1. Serviciile de masă și divertisment oferite pasagerilor la bordul avioanelor

Stabilirea meniurilor. Meniurile se stabilesc de regulă cu un an înainte, pe parcurs operându-se modificări dacă este cazul. Pentru cursele long courrier se recomandă ca schimbările în meniu să se facă după aproximativ două săptămâni, pentru a evita repetarea frecventă a meniului, mai ales pentru persoanele care călătoresc foarte des.

Mesele servite la bordul avioanelor trebuie să întrunească următoarele caracteristici:

- diversitatea sortimentală a preparatelor și băuturilor oferite: gustări simple, antreuri, preparate de bază, deserturi, apă, băuturi răcoritoare, băuturi aperitiv, vinuri etc.;
- alcătuirea meniurilor ținând cont de principiile alimentației moderne, potrivit cărora alimentele trebuie să asigure zilnic organismului uman o anumită cantitate de energie, necesară bunei sale funcționări și să ofere toate principiile nutritive specifice, indispensabile vieții, cum ar fi: vitamine, elemente minerale, apă, celuloză etc.;
- utilizarea alimentelor de origine animală și vegetală, care stimulează gustul și favorizează secreția sucului gastric, asigurând o digestie normală;
- asigurarea calității ireproșabile a preparatelor, a prezentării și a securității alimentare prin păstrarea și prelucrarea materiilor prime și obținerea preparatelor în condiții corespunzătoare, pentru a nu pune în pericol sănătatea consumatorilor;
- oferirea de meniuri simple, ușor de preparat, îmbietoare și servite foarte rapid.



a.



b.

*Fig. 13.2. Meniuri oferite pasagerilor la bordul avioanelor
a. - clasa Business/I (F/C)
b. - clasa Turist/Economic*

Un bun serviciu de catering poate atrage noi pasageri, catering-ul devenind azi, alături de însoțitorii de bord, instrumente de marketing din ce în ce mai importante pentru sporirea vânzărilor companiilor aeriene.



Fig. 13.3. Utilizarea căruciorului pentru servirea preparatelor și băuturilor la bordul avioanelor

Debarasarea se efectuează eșalonat, pe măsura consumului preparatelor și băuturilor, avându-se grijă ca ea să fie terminată, obligatoriu, în momentul în care avionul părăsește altitudinea de croazieră, pregătindu-se pentru aterizare. Debarasarea se face cu același cărucior utilizat la serviciu, pe tavă sau în mână. Atenție deosebită se va acorda inventarului pentru servire recuperabil, ordonat cu grijă la bufet pentru a ușura predarea lui după aterizarea pe aeroportul de plecare.

De asemenea, la bordul avioanelor se pot vinde diferite mărfuri cu plata în devizele acceptate pe aeronavă.

Întrucât vânzarea acestor produse, întregeste gama serviciilor oferite pasagerilor la bordul avioanelor, însoțitorii de bord trebuie să aibă o atitudine receptivă, plină de sollicitudine și corectitudine, pentru a satisface dorințele călătorilor. Atunci când un călător cumpără o cantitate mai mare de produse se va avea grijă ca aceasta să fie oferită de preferință, în pungă sau sacoșe de plastic, cu emblema sau reclama companiei respective.

B. Serviciul pe navele fluviale și maritime

Pasagerii trebuie să respecte cu strictețe reglementările referitoare la îmbarcare, ocuparea locurilor sau a cabinelor, servirea mesei, controlul de vamă sau grăniceresc dacă este cazul, normele pentru prevenirea și stingerea incendiilor sau modul de a acționa în caz de avarii etc.

Călătorii sunt obligați să se prezinte în timp util pentru îmbarcare, cu legitimația de călătorie și actele de identitate valabile. Accesul este permis numai pe scările de îmbarcare destinate acestui scop. Plecarea navei are loc la ore fixe, ora plecării fiind afișate prin mijloace adecvate la scara vasului. Pe navele de croazieră ea este adusă la cunoștința călătorilor și prin programele turistice ale zilei.

Atribuțiile specifice personalului cu sarcini de servire a pasagerilor:

- să cunoască regulamentul serviciilor la bord și să aibă față de călători o atitudine corectă, politicoasă, amabilă, plină de sollicitudine, dând relații în legătură cu călătoria efectuată și asigurând confortul la care au dreptul;

- să fie prezent la bord în timp util, pentru a putea termina pregătirea tuturor preparatelor înaintea plecării în cursă;
- să câștige admirația și simpatia călătorilor, pentru ei și vasul lor, printr-o atitudine plină de tact, solicitudine și politețe desăvârșită;
- să asigure ordinea și disciplina, să gestioneze nemulțumirile sau reclamațiile care apar, să caute soluționarea lor în limita reglementărilor existente.

Ținuta echipajului/ uniforma trebuie să fie curată, ordonată și corectă. Purtarea uniformei la bord, la intrarea, la trecerea sau staționarea navelor în porturi sau la acostarea în diferite puncte populate, precum și în relațiile cu organele portuare în interesul serviciului, este obligatorie pentru întreg personalul. Uniforma va fi purtată ca atare, completă, așa cum este ea stabilită pentru fiecare funcție. Se interzice modificarea uniformei ca linie, tip, croială sau purtarea ei descheiată, murdară, necălcată, cu embleme, însemne sau nasturi lipsă, cu încălțăminte nelustruită sau de culoare necorespunzătoare, degradată.

Serviciile pe vasele de croazieră sunt diversificate și se referă la:

- servicii de primire și cazare
- servicii de masă
- servicii de agrementare
- servicii sociale

Meniurile sunt stabilite anticipat pe toată durata croazierei respectându-se aceleași reguli ca și la alcătuirea meniurilor în restaurant, pentru grupurile cu sejur.

Criteriile care se au în vedere sunt următoarele:

- mesele efectiv servite pe navă;
- mesele pe care pasagerii le vor servi în cadrul programelor turistice în afara navei;
- numărul de pasageri ce vor beneficia de servicii;
- valoarea alocată pentru masă (baremul);
- structura călătorilor și obiceiurile lor alimentare;
- posibilitățile de aprovizionare și păstrare ale materiilor prime pe navă;
- posibilitățile de producție și servire;
- asigurarea unor diete speciale pentru: vegetarieni, vegani, diete restrictive, alergii și intoleranțe alimentare etc. cu condiția ca, de regulă, aceste cerințe să se anunțe înainte de îmbarcare pentru a se putea lua măsuri speciale de aprovizionare.



Fig. 13.4. Pregătirea preparatelor la bordul navelor de croazieră



Fig. 13.5. Organizarea servirii meselor la bordul navelor de croazieră

Debarasarea se face operativ, pe măsură ce s-au consumat preparatele și urmează un alt serviciu. După caz, se efectuează debarasarea folosind sistemul de lucru la una, două sau trei farfurii precum și cu ajutorul tăvilor sau al cărucioarelor. Unele companii au introdus ca regulă acoperirea obiectelor debarasate cu un șervet de serviciu, atunci când sunt transportate de la masa turistului la oficiu, mai ales când deplasarea se face printre mesele la care mai sunt călători ce continuă să mănânce.

De asemenea, în funcție de standardele stabilite pe unele nave cu grad sporit de confort, aducerea și debarasarea farfuriilor se face pe tavă, câte 4-8 farfurii sau mai puține, acoperite cu cloș / „cloche”, suprapuse. Farfuriile acoperite cu cloș se pot transporta în teanc, acoperite cu șervet.

Pe navele de croazieră, la dispoziția turiștilor sunt cel puțin trei-patru baruri de diferite tipuri: baruri de zi, disco-baruri, bar de noapte etc. Organizarea și efectuarea serviciilor este similară cu cea din barurile obișnuit, care oferă, băuturi alcoolice și nealcoolice de marcă, alături de cocteiluri internaționale, cunoscute și acceptate de majoritatea turiștilor însoțite de snack-urile și gustările fine specifice barului: măslin verzi, cartofi chips, alune și miez de nucă sărate, baton sale, tartine cu icre etc.

Încasarea contravalorii consumației se face în valuta acceptată pe nava respectivă, pentru orice încasare se eliberează note de plată sau tichet emis de casa de marcaj potrivit instrucțiunilor și reglementărilor pe linie financiar-contabilă ale fiecărei companii.

În condițiile actuale, ale extinderii ofertei serviciilor de croazieră, fiecare companie caută soluții și stabilește reguli/standarde proprii pentru îmbunătățirea permanentă a calității serviciilor oferite clienților în scopul fidelizării acestora.

FIȘA DE DOCUMENTARE 14

Debarasarea meselor

Prin debarasarea meselor se înțeleg operațiile prin care obiectele de servire și resturile de mâncare se strâng de pe mese și se transportă la oficiile de menaj ale unității. Aceste operații se efectuează de către chelner în următoarele situații:

- când pe masă au fost așezate în cadrul mise-en-place-ului mai multe obiecte de servire față de preparatele sau băuturile comandate;
- când consumatorii au terminat de consumat preparatele sau băuturile servite - de obicei persoana care nu mai consumă din preparatul servit așază tacâmurile paralel, cu mânerul sprijinit pe marginea din dreapta farfuriei; dacă mai sunt preparate pe farfurii, înainte de a se începe debarasarea, este indicat să se întrebe dacă mai servesc, folosind formula: „Mai consumați? Pot să debarasez?”;
- când consumatorii s-au ridicat de la masă pentru a părăsi salonul;
- la terminarea programului de funcționare a unității.

Strângerea de pe mese a obiectelor de servire și a resturilor de mâncare și transportul lor la oficiile de menaj, se efectuează cu multă atenție, cu calm, cu pricepere și îndemânare, respectându-se anumite reguli.

Debarasarea farfuriilor se face pe partea dreaptă a consumatorului, prinzându-se cu mâna dreaptă marginea farfuriei respective; apoi se așază pe mâna stângă care va fi acoperită cu ancărul desfășurat; în funcție de numărul farfuriilor, al cantității resturilor de mâncare și a felului preparatului, debarasarea farfuriilor se execută în trei moduri:

- I. cu o singură farfurie - când de pe masă se ridică o singură farfurie; aceasta se prinde de margine cu mâna dreaptă, se ridică și se trece în mâna stângă între degetul mare așezat deasupra, pe marginea farfuriei și sprijinită pe celelalte degete răsfirate sub farfurie;
- II. cu două farfurii - când se ridică două sau mai multe farfurii, iar tacâmurile și resturile de preparate sunt în număr și cantități mici - în aceasta situație, prima farfurie se trece în mâna stângă, între degetul mare, așezat pe marginea de deasupra farfuriei și degetul arătător și cel mijlociu, așezate sub farfurie; cea de a doua farfurie se așază pe antebrațul stâng, sprijinindu-se de încheietura palmei, degetul inelar și degetul mic vor fi ridicate în sus; cu mâna dreaptă se trec tacâmurile și resturile de preparate din farfuria a doua în prima farfurie, urmând ca a treia și apoi rând pe rând, și celelalte farfurii să fie așezate pe farfuria a doua; pe măsură ce sunt așezate pe mâna stângă, acestea se eliberează de tacâmurii și resturile de preparate, ce se depozitează pe prima farfurie; trecerea resturilor de preparate în prima farfurie se face numai cu furculița;
- III. cu trei farfurii - când de la masă se ridică două sau mai multe farfurii, iar tacâmurile și resturile de preparate sunt în cantități mai mari - prima farfurie se așază în aceleași condiții arătate mai sus, numai că degetul mijlociu se retrage și se așază împreună cu degetul inelar și cel mic, răsfirate, sub cea de a doua farfurie; marginea celei de a doua farfurii se așază sub prima farfurie; tacâmurile de pe farfuria a doua se așază pe prima farfurie, rămânând pe aceasta numai eventualele resturi de preparate; cea de a treia farfurie se așază pe antebraț, sprijinindu-se de încheietura mâinii și pe marginea celei de a doua farfurii; furculița se folosește la trecerea resturilor de preparate pe

farfuria a doua, iar apoi se așază lângă celelalte tacâmuri pe prima farfurie; cu celelalte farfurii se procedează la fel rămânând pe antebraț una peste alta.

După ce au fost ridicate de la masă, toate farfuriile - dar nu mai mult de 8 - 10 farfurii, și tacâmurile se transportă la consolă sau direct la oficiul de menaj, pentru spălarea veselei și a tacâmurilor.



Fig. 14.1. Debarasarea prin sistemul cu două farfurii

Debarasarea mesei de farfuria pentru produsele de panificație, de salatiere, serviciul de condimente, serviciul pentru unt și gem se efectuează pe partea stângă a consumatorilor, folosindu-se tava de serviciu, prinsă între degetele mâinii stângi, pe palma și antebrațul stâng, acoperite cu ancărul desfășurat.

Debarasarea paharelor se face cu ajutorul unei farfurii, în cazul în care se debarasează un singur pahar sau cu ajutorul tăvii de serviciu, când se debarasează mai multe pahare. Paharele sunt prinse cu mâna dreaptă de bază sau de picior, pe partea dreaptă a consumatorului și se așază pe tava de serviciu; așezarea se face începând de la antebraț spre vârful degetelor.

Debarasarea celorlalte obiecte de servire se face pe măsură ce acestea nu mai sunt necesare consumării preparatelor sau băuturilor comandate. Solnițele, cosulețele pentru pâine, suporturile pentru servetele etc., se ridică cu mâna dreaptă și se așază pe tava de serviciu, care se găsește pe mâna stângă; se ridică de la o distanță apropiată, evitându-se întinderea mâinii prin fața consumatorilor.

Debarasarea resturilor de mâncare se face odată cu debarasarea farfuriilor, folosindu-se cleștele. Firimiturile produselor de panificație se strâng cu ajutorul periei și farașului special. În cazul în care fața de masă a fost pătată parțial se poate folosi un napron, așezat peste pata respectivă.

Strângerea fețelor de masă, după terminarea programului în cazul în care acestea sunt curate se realizează astfel:

- chelnerul va prinde cu trei degete (cel mare, arătător și mijlociu) de la mâna dreaptă culele care se întretaie la mijlocul feței de masă și o ridică circa 5 - 10 cm;

- cu degetul arătător și cel mare de la mâna stângă prinde marginea feței de masă din partea stângă, în dreptul cutei proeminente formată pe toată lungimea acesteia, ridicându-o până la nivelul mâinii drepte;
- rotește 180° mâna stângă spre cuta adâncită, prinde și marginea feței de masă opusă și apoi ridică și scutură ușor întreaga față de masă;
- se continuă împăturirea pe blatul mesei, urmărindu-se respectarea cutelor făcute inițial la călcat.



Fig. 14.2. Strângerea fețelor de masă

La debarasarea meselor se va ține seama de următoarele reguli:

- operațiile se vor efectua cu multă atenție, calm și liniște;
- se va evita incomodarea clienților prin întinderea mâinilor prin fața acestora sau solicitarea permisiunii efectuării debarasării în timpul când aceștia poartă o discuție;
- numărul de obiecte ridicate de pe masă să nu depășească posibilitățile persoanei care efectuează operațiile de debarasare (pentru evitarea apariției unor evenimente nedorite);
- timpul de debarasare să fie cât mai scurt.

Urmăriți online:

- Debarasarea la două farfurii

<https://www.youtube.com/watch?v=oFsvPOKr84Q>

<https://www.youtube.com/watch?v=H3zgJhkkDpU>

<https://www.youtube.com/watch?v=mKb7ZYql-bA>

- Debarasarea paharelor

<https://www.youtube.com/watch?v=HPnz6Q2tSG4>

- Debarasarea farfuriilor jour pentru produse de panificație și a cuțitelor de unt.
Debarasarea firimiturilor de pe masă.

<https://www.youtube.com/watch?v=NpLDFvXeKdk>

- Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 20 min
- Fișa de documentare 1

FIȘA DE LUCRU 1

Sisteme de tehnica servirii

I. Precizați factorii care influențează transportul, prezentarea și servirea preparatelor și băuturilor comandate în meniu



II. Clasificați sistemele de servire în funcție de aportul personalului de servire în efectuarea operațiilor de servire a preparatelor și a băuturilor.

- Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 20 min
- Fișa de documentare 2

FIȘA DE LUCRU 2

Sistemul de servire direct (englezesc) cu cleștele de pe platou sau cu lușul din supieră

I. Prezentați etapele sistemului de servire direct cu ajutorul cleștelui



II. Precizați avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire direct cu ajutorul cleștelui sau lușului:

Avantaje	Dezavantaje

- Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 20 min
- Fișa de documentare 3

FIȘA DE LUCRU 3

Sistemul de servire la farfurie

I. Precizați în ce condiții servirea la farfurie se poate folosi și în unitățile de categorie superioară



II. Prezentați avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire direct la farfurie

Avantaje	Dezavantaje

- Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 20 min
- Fișa de documentare 4

FIȘA DE LUCRU 4

Sistemul de servire la gheridon

I. Prezentați avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire direct la gheridon

Avantaje	Dezavantaje

II. Analizați imaginile de mai jos și precizați ce operații execută chelnerul la gheridon

Operații spectaculoase efectuate la gheridon



- Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 20 min
- Fișa de documentare 5

FIȘA DE LUCRU 5

Sistemul de servire cu ajutorul căruciorului

I. Precizați etapele servirii cu ajutorul căruciorului



II. Prezentați avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire cu ajutorul căruciorului

Avantaje	Dezavantaje

- Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez)
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 20 min
- Fișa de documentare 6

FIȘA DE LUCRU 6

Sistemul de servire indirect (francez)

I. Analizați imaginile de mai jos (fig. 6.1. și fig. 6.2.) și precizați în care din situații preparatele sunt servite prin sistemul de servire indirect? Argumentați răspunsul.



Fig. 6.1.



Fig. 6.2.

II. Prezentați avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire indirect

Avantaje	Dezavantaje

- Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 15 min
- Fișa de documentare 7

FIȘA DE LUCRU 7

Sisteme de servire speciale: autoservirea (self-service)

I. Prezentați caracteristicile sistemului autoservire.



- Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 15 min
- Fișa de documentare 8

FIȘA DE LUCRU 8

Sisteme de servire speciale: servirea rapidă (fast-food)

I. Prezentați caracteristicile sistemului de servire fast-food.



II. Frecvențați astfel de unități de servire? De ce? Argumentați răspunsul.

- Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 20 min
- Fișa de documentare 9

FIȘA DE LUCRU 9

Sisteme de servire speciale: servirea la domiciliu / prin casele de comenzi

I. Precizați etapele sistemului de servire la domiciliu.

II. Prezentați avantajele și dezavantajele utilizării sistemului de servire la domiciliu.

PROIECT

- Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport
- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 20 min
- Fișa de documentare 10

FIȘA DE LUCRU 10

Sisteme de servire speciale: servirea la cameră / room service

I. Precizați serviciile la cameră oferite de unitățile publice de alimentație din cadrul complexelor hoteliere.

II. Precizați elementele pe care personalul unității trebuie să le rețină la preluarea comenzii, pentru efectuarea servirii la cameră.

III. Prezentați caracteristicile servirii la cameră a preparatelor și băuturilor cu ajutorul tăvii și cu ajutorul căruciorului.

PROIECT

Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport

- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 15 min
- Fișa de documentare 11

FIȘA DE LUCRU 11

Sisteme de servire speciale: servirea prin intermediul automatelor

I. Servirea prin intermediul automatelor este un sistem din ce în ce mai prezent în viața noastră. Prezentați factorii care determină utilizarea acestui sistem de servire.



II. Utilizați automatele de servire? De ce? Argumentați răspunsul.

Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport

- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 15 min
- Fișa de documentare 12

FIȘA DE LUCRU 12

**Sisteme de servire speciale:
inteliganța artificială și automatizare - servirea prin intermediul roboților**

I. Modern, inedit, de viitor! Ce părere aveți despre servirea prin intermediul roboților?

II. Utilizați internetul pentru a afla mai multe informații despre acest sistem de servire.



Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport

- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 40 min
- Fișa de documentare 13

FIȘA DE LUCRU 13

Sisteme de servire speciale: în unitățile de servire din mijloacele de transport

A. Serviciul la bordul avioanelor

I. Prezentați caracteristicile serviciilor la bordul avioanelor

II. Precizați criteriile avute în vedere la stabilirea meniurilor/meselor servite la bordul avioanelor.

B. Serviciul pe navele fluviale și maritime

I. Prezentați aribuțiile specifice personalului cu sarcini de servire a pasagerilor pe navele fluviale și maritime.

II. Precizați care sunt serviciile oferite pe vasele de croazieră.

Consultați pe internet site-urile de specialitate pentru a descoperi mai multe informații despre aceste sisteme de servire speciale.

Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar
Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.

- Numele și prenumele elevului.....
- Data.....
- Timpul alocat efectuării activității: 30 min
- Fișa de documentare 14

FIȘA DE LUCRU 14

Debarasarea meselor și transportul la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

I. Precizați situațiile în care se face debarasarea meselor.

II. Prezentați sistemul de debarasare cu două farfurii.



III. Prezentați etapele debarasării paharelor.

EXEMPLUL 2

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: SISTEME DE SERVIRE, clasa a X-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
Modulul analizat - M3 - Sisteme de servire			
		M1 Servirea în restaurație, clasa a XI - a sau în cadrul M3 - CDL	* La calificarea Ospătar (chelner), vânzător în UAP
RI 1 Cunoștințe: 8.1.5. Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități de servire din mijloace de transport. Abilități: 8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale. Atitudini: 8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de	Conținutul 1 Sisteme de servire - caracteristici, avantaje și dezavantaje, criteriile de selectare a sistemului: ... - Sisteme de servire speciale: autoservirea; servirea la domiciliu (prin casele de comenzi); roomservice (servirea la cameră); servirea prin intermediul automatelor; servirea în unități de transport (aeriane, navale, terestre)	* Independent de conținuturile programate pentru a fi parcurse în clasa a XI-a, se pot alocă 2 - 4 ore pentru a se analiza această secvență de conținut	Sistemele de servire speciale nu fac obiectul activității exclusive a personalului din unitățile de alimentație, dar este important să fie cunoscute de către elevi ca sisteme alternative celor clasice. Pot fi prezentate fie în cadrul activităților săptămânale, fie în cadrul stagiilor de practică din cadrul CDL.

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.			
		M1 Servirea în restaurație, clasa a XI - a sau în cadrul M3 - CDL	
<p>RI 2</p> <p>Cunoștințe:</p> <p>8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar.</p> <p>8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.</p> <p>Abilități:</p> <p>8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.</p> <p>8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire.</p> <p>Atitudini:</p> <p>8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării</p>	<p>Conținutul 2</p> <p>Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar: farfurii, tacâmurii, pahare, olivieră etc. (în funcție de meniul comandat);</p> <p>Etapile și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor debarasate: pe tavă, pe antebrațul stâng, pe cărucior.</p>	<p>Preparate servite ca intrare în meniu:</p> <p>...</p> <p>Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare: debarasarea farfuriilor și a tacâmurilor, debarasarea obiectelor de inventar.</p>	<p>Operația de debarasare face parte din activitățile curente din spațiile de servire. Până în momentul întreruperii cursurilor elevii din clasa a X-a s-au familiarizat cu această operație. Specificul activităților de servire este unul aparte, deoarece nu se pot executa activități de realizare a mise-en-place-ului și de servire fără a fi finalizate prin debarasare. Structurarea conținuturilor în curriculum este în ordinea etapelor, debarasarea fiind etapa finală, dar practic elevii parcurg și această etapă în cadrul instruirii practice săptămânale sau în cadrul stagiilor de pregătire practică (CDL)</p>

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă			

Obs.:

1. Pentru calificările Bucătar și Cofetar-patiser pot fi planificate activități în cadrul CDL-ului, pentru Conținutul 1 iar pentru Conținutul 2 sunt valabile aspectele menționate în rubrica "Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)"
2. Pentru învățământul liceal, clasa a XI - a, calificările Organizator banqueting și Tehnician în gastronomie, Conținutul 1 poate fi abordat în cadrul CDL-ului iar pentru Conținutul 2 sunt valabile aspectele menționate în rubrica "Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)"

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ - Activitate practică

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație / Alimentație

Calificarea profesională: Toate calificările de la învățământ liceal și învățământ profesional

Anul de studiu: clasa a X-a

Modulul: M 4 - Sisteme de servire

Rezultate ale învățării vizate

8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.

Abilități:

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire.

Atitudini:

8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea etapelor specifice activității de debarasare a obiectelor de inventar.

2. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.

4. Explicarea modalității în care se realizează debarasarea fiecărui tip de obiect de inventar.

5. Analizarea modului în care trebuie efectuate operațiunile specifice de debarasare a obiectelor de inventar.

ACTIVITATE: INSTRUIRE PRACTICĂ

Sarcină de lucru evaluată: Debarasarea obiectelor de inventar aflate pe masa de lucru - lucru în echipe de câte 2 elevi

Având în vedere deprinderile pe care trebuie să ți le dezvolți pentru a debarasa corect o masă în cadrul activității de servire, va trebui să debarasezi masa de obiectele de inventar aflate pe această, în timp ce colegul tău va îndeplini rolul clientului aflat la masă în timp ce tu efectuezi operațiile de debarasare. Pentru farfurii și tacâmuri vei aplica sistemul de debarasare cu 2 farfurii. Pe tot parcursul activității vei prezenta, oral, etapele pe care le realizezi.

Pentru a avea o imagine cât mai corectă despre calitatea activității desfășurate vei completa în Fișa de observare, rubrica de Autoevaluare, apreciindu-ți propria activitate. În rubrica Evaluare coleg va completa colegul cu care ai lucrat în pereche, iar rubrica finală va fi completată de către cadrul didactic sau tutorele de practică. Evaluarea te va ajuta să stabilești, împreună cu cadrul didactic sau tutorele de practică, care sunt aspectele asupra cărora trebuie să le aprofundezi și să le repeți pentru a-ți forma competențele necesare pentru activitatea ta viitoare.

FIȘĂ DE OBSERVARE

Nr. crt.	Cerințe	Autoevaluare _____ _____ *	Evaluare	
			Coleg	Cadru didactic / tutore
Cerință: <i>Debarasează masa de lucru</i>				
1.	Analizarea, cu atenție, a tipurilor de obiecte de inventar aflate pe masa de lucru etc.			
2.	Debarasarea farfuriilor și tacâmurilor, cu sistemul de debarasare la 2 farfurii			
3.	Debarasarea obiectelor de inventar folosite la consumarea băuturilor nealcoolice calde			
4.	Debarasarea paharele			
5.	Debarasarea alte tipuri de obiectelor de inventar aflate pe masă			
6.	Transportarea obiectelor de inventar spre oficiu			
7.	Prezentarea, corectă și coerentă, a fiecărei etape de lucru efectuată			
8.	Relaționarea cu clientul prin transmiterea de mesaje clare în termeni de specialitate			

Notă: Aprecierea se va face cu Da sau (J) dacă cerința a fost realizată într-o proporție de 75% și cu Nu sau (X), dacă cerința nu a fost realizată în procentul amintit mai sus.

* Se va trece numele și prenumele elevului.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

Pentru evaluarea activității practice cadrul didactic va putea folosi următoarele Criterii de realizare și ponderea acestora, conform modelului din SPP-ul în vigoare

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru debarasarea mesei	30%	7,5 p
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru.	40%	10 p
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire.	30%	7,5 p
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a debarasării mesei.	40%	20 p
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu tehnicile specifice de debarasare.	40%	20 p
			Folosirea corespunzătoare a dotărilor necesare efectuării debarasării.	20%	10 p
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	40%	10 p
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și consumatorilor.	30%	7,5 p
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru derularea în bune condiții a debarasării.	30%	7,5 p
Total				100%	100 p

FIȘĂ DE EVALUARE

Nr. crt.	Criterii de realizare / Indicatorii de realizare	Punctaj, puncte		Obs.
		Maxim	Acordat	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25 p		
	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru debarasarea mesei	7,5 p		
	Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru.	10 p		
	Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire.	7,5 p		
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50 p		
	Respectarea etapelor specifice de realizare a debarasării mesei.	20 p		
	Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu tehnicile specifice de debarasare.	20 p		
	Folosirea corespunzătoare a dotărilor necesare efectuării debarasării.	10 p		
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25 p		
	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	10 p		
	Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și consumatorilor.	7,5 p		
	Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru derularea în bune condiții a debarasării.	7,5 p		
TOTAL (1 + 2 +3)		100 p		

EXEMPLU DE ACTIVITATE DE ÎNVĂȚARE - ON-LINE / ASISTATĂ DE TEHNOLOGIE

Rezultatele învățării din clasa a XI-a vizate:

9.2.7. Realizarea debarasării meselor, după consumarea preparatelor culinare servite ca intrare în meniu.

9.3.4. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a preparatelor culinare de intrare în meniu și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales și normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate a muncii.

Preparate servite ca intrare în meniu:

Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare: debarasarea farfuriilor și a tacâmurilor, debarasarea obiectelor de inventar.

Rezultatele învățării din clasa a X-a integrate:

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire.

Atitudini:

8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă

Conținuturi aferente:

Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră etc. (în funcție de meniul comandat);

Etapele și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor debarasate: pe tavă, pe antebrațul stâng, pe cărucior.

Sarcină de lucru: Realizează mise-en-place-ul necesar pentru servirea gustării calde pentru 2 persoane. Alături de gustare, se vor servi produse de panificație, apă și vin alb. Efectuează debarasarea obiectelor de inventar și transportarea lor spre bucătărie. Solicită sprijinul unei persoane pentru a filma sau fotografia activitatea desfășurată. Trimite colajul de fotografii sau filmulețul realizat pe adresa de mail indicată.

Mod de organizare a activității:

- Activitate individuală

Resurse materiale:

- Obiecte de inventar și mobilier din gospodăria proprie
- Computer / laptop / tabletă / telefon cu conexiune la internet
- Grupul / pagina de Facebook sau grupul de Whatsapp al clasei

Durată: 40 minute

Desfășurarea activității:

- Cadrul didactic va transmite pe grupul clasei o fișă de documentare cu tema Debarasarea obiectelor de inventar și sarcina de lucru, precizând elevilor că materialele transmise vor fi realizate protejarea imaginii elevului.
- Materialele realizate vor fi salvate de Google drive, cu acces pentru elevii clasei.

- Cadrul didactic va transmite individual, pe mail sau prim mesaj, observațiile referitoare la activitatea desfășurată de către fiecare elev și recomandările de îmbunătățire a abilităților vizate de acest rezultat al învățării.
- Într-o întâlnire pe Google Meet sau pe grupul clasei, cadrul didactic va prezenta elevilor observațiile cu caracter general, recomandările și sugestiile pentru activități similare.
- Pentru a veni în întâmpinarea bunei formări a abilităților necesare, cadru didactic poate pune la dispoziția elevilor materiale foto sau video realizate de către el sau identificate ca resurse educaționale pe internet.

PROIECT

EXEMPLUL 3

I.STUDIUL COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: SISTEME DE SERVIRE, clasa a X-a, Calificarea profesională Tehnician în gastronomie

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat SISTEME DE SERVIRE			
		M1 Producția gastronomică - clasa XI	
<p>Cunoștințe: 8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez)</p> <p>Abilități: 8.2.5 Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect (francez)</p> <p>Atitudini: 8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p>	<p>Conținutul 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemul de servire indirect (francez) 	<p>Distribuirea preparatelor în unitățile de alimentație:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metode de distribuire a preparatelor comandate de personalul de servire - Porționarea și distribuirea preparatelor culinare <p>Piața produselor de tip catering:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special 	<p>Componentele programei clasei a XI - a permit preluarea rezultatelor ale învățării și conținuturilor specifice clasei a X - a, fără a prejudicia RI și conținuturile urmărite pentru clasa a XI - a. Cadrul didactic va prelua conținuturi și activități de învățare specifice clasei a X - a și le va integra în conținuturile și activitățile de învățare specifice clasei a XI - a, în cadrul unităților de învățare Distribuirea preparatelor în unitățile de alimentație, respectiv Piața produselor de tip catering.</p>
<p>Cunoștințe: 8.1.5 Descrierea sistemelor de</p>	<p>Conținutul 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sisteme de servire speciale: 		

<p>servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități de servire din mijloace de transport.</p> <p>Abilități: 8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale.</p> <p>8.2.7. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație</i></p> <p>Atitudini: 8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă</p>	<p>autoservirea; servirea la domiciliu (prin casele de comenzi); roomservice (servirea la cameră); servirea prin intermediul automatelor; servirea în unități de transport (aeriane, navale, terestre).</p>		
<p>RI</p> <p>Cunoștințe: 8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar.</p> <p>8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.</p> <p>Abilități:</p>	<p>Conținutul 3: Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră, etc. (în funcție de meniul comandat);</p> <p>Etaple și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor debarasate: pe tavă, pe antebrațul stâng, pe cărucior.</p>	<p>Nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a ce se parcurge în anul școlar 2020-2021</p>	<p>Rezultatele învățării din curriculum-ul clasei a X - a, care au drept conținuturi asociate "Tehnici specifice de debarasare", respectiv "Etaple și modalitățile de transport"nu au corespondent și nici continuitate în RI de format în clasa a XI-a.</p>

<p>8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.</p> <p>8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu <i>sprrijinul colegilor din echipa de servire</i>.</p> <p>Atitudini:</p> <p>8.3.3. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă</i> pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă</p>			<p>Soluții de remediere și sugestii metodologice</p> <p>Având în vedere faptul că rezultatele învățării nu pot fi integrate în cadrul unui modul din clasa a XI-a care se va studia în anul școlar 2020 - 2021, se recomandă identificarea rezultatelor învățării care nu au fost parcurse în clasa a X-a și proiectarea unui CDL de aprofundare, în care se vor include RI și conținuturile specifice.</p>
--	--	--	---

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie/ Organizator banqueting

Anul de studiu: clasa a X - a

Modulul: SISTEME DE SERVIRE

Rezultate ale învățării și Conținuturi vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturi
8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez)	8.2.5 Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect (francez)	8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.	• Sistemul de servire indirect (francez)
8.1.5 Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, la domiciliu, room-service, la automate, în unități de servire din mijloace de transport.	8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale. 8.2.7. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație</i>	8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă	• Sisteme de servire speciale: autoservirea; servirea la domiciliu (prin casele de comenzi); roomservice (servirea la cameră); servirea prin intermediul automatelor; servirea în unități de transport (aerene, navale, terestre).
8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar. 8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate	8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol. 8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar	8.3.3. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă</i> pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă	• Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră, etc. (în funcție de meniul comandat); • Etapele și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor debarasate: pe

	debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire.		tavă, pe antebrățul stâng, pe cărucior.
--	---	--	---

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea sistemului de servire utilizat
2. Precizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect (francez)
3. Identificarea sistemelor de servire speciale
4. Selectarea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale
5. Explicarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

MATRICEA DE SPECIFICAȚIE:

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	Total itemi	Pondere %
C1 - Sistemul de servire indirect (francez)	I.A.1 I.A.2 II.3.d		II.3.b	1.C.4	5	21,73%
C2 - Sisteme de servire speciale: autoservirea; servirea la domiciliu (prin casele de comenzi); room-service (servirea la cameră); servirea prin intermediul automatelor; servirea în unități de transport (aeriane, navale, terestre).	I.A.3 III.1.a	I.B 11.2	II.3.c III.1.b	1.C.3 1.C.5 III.1.c	9	39,13%
C3 - Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră, etc. (în funcție de meniul comandat);	I.A.5	II.1	II.4.a	1.C.2	4	17,39%
C3.1 - Etapele și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor debarasate: pe tavă, pe antebrățul stâng, pe cărucior	I.A.4	III.1.d	II.3.a II.4.b	1.C.1	5	21,73
Total itemi	7	4	6	6	23	
Pondere %	30,43	17,39%	26,08%	26,08%		100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu. Timp de lucru: 50 minute

A.**5 puncte**

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Un dezavantaj al sistemului de servire indirect este:
 - a. clientul poate să servească după preferință, ce dorește și cât dorește;
 - b. există riscul pătrării îmbrăcămintei consumatorilor din cauza lipsei acestora de îndemânare;
 - c. scoate în evidență măiestria ospătarului în tranșarea, filetarea unor preparate;
 - d. necesită un efort mai mare din partea ospătarului.
2. Sistemului de servire indirect are ca avantaj:
 - a. este un serviciu elegant, spectaculos, deoarece ospătarul lucrează cu ambele mâini;
 - b. impulsionează vânzările preparatelor respective;
 - c. nu necesită spațiu prea mare pentru practicarea lui;
 - d. nu se va pierde timp cu porționarea.
3. Servirea de tip fast - food se caracterizează prin:
 - a. se practică în restaurantele-cantină, unități de tip expres;
 - b. preparatele și băuturile sunt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre, formând o linie continuă de prezentare și servire;
 - c. clienții își aleg preparatele sau băuturile preferate, le așează pe tăvi, iar în partea opusă liniei achită contravaloarea;
 - d. oferta de produse se reduce la un sortiment limitat și standardizat, de regulă bazat pe un singur produs de bază.
4. Debarasarea farfuriilor se face:
 - a. pe partea dreaptă a clientului;
 - b. prin spatele clientului;
 - c. pe partea stângă a clientului;
 - d. prin fața clientului.
5. Înainte de a servi desertul, se debarasează:
 - a. paharul de vin, farfuria de pâine;
 - b. scrumiera, paharele;
 - c. farfuria de pâine, cuțitul pentru unt, presărătoarea de sare și râșnița de piper;
 - d. paharele, cuțitul de pâine.

B.**5 puncte**

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate sisteme de servire, iar în coloana **B** sunt enumerate caracteristicile acestora. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

A - Sisteme de servire	B - Caracteristici
1. Servirea indirectă	a) preparatele și băuturile sunt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre, formând o linie continuă de prezentare și servire
2. Autoservirea totală	b) servirea este efectuată de echipajele de însoțire de bord care trebuie să dea dovadă de competență și profesionalism
3. Servirea la domiciliu	c) servirea în cameră a celor trei mese principale precum și a altor comenzi solicitate de către client
4. Servirea prin intermediul automatelor	d) se folosesc aparate de o construcție specială,
5. Servirea de tip room-service	

	<p>acționate electric în urma introducerii unei monede sau a unei fise</p> <p>e) clienții solicită prin telefon, în scris sau verbal, meniurile pe care le doresc, indicând domiciliul</p> <p>f) operațiile de transport și prezentare sunt efectuate de către chelner iar servirea propriu - zisă de către clienți</p>
--	---

C. 10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5. Pentru fiecare dintre afirmații scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă

1. Debarasarea salatierele se realizează pe partea stângă a consumatorului.
2. La debarasarea la trei farfurii, resturile alimentare se colectează în farfuria nr. 2.
3. Autoservirea parțială se practică în restaurante, bufete, cantine.
4. Sistemul de servire indirect sau francez se caracterizează prin faptul că operațiile de servire sunt efectuate de personalul de servire.
5. Mesele servite la bordul avioanelor trebuie să cuprindă o mare diversitate sortimentală de la gustări simple, antreuri, preparate de bază și desert, însoțite de băuturi răcoritoare, aperitive, vinuri.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1 Definiți operația de debarasare. (4 puncte)

II.2 Enumerați tipurile de vagoane prin care se asigură serviciile de masă călătorilor.

(4 puncte)

II.3 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

(10 puncte)

a. După debarasarea mesei de ...(1)... și ...(2)... se va prelua și sosiera, folosindu-se tava de serviciu așezată pe antebrațul și palma mâinii stângi acoperite cu ancărul împăturit.

b. În cadrul sistemului de servire indirect, preparatul este oferit de chelner pe partea ...(3)... a clientului, apropiind marginea obiectului de servire de marginea farfuriei.

c. Servirea de tip ...(4)... poate fi asigurată prin oficiul special destinat, plasat într-o încăpere de la unul din etaje.

d. Selectarea sistemelor de servire se face în funcție de tipul unității, structura ...(5)... și felul preparatelor servite, numărul și tipul consumatorilor.

II.4 Lucrezi ca ajutor de ospătar la o terasă unde a fost primită comandă pentru un meniu complet format din:

(12 puncte)

- gustare;
- preparat lichid;
- preparat de bază;
- salată;
- desert;
- produse de panificație;
- băutură aperitiv;
- apă minerală;
- vin roșu.

a. Ordonează operațiile de mai jos astfel încât să realizezi o succesiune corectă a debarasării obiectelor de inventar necesare servirii meniului:

1. Se debarasează paharul de apă și cel de vin;

2. Se debarasează farfuria pentru produsele de panificație;
3. Se debarasează paharul de aperitiv;
4. Se debarasează farfuria pentru gustare, împreună cu tacâmul respectiv;
5. Se debarasează farfuria de desert;
6. Se debarasează farfuria pentru friptură, tacâmul mare, salatierea.
7. Se curăță fața de masă de eventualele firimituri sau resturi de preparate;
8. Se debarasează farfuria adâncă împreună cu lingura.

b. Precizează cum se realizează debarasarea farfuriei pentru produsele de panificație.

SUBIECTUL III

40 puncte

Realizați un eseu cu tema "Sisteme de servire speciale utilizate în alimentația publică" având în vedere următoarea structură de idei:

- a) enumerați sistemele de servire speciale;
- b) explicați modul în care se realizează autoservirea totală;
- c) precizați care este deosebirea între autoservirea totală și cea parțială;
- d) descrieți modalitățile de transport la oficiu a obiectelor de debarasare.

**La elaborarea răspunsurilor se va avea în vedere utilizarea termenilor (limbajului) de specialitate.*

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 20 puncte

A. 5 puncte

1 - b.; 2 - c; 3 - d; 4 - a; 5 - c

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 5 puncte

1 - f; 2 - a; 3 - e; 4 - d; 5 - c

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

1 - A; 2 - A; 3 - F; 4 - F; 5 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 30 puncte

II.1 4 puncte

Debarasarea cuprinde totalitatea operațiilor efectuate de ospătar cu scopul de a îndepărta obiectele inutile, folosite sau nu, de pe masă, precum și resturile de mâncare, firimiturile, șervețele folosite sau alte obiecte de inventar,

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2 4 puncte

Serviciile de masă asigurate călătorilor se realizează prin următoarele tipuri de vagoane:

- vagoane restaurant - clasice;
- vagoane salon;
- vagoane bufet;
- minibaruri în vagoanele de dormit sau turist.

Pentru fiecare tip de vagon enumerat corect și complet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.3 10 puncte

1 - farfurii; 2 - tacâmuri; 3 - stângă; 4 - room - service; 5 - meniului

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

II.4 12 puncte

a. - 8 puncte

Ordinea corectă a operațiilor de debarasare: 3, 4, 8, 6, 2, 7, 5, 1

Pentru fiecare operație ordonată corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

b. - 4 puncte

Farfuria pentru produsele de panificație se debarasează pe partea stângă a consumatorului, pe tava de serviciu.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

40 puncte

1)

40 puncte

a. - 11 puncte

Sisteme de servire speciale: autoservirea, servirea la domiciliu, room-service, la automate, în unități de servire din mijloace de transport.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct.

b) - 9 puncte

Autoservirea totală:

- clienții își aleg produsele sau băuturile preferate, le așează pe tăvi, iar în partea opusă a liniei achită la casa de marcat valoarea produselor așezate pe tăvi.
- își selectează obiectele necesare consumării preparatelor și se deplasează la mese.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 8 puncte. Pentru răspuns parțial corect se acordă 4 puncte, pentru răspuns incorect se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct.

c) - 10 puncte

La autoservirea totală, clientul realizează toate operațiile de selectare a preparatelor și băuturilor expuse, în timp ce la autoservirea parțială, clientul este asistat de lucrător, o parte din operațiile de servire fiind realizate de acesta.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 8 puncte. Pentru răspuns parțial corect se acordă 2 puncte, pentru răspuns incorect se acordă 0 puncte.

Se punctează orice alt răspuns formulat corect și complet.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte.

d) - 10 puncte

Lucrătorul transportă obiectele debarasate, astfel:

- pe antebrațul stâng: farfuriile și tacâmurile;
- pe tava de serviciu: paharele, farfuriile - suport, ceștile de cafea și lingurițele, cupele de înghețată, olivieră, osieră, etc.;
- pe cărucior: în cazul grupurilor numeroase de clienți.
- pe benzi rulante: la unele linii de autoservire

Pentru fiecare modalitate de transport enunțată corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru răspuns parțial corect se acordă câte 1 punct, pentru răspuns incorect se acordă 0 puncte.

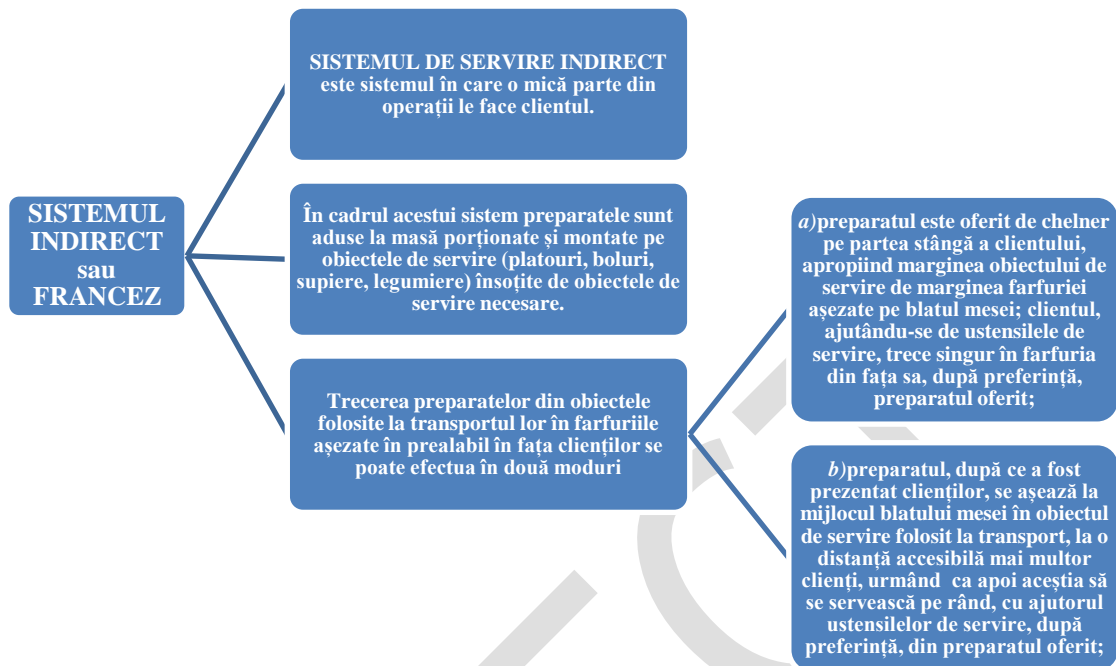
Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

Conținuturi din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI -a)	Conținuturi ale modului analizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat)
1	2	3	4
M: Producția gastronomică - clasa XI		M: Sisteme de servire - clasa a X-a	
Distribuirea preparatelor în unitățile de alimentație: - Metode de distribuire a preparatelor comandate de personalul de servire - Porționarea și distribuirea preparatelor culinare	Cunoștințe 15.1.21. Descrierea metodelor de distribuire a preparatelor comandate de personalul de servire; 15.1.22. Descrierea modalităților de porționarea și distribuire a preparatelor culinare. Abilități 15.2.21. Distribuirea preparatelor în vederea servirii consumatorilor. Atitudini 15.3.14. Asumarea responsabilității în vederea preluării comenzilor, porționării preparatelor și distribuirii corecte a acestora, cu respectarea condițiilor de igienă, securitate și siguranță în muncă.	Conținutul 1: • Sistemul de servire indirect (francez)	Cunoștințe: 8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez) Abilități: 8.2.5 Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect (francez) Atitudini: 8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.
		Conținutul 2: • Sisteme de servire speciale: autoservirea; servirea la domiciliu (prin casele de comenzi);	Cunoștințe: 8.1.5 Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități

		<p>roomservice (servirea la cameră); servirea prin intermediul automatelor; servirea în unități de transport (aeriane, navale, terestre).</p>	<p>de servire din mijloace de transport.</p> <p>Abilități: 8.2.6. Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale.</p> <p>8.2.7. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație</i></p> <p>Atitudini: 8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă</p>
--	--	---	---

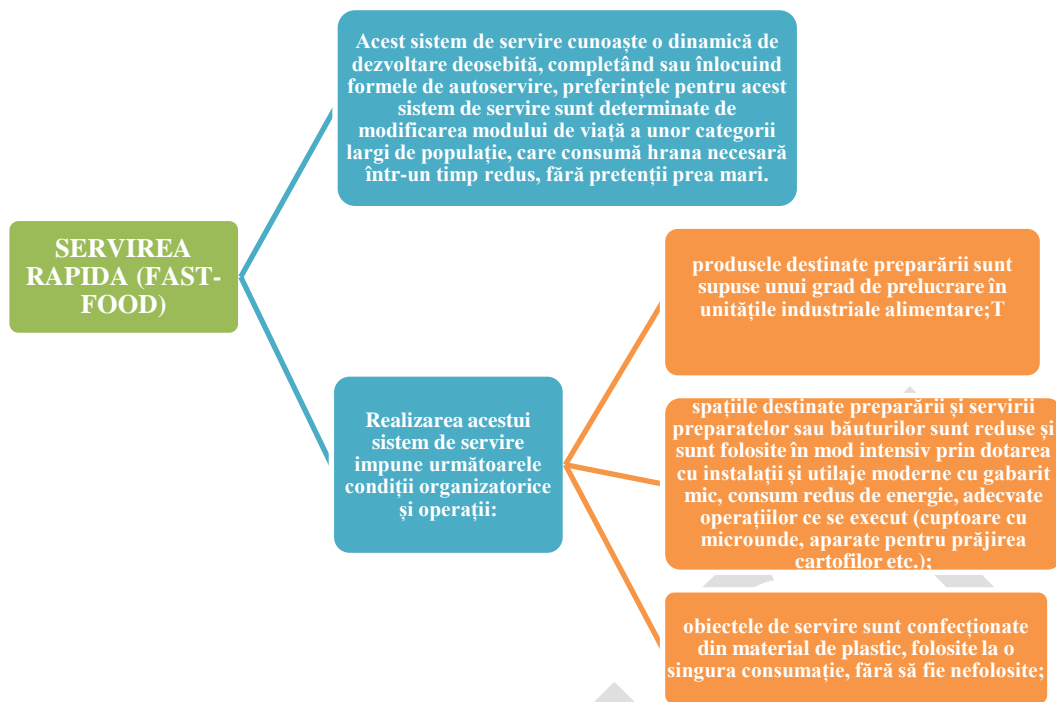
FIȘĂ DE DOCUMENTARE



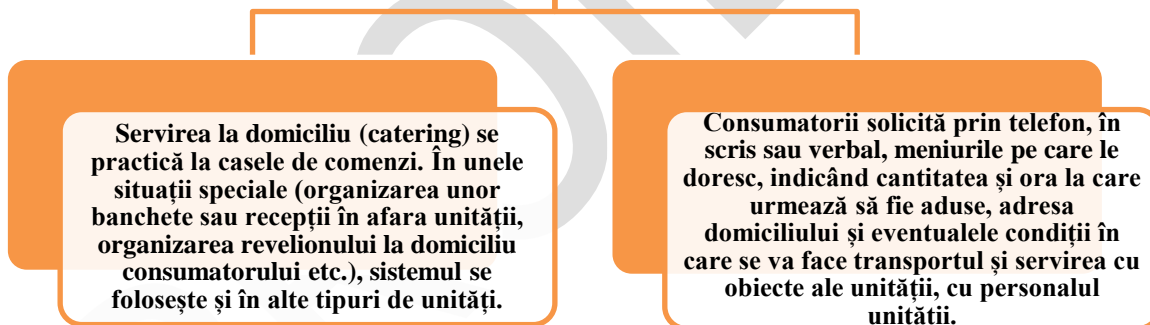
AUTOSERVIREA

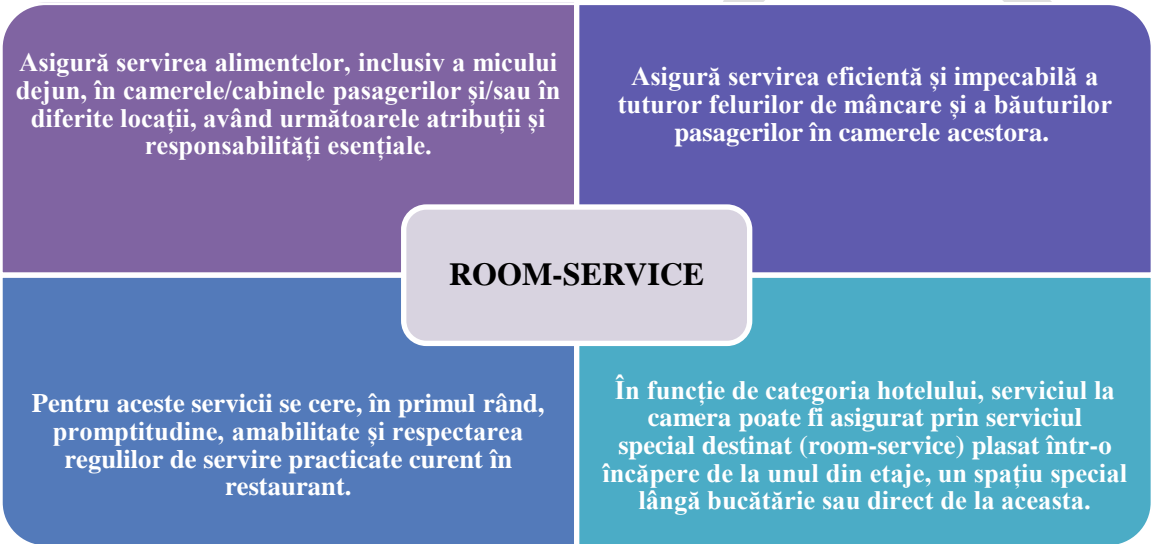
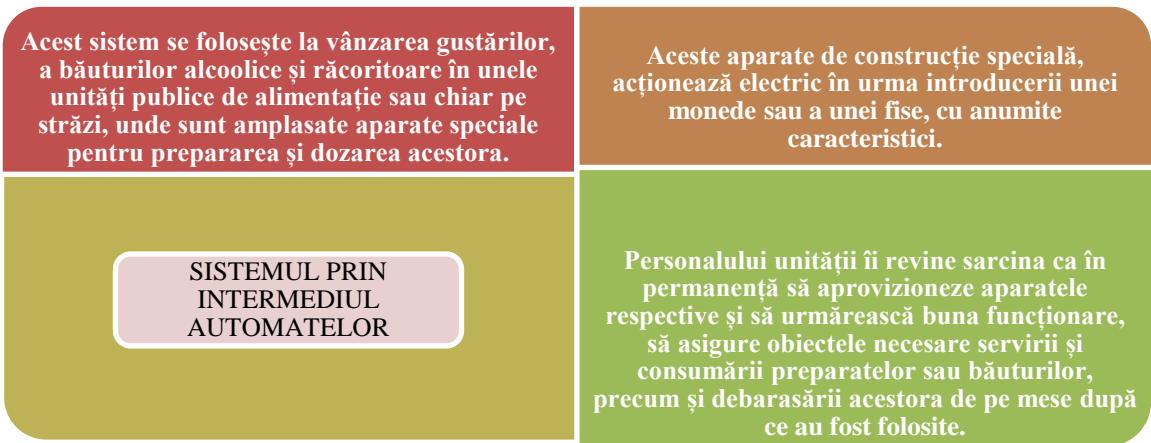
Autoservirea constituie o formă de servire frecvent întâlnită ce se adresează în general clientelei grăbite sau a celor care nu doresc să beneficieze de serviciile tradiționale prin ospătari.

Formele de organizare ale serviciilor în unitățile de autoservire diferită, da totdeauna clienții își pot alege după gust și posibilitățile financiare, preparatele dorite, pe care și le transportă singuri la masă, unde le consumă stând pe scaune sau picioare.

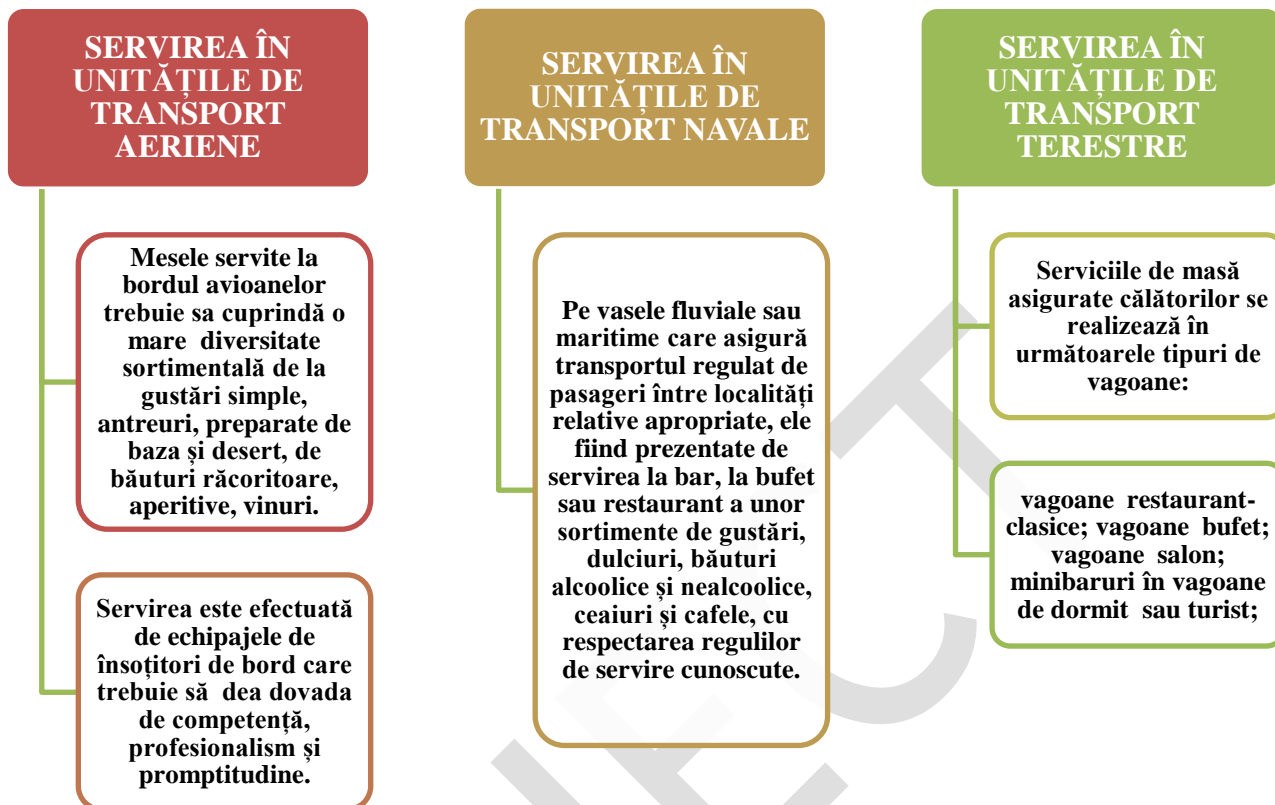


SERVIREA LA DOMICILIU





- **SERVIREA IN MIJOACELE DE TRANSPORT**



SARCINĂ DE LUCRU:

Distribuirea preparatelor culinare în unitățile de servire presupune parcurgerea următoarelor etape:

1. luarea comenzilor;
2. porționarea preparatelor;
3. servirea preparatelor

Pornind de la fișa de documentare alăturată, selectați cele mai potrivite metode de distribuire a preparatelor culinare într-un restaurant integrat unei unități de cazare.

Argumentați răspunsul.

Timp de lucru: 20 minute

ACTIVITĂȚI DE PREDARE - ÎNVĂȚARE - EVALUARE

ACTIVITĂȚI DESFĂȘURATE ONLINE

Conținuturi din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI -a)	Conținuturi ale modului analizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat)
1	2	3	4
M: Producția gastronomică - clasa XI		M:Sisteme de servire - clasa a X-a	
<p>➤ Piața produselor de tip catering: Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special</p>	<p>Cunoștințe: 15.1.47. Prezentarea obiectelor de inventar necesare pentru servirea preparatelor de tip catering; 15.1.48. Prezentarea modalităților de organizare a evenimentelor speciale.</p> <p>Abilități: 15.2.46. Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special</p> <p>Atitudini: 15.3.29. Asumarea responsabilității în organizare a evenimentelor cu servire de tip catering, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă și de PSI.</p>	<p>Conținutul 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemul de servire indirect (francez) <p>Conținutul 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sisteme de servire speciale: autoservirea; servirea la domiciliu (prin casele de 	<p>Cunoștințe: 8.1.4. Caracterizarea sistemului de servire indirect (francez)</p> <p>Abilități: 8.2.5 Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect (francez)</p> <p>Atitudini: 8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.</p> <p>Cunoștințe: 8.1.5 Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la</p>

		<p>comenzi); roomservice (servirea la cameră); servirea prin intermediul automatelor; servirea în unități de transport (aeriane, navale, terestre).</p>	<p>automate, în unități de servire din mijloace de transport.</p> <p>Abilități: 8.2.6. Alegerea tehnichilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale.</p> <p>8.2.7. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație</i></p> <p>Atitudini: 8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a <i>spiritului de echipă</i> în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnichilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă</p>
--	--	--	---

- PLATFORMA UTILIZATĂ: GSUITE
- APLICAȚII: CLASSROOM și MEET
- În CLASSROOM a fost creată clasa și fiecare cadru didactic își încarcă materialele (fișe de lucru, fișe de documentare, teste, etc.) la disciplina predată.
- La rândul lor, elevii își încarcă temele în conturile create.
- Desfășurarea propriu-zisă a lecțiilor are loc pe MEET, unde cadrul didactic prezintă materialul elaborat, poartă discuții cu elevii și transmite sarcinile de lucru.

FIȘĂ DE DOCUMENTARE
(se prezintă elevilor în cadrul orei online desfășurată pe MEET)

SERVICIILE SUPLIMENTARE DE CATERING

Serviciile de catering suplimentare depind de forma de catering, și anume:

- în cateringul exterior, unii furnizori preferă să prepare complet meniurile în cadrul unei bucătării și să asigure livrarea la locul evenimentului, alții apelează la prepararea meniurilor la locul petrecerii (manifestării), iar servirea se face cu propriul personal specializat;
- în cateringul interior, atât pregătirea, cât și servirea preparatelor și a băuturilor se realizează în spațiile de servire proprii.

În primul caz, apare necesitatea asigurării echipamentului de servire și preparare, și anume: bucătării mobile, veselă rezistentă la transport, fețe de masă, ustensile de servire, containere pentru strângerea gunoiului, conectare la curent etc.

Indiferent de locul în care are loc servirea mesei, personalul de servire are obligația să asigure toate obiectele de inventar necesare transportului, prezentării și servirii tuturor preparatelor și băuturilor din meniu.

Vesela cuprinde totalitatea vaselor utilizate la masă - recipiente de porțelan, faianță, metal sau chiar de unică folosință, ce folosesc la păstrarea, transportul și servirea preparatelor.

În această grupă intră platourile, tăvile, farfuriile, ceștile, salatierele, ravierele, timbalele, sosierele, supierele.

1. Platourile servesc la preluarea de la secție, la transportul, prezentarea și servirea preparatelor cu sau fără sos.

2. Tăvile sunt utilizate la transportul băuturilor porționate la pahar, dar și a inventarului mărunț: cești, farfurioare, tacâmuri.

3. Farfuriile se folosesc efectiv la servirea preparatelor și, de aceea, tipologia lor este variată; astfel, există: farfurii-suport mari (diametrul 26-34 cm), adânci (24 cm), întinse mari (24-28 cm), de desert (21 cm), întinse mici sau jour (16 cm), suport mic (11-12 cm), pentru gem (8 cm), pentru oase (osiere).

4. Salatierele se folosesc la montarea salatelor ce însoțesc preparatele de bază, pentru una, două și patru porții.

5. Ceștile sunt folosite la servirea unor băuturi sau preparate lichide, având, în consecință, diverse dimensiuni: de cafea (capacitate 100-125 ml), de ceai (225-250 ml), de consomme (250-350 ml). Fiecare tip de ceașcă își are farfurioara-suport.

6. Legumierele sunt utilizate la transportul, prezentarea și servirea legumelor sau a unor preparate cu legume și sos.

7. Supierele servesc aceleași scopuri, dar pentru supe (supa de legume cu crutoane, supa cu tăieței), ciorbe și supe-creme (ciorbă de fasole, ciorbă de legume, ciorbă de pește, ciorbă de burtă).

8. Sticlăria cuprinde totalitatea obiectelor din sticlă, semi-cristal și cristal destinate servirii și consumării de băuturi, adică pahare, căni și carafe. Principalele tipuri de pahare sunt:

- Paharele pentru aperitive, sub formă de cupe, baloane sau tumblere (75-100 ml);

- Paharele pentru vin alb (100-125 ml);
- Paharele pentru vin roșu (125-150 ml);
- Pahare de apă (150-175 ml);
- Cupe și flute pentru șampanie (150-175 ml);
- Căni/carafe pentru apă și vin (125,250,500 și 1.000 ml);
- Pahare sau căni de bere, pahare de băuturi răcoritoare (250-400 ml);
- Pahare pentru băuturi în amestec - cocktailuri.

9. Tacâmurile cuprind totalitatea obiectelor de metal care servesc unei persoane pentru consumul preparatelor culinare. Unele dintre ele servesc și ca ustensile de lucru, pentru prepararea sau manipularea igienică a alimentelor.

Corespunzător felurilor tipuri de farfurii întâlnite într-un restaurant, există mai multe tipuri de tacâmuri, și anume:

- Tacâmul mare, format din: lingură, furculiță și cuțit mare, folosite în servirea diverselor preparate, în situația în care clientul dorește și o supă sau o ciorbă, dar și felul doi, care constă în preparate la grătar, împreună cu garnituri pentru specialitățile din porc sau vită;
- Tacâmul pentru gustări, format din: cuțit și furculiță, intermediar ca dimensiune între tacâmul mare și cel de desert; este utilizat la preparatele din paste făinoase, la preparatele la grătar, împreună cu garnituri și pentru specialitățile din porc, vită sau cele din pește;
- Tacâmul pentru desert format din: lingură, furculiță și cuțit, toate de dimensiuni mai mici decât celelalte;
- Tacâmul pentru pește, format din cuțit și furculiță speciale;
- Tacâmul pentru fructe, format din cuțit și furculiță mai mari decât tacâmul pentru desert;
- Tacâmuri diverse: cuțitul pentru unt, pentru caviar, furculița pentru stridii, pentru sardele;

10. Alte obiecte de inventar: serviciul de ulei-oțet (oliviera), presăritori (de sare, piper, boia), râșnițe pentru piper, suporturi de scobitori, vase de flori, reșouri/spirtiere, cupele pentru înghețată, frapierele pentru vin și șampanie, filtrul de cafea.

SARCINĂ DE LUCRU:

Având în vedere fișa de documentare precizați metodele de servire a preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special de tip banchet și dineu.

Sarcina de lucru se va realiza individual și va fi încărcată pe Classroom.

Termen de realizare: 1 săptămână

BIBLIOGRAFIE:

1. E. Pascali (coordonator) (2011) - Turism și alimentație - manual pentru clasa a X-a, Editura CD PRESS, București
2. C. Brumar, A. Bara, I. Sasu, M. Irimia, V. Capotă (2012) - Tehnician în gastronomie - manual pentru clasa a XI-a, Editura CD PRESS, București
3. C. Brumar, A. Dudan, C. Gavrilă, V. Capotă (2012) - Tehnician în gastronomie - manual pentru clasa a XII-a, Editura CD PRESS, București

EXEMPLUL 4

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: SISTEME DE SERVIRE, clasa a X-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a X analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XI-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
SISTEME DE SERVIRE, clasa a X-a			
		SERVIREA ÎN RESTAURAȚIE, clasa a XI-a	
CUNOSTINȚE 8.1.2 Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora 8.1.3 Caracterizarea sistemului de servire direct cu variantele sale 8.1.4 Caracterizarea sistemului de servire indirect	Sisteme de servire- caracteristici, avataje și dezavantaje, criterii de selectare a sistemului <ul style="list-style-type: none">• Sistemul de servire direct, englezesc - cu cleștele de pe platou, cu lușul din supiera, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul• Sistemul de servire indirect , francez	Preluarea de la secții și servirea preparatelor ca intrare în meniu: - sistem direct (la farfurie, platou, cărucior, servirea la doi lucrători); - sistem indirect. Preluarea de la secții și servirea preparatelor prin sisteme de servire specifice servirii preparatelor lichide: - direct - la farfurie, cană, bol, supieră, serviciul la doi lucrători; - serviciul indirect. Sisteme de servirea preparatelor de bază: - sistemul direct - la farfurie, platou, gheridon, serviciul la doi lucrători, - serviciul indirect	În cadrul conținuturilor care vor fi parcurse în clasa a XI-a, se integrează în totalitate conținuturile modulului din clasa a X-a referitoare la sistemele de servire, în funcție de tipurile de preparate. Se recomandă ca avantajele și dezavantajele fiecărui sistem de servire să fie prezentate la fiecare sistem de servire în parte pentru aprofundare. Activitățile practice vor fi efectuate în timpul orelor de practică aferente modulului.

<p>8.1.5 Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități de servire din mijloacele de transport</p> <p>ABILITĂȚI</p> <p>8.2.4 Efecuirea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc : cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul</p> <p>8.2.5 Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect</p> <p>8.2.6 Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale</p> <p>8.2.7 Participarea la activitățile echipelor de lucru din unitățile de alimentație</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sisteme de servire speciale: autoservirea, servirea la domiciliu, roomservice, automate, servirea în unități de transport aeriene, naval, terest 	<p>Servirea deserturilor: - servirea directă la farfurie, - servirea directă de pe platou</p> <p>Sisteme de servire a preparatelor pentru micul dejun: servirea directă, servirea prin autoservire (bufet suedez), servirea la cameră (room service);</p> <p>Operații de servire a dejunului: - Sisteme de servire aplicate la masa de dejun: sistemul de servire direct cu variantele sale, sistemul indirect;</p> <p>Operații de servire a cinei - Sisteme de servire aplicate la masa de cină: sistemul direct, sistemul indirect;</p>	<p>Tipurile de sisteme de servire speciale, servirea la domiciliu, la automate, în unitățile de servire din mijloacele de transport care nu se regăsesc integrate în conținuturi , se vor trata separat în funcție de tipul de preparate care se pretează a fi servite în acest mod.</p>
---	--	---	--

<p>ATITUDINI</p> <p>8.3.2 Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă</p>			
<p>8.1.6 Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar</p> <p>8.1.7 Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate</p> <p>ABILITĂȚI</p> <p>8.2.8 Efectuarea specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar : farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră etc., (în funcție de meniul comandat); ▪ Etapile și modalitățile transportării la oficiu a obiectelor debarasate: pe tavă, pe antebrațul stâng și pe cărucior. 	<p>Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare după servirea preparatelor ca intrare în meniu : debarasarea farfuriilor și a tacâmurilor, debarasarea obiectelor de inventar.</p> <p>Debarasarea meselor conform regulilor, după servirea preparatelor lichide: farfurii, tacâmuri și obiecte mărunte</p> <p>Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare, după servirea preparatelor de bază: farfurii, platouri, tacâmuri și obiecte de inventar mărunte</p>	<p>În cadrul conținuturilor care vor fi parcurse în clasa a XI-a, se integrează în totalitate conținuturile modulului din clasa a X-a referitoare la descrierea principiilor de debarasare și transport la oficiu pentru fiecare categorie de obiecte de inventar, în funcție de tipurile de preparate care se servesc.</p> <p>Activitățile practice vor fi efectuate în timpul orelor de practică aferente modulului</p>

<p>utilizate, conform regulilor de protocol</p> <p>8.2.9 Realizarea transportului la oficiu , a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire</p> <p>ATITUDINI</p> <p>8.3.3 Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă</p>		<p>Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare, după servirea brânzeturilor și deserturilor</p> <p>Reguli de debarasare specifice servirii micului dejun: ordinea debarasării obiectelor de inventar, momentul debarasării, modalități de debarasare;</p> <p>Operații de debarasare specifice servirii dejunului: momentul debarasării, modalități de debarasare.</p> <p>Operații de debarasare specifice servirii cinei: obiecte de inventar debarasate, modalități de debarasare;</p>	
---	--	---	--

EXEMPLE INSTRUMENTE DE EVALUARE

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică

Anul de studiu: clasa a XI-a

Modulul: Servirea în restaurație

Rezultate ale învățării vizate

CUNOȘTINȚE

- 8.1.2 Prezentarea sistemelor de servirea și a criteriilor de alegere a acestora
- 8.1.3 Caracterizarea sistemului de servire direct cu variantele sale
- 8.1.4 Caracterizarea sistemului de servire indirect
- 8.1.5 Descrierea sistemelor de servire speciale: autoservire, servire la domiciliu, roomservice, la automate, în unități de servire din mijloacele de transport
- 8.1.6 Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar
- 8.1.7 Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

ABILITĂȚI

- 8.2.4 Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc : cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul
- 8.2.5 Realizarea operațiilor specifice sistemului de servire indirect
- 8.2.6 Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale
- 8.2.7 Participarea la activitățile echipei de lucru din unitățile de alimentație
- 8.2.8 Efectuarea specifică de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol
- 8.2.9 Realizarea transportului la oficiu , a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire

ATITUDINI

- 8.3.2 Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă
- 8.3.3 Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă

Obiectivele evaluării (exemple):

1. Precizarea sistemelor de servire în unitățile de alimentație;
2. Caracterizarea sistemelor de servire în unitățile de alimentație;
3. Precizarea avantajelor și dezavantajelor sistemelor de servire în unitățile de alimentație;
4. Indicarea modului în care se face debarasarea obiectelor de inventar.

TEST DE EVALUARE SUMATIVĂ

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 40 minute

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1-5) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Avantajul servirii directe cu lușul este următorul:
 - a. se deranjează clienții prin solicitarea de a fi serviți;
 - b. deschide apetitul clienților, preparatele fiind aduse montate de la secții și prezentate estetic;
 - c. se pătează îmbrăcămintea consumatorilor;
 - d. este rapid.
2. Servirea la ceașcă este o variantă a sistemului de servire :
 - a. indirect;
 - b. direct;
 - c. autoservire;
 - d. la domiciliu.
3. Debarasarea salatierei individuale se realizează :
 - a. pe partea stânga a consumatorului și se transportă în mână;
 - b. pe partea dreaptă a consumatorului și se transportă cu ajutorul tăvii;
 - c. pe partea stângă a consumatorului și se transportă cu ajutorul tăvii;
 - d. pe partea dreaptă a consumatorului și se transportă în mână.
4. Scrumiera se debarasează:
 - a. când sunt mai multe resturi, pentru a nu deranja prea mult clienții;
 - b. la cererea clientului;
 - c. după fiecare țigare;
 - d. la finalul consumației.
5. Servirea la farfurie este efectuată de ospătar:
 - a. în funcție de preparatul servit;
 - b. pe partea stângă a clientului;
 - c. pe ambele părți;
 - d. pe partea dreaptă a clientului.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate sisteme de servire , iar în coloana B sunt enumerate caracteristici ale acestora

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A - Sisteme de servire	B - Caracteristici
1. Sistemul de servire direct	a. de la secții se aduc preparatele porționate și montate pe
2. Sistemul de servire la gheridon	a. obiectele de servire și se servesc de către ospătar ; b. se folosește pentru aducerea preparatelor în special

3. Servirea la domiciliu 4. Autoservirea totală 5. Sistemul de servire cu ajutorul căruciorului	gustări reci, deserturi, salate atunci când numărul de clienți este mare c. preparatele și băuturile sunt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre; d. chelnerul ia farfuria cu preparatul dorit și o așează pe blatul mesei; e. clienții solicită telefonic meniul dorit f. servirea se efectuează în cameră la solicitarea clientului
---	--

C. 10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare. Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

1. Sistemul de servire la gheridon prezintă avantajul că nu se deranjează clienții.
2. Ospătarul realizează operații de porționare, tranșare, filetare/flambare în cazul servirii la farfurie.
3. Timpul de debarasare trebuie să fie cât mai scurt.
4. Obiectele de inventar se debarasează pe partea pe care au fost aduse.
5. În cazul debarasării la trei farfurii, tacâmurile și resturile alimentare se pun pe a doua farfurie.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere: 5 puncte

1. Tranșa de carne se așează în farfurie în partea(a).....iar garniturile.....(b).....
2. Servirea cu ajutorul căruciorului se practică atunci când numărul clienților este.....(a).....și aceștia sunt.....(b).....
3. Debarasarea cuprinde totalitatea operațiilor efectuate de ospătar cu scopul de a ... (a)..... obiectele inutile, folosite sau nu , de pe masă.

II.2 Răspundeți la următoarele cerințe:

25 puncte

1. Definiți sistemul de servire direct. (4p)
2. Definiți sistemul de servire indirect. (4p)
3. Precizați prin ce sisteme considerați că se pot servi preparatele lichide. (5p)
4. În ce situații se realizează debarasarea meselor (6p)
5. Care sunt cele șase sisteme de servire? (6p)

SUBIECTUL III

30 puncte

Realizați un eseu cu tema “ Sistemele de servire “ după următoarea structură :

- a. Enumerați formele de realizare a sistemului de servire direct. (6p)
- b. Precizați avantajele servirii la farfurie. (3 p)
- c. Descrieți modul de servire a preparatelor cu ajutorul cleștelui. (10 p)
- d. Prezentați avantajele sistemului de servire la gheridon (6 p)
- e. Prezentați caracteristicile autoservirii parțiale (5 p)

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 30 puncte

A. 10 puncte

1 - b; 2 b.; 3 - b; 4 - c; 5 - d;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 10 puncte

1 - a; 2 - d; 3 - e; 4 - c 5 - b.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

1 - A; 2 - F; 3 - A; 4 - A; 5 - F;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 30 puncte

II. 1 5 puncte

1. a. opusă emblemei, b. lângă emblemă

2. a. foarte mare , b. grăbiți

3. a. îndepărta

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2 25 puncte

1. Sistemul de servire direct reprezintă efectuarea tuturor operațiilor de servire de către ospătar , folosind vesela, ustensilele și mobilierul ajutător , corespunzător regulilor de servire.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

2. Sistemul indirect constă în aducerea preparatelor montate de la secție într-un număr mai mare de porții decât cele comandate și se prezintă clienților, aceștia servindu-se singuri.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

3. Servirea cu ajutorul cleștelui, servirea de către doi lucrători, servirea cu ajutorul farfuriei, servirea cu ajutorul căruciorului, servirea indirectă.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

4. Debarasarea se realizează în următoarele cazuri:

- când pe masă au fost așezate în cadrul mise-en-place-ului mai multe obiecte de servire față de preparatele sau băuturile comandate .
- când consumatorii au terminat de consumat preparatele sau băuturile servite. De obicei persoana care nu mai consumă din preparatul servit așează tacâmurile paralel, cu mânerul sprijinit pe marginea din dreapta a farfuriei.
- când consumatorii s-au ridicat de la masă pentru a părăsi salonul

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

5. Cele șase sisteme de servire sunt:

- Direct sau englez
- Indirect sau francez
- La domiciliu
- Fast-food
- Prin autoservire
- Prin intermediul automatelor

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

a. (6p)

-servirea cu ajutorul cleștelui, servirea la farfurie, servirea la ceașcă, servirea cu ajutorul căruciorului, servirea la gheridon.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct

b.(3 p)

- este rapid
- nu se pierde timp cu porționarea
- nu necesită personal cu înaltă calificare

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

c . (10p)

- constă în aducerea de la secție a preparatelor portionate și montate pe platouri însoțite de cleștele ospătarului. Cleștele se așează pe obiectul de servire

- ospătarul le preia de la secție și le așează pe antebrațul și palma stângă pe care în prealabil a fost așezat ancărul împăturit și se prezintă clientului pe partea stângă

- ospătarul prinde cu mâna dreaptă cleștele și trece preparatul în farfurie în cantitatea prevăzută pentru o porție

-ospătarul trece prin spatele clientului servit deplasându-se spre dreapta, pentru a servi următorul client de la masă

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte

d.(6 p)

- este un serviciu elegant deoarece ospătarul lucrează cu ambele mâini
- nu se riscă pătarea feței de masă sau a hainelor clienților
- nu se deranjează clienții
- scoate în evidență măiestria ospătarilor în tranșarea, filetarea unor preparate
- impulsionează vânzarea preparatelor respective

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct

e. (5 p)

- se practică în bodegi, cofetării, patiserii
- preparatele și băuturile sunt expuse estetic în vitrine frigorifice, termice sau neutre, însoțite de etichete ce cuprind denumirea produsului și unitatea de măsură
- plata se face la casa de marcat sau direct la vânzător

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte

TESTUL DE EVALUARE VARIANTA ON LINE

https://docs.google.com/forms/d/1J9rGu9bXK22P-C9r1J66exbmXEyU5nHXn0YtcA8B_lw/edit

https://docs.google.com/forms/d/1J9rGu9bXK22P-C9r1J66exbmXEyU5nHXn0YtcA8B_lw/edit

TEST 2 DE EVALUARE ONLINE- contine 9 itemi cu alegere multiplă cu un singur răspuns corect, care poate fi trimis elevului pe mail direct fara a fi necesara descarcarea programului sau o platforma anume. Testul are un punct pentru fiecare raspuns corect. Profesorul primeste imediat după rezolvarea de către elev punctajul realizat de către acesta.

https://docs.google.com/forms/d/1SpOfRe85T4BI8waBxjEPFip0PUijg_MEJn3goipAyY4/edit?pli=1

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSftpMGbstOHIOVqvIfROOVnR1_DLbSWno3sonOwokXJa8jd6w/viewform?edit2=2_ABaOnueP5LUFL4aRiQplO_0mR0wyZQvKNxAmgfpoUL7VCm4vZuYPwxhq8g

EXEMPLE ACTIVITATI DE INVATARE, in relatie directa cu analiza de la punctul I

ACTIVITATE DE EVALUARE 1

TIPUL ACTIVITATII - Studiu de caz

TEMA LECTIEI-Servirea dejunului

OBIECTIVELE LECTIEI:

1. Precizarea sistemelor de servire utilizate pentru preparatele ce intră în alcătuirea dejunului ;
2. Caracterizarea sistemelor de servire pentru preparatele solicitate;
3. Indicarea modului în care se face debarasarea obiectelor de inventar folosite.

Rezultatele învățării:

- 8.1.2 Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora
- 8.1.6 Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar
- 8.1.7 Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate
- 8.2.4 Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc : cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul
- 8.2.6 Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale
- 8.2.8 Efectuarea specifică de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol
- 8.2.9 Realizarea transportului la oficiu , a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire
- 8.3.2 Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.
- 8.3.3 Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă

Conținuturile aferente:

- Preluarea de la secții și servirea preparatelor prin sisteme de servire specifice servirii preparatelor lichide: - direct - la farfurie
- Sisteme de servire a preparatelor de bază: - sistemul direct - la farfurie
- Servirea deserturilor: - servirea directă la cupă
- Operații de servire a dejunului: - Sisteme de servire aplicate la masa de dejun: sistemul de servire direct cu variantele sale
- Debarasarea meselor conform regulilor, după servirea preparatelor lichide: farfurii, tacâmuri și obiecte mărunte
- Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare, după servirea preparatelor de bază: farfurii, platouri, tacâmuri și obiecte de inventar mărunte
- Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare, după servirea deserturilor
- Operații de debarasare specifice servirii dejunului: momentul debarasării, modalități de debarasare.

TEMA:

O familie alcătuită din două persoane solicită într-un restaurant clasic servirea unui dejun alcătuit din:

- Ciorbă de vâcuță
- Piept de pui la grătar cu garnitură de cartofi natur
- Salata asortată
- Apă minerală
- Vin alb
- Pâine
- Înghețată

În salon, mesele sunt aranjate conform mise-en-place-ului de întâmpinare.

Cerințe:

- a. Identificați obiectele de inventar necesare pentru servirea dejunului comandat.
- b. Precizați sistemele de servire ce urmează a fi utilizate în funcție de componentele din meniul comandat.
- c. Indicați modul în care se face debarasarea obiectelor de inventar folosite.
- d. Indicați alte modalități de servire a micului dejun.

ACTIVITATE DE EVALUARE 2

TIPUL ACTIVITATII - Studiu de caz
TEMA LECTIEI-Servirea micului dejun

OBIECTIVELE LECTIEI:

1. Precizarea sistemelor de servire utilizate pentru preparatele ce intră în alcătuirea micului dejun;
2. Caracterizarea sistemelor de servire pentru preparatele solicitate;
3. Indicarea modului în care se face debarasarea obiectelor de inventar folosite.

Rezultatele învățării:

- 8.1.2 Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora
- 8.1.6 Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar
- 8.1.7 Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate
- 8.2.4 Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc : cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul
- 8.2.6 Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale
- 8.2.8 Efectuarea specifică de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol
- 8.2.9 Realizarea transportului la oficiu , a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire
- 8.3.2 Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.
- 8.3.3 Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă

Conținuturile aferente:

- Sisteme de servire a preparatelor pentru micul dejun: servirea directă, servirea prin autoservire (bufet suedez), servirea la cameră (room service);
- Reguli de debarasare specifice servirii micului dejun: ordinea debarasării obiectelor de inventar, momentul debarasării, modalități de debarasare;

TEMA:

O familie alcătuită din două persoane solicită într-un restaurant clasic servirea unui mic dejun alcătuit din:

- ouă ochiuri
- salam, șuncă
- cașcaval
- roșii, castraveți
- unt
- miere
- pâine
- ceai

În salon, mesele sunt aranjate conform mise-en-place-ului de întâmpinare.

Cerințe:

- a. Identificați obiectele de inventar necesare pentru servirea mic dejunului comandat.
- b. Precizați sistemele de servire ce urmează a fi utilizate în funcție de componentele din meniul comandat.
- c. Indicați modul în care se face debarasarea obiectelor de inventar folosite.
- d. Indicați alte modalități de servire a micului dejun

PROIECT

ACTIVITATE DE EVALUARE 3

TIPUL ACTIVITATII - Studiu de caz

TEMA LECTIEI-Servirea cinei

OBIECTIVELE LECTIEI:

1. Precizarea sistemelor de servire utilizate pentru preparatele ce intră în alcătuirea cinei;
2. Caracterizarea sistemelor de servire pentru preparatele solicitate;
3. Indicarea modului în care se face debarasarea obiectelor de inventar folosite.

Rezultatele învățării:

- 8.1.2 Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora
- 8.1.6 Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar
- 8.1.7 Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate
- 8.2.4 Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc : cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul
- 8.2.6 Alegerea tehnicilor de servire adaptate sistemelor de servire speciale
- 8.2.8 Efectuarea specifică de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol
- 8.2.9 Realizarea transportului la oficiu , a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire
- 8.3.2 Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.
- 8.3.3 Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă

Conținuturile aferente:

- Operații de servire a cinei - Sisteme de servire aplicate la masa de cină: sistemul direct, sistemul indirect;
- Operații de debarasare specifice servirii cinei: obiecte de inventar debarasate, modalități de debarasare

O familie alcătuită din două persoane solicită într-un restaurant clasic servirea unui meniu pentru cină alcătuit din:

- File de păstrăv în fulgi de porumb cu cartofi aurii
- Paste cabonara
- Pâine
- Vin alb
- Apă minerală

În salon, mesele sunt aranjate conform mise-en-place-ului de întâmpinare.

Cerințe:

- a. Identificați obiectele de inventar necesare pentru servirea cinei comandate.
- b. Precizați sistemele de servire ce urmează a fi utilizate în funcție de componentele din meniul comandat.
- c. Indicați modul în care se face debarasarea obiectelor de inventar folosite.

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar Constanța, - Manual pentru clasa a X-a , Turism și alimentație, editura CD Press, 2011
2. Dincă Cristian-Manual pentru calificarea ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație,Editura Didactică și Pedagogică , 2013

PROIECT

EXEMPLUL 5

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: ADMINISTRAREA FIRMEI, clasa a XI-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XII-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat Administrarea firmei			
		Modulul „Negociere și contractare”	
RI Cunoștințe 8.1.10 8.1.11 Abilități 8.2.6. 8.2.7. 8.2.8. 8.2.9 Atitudini 8.3.6. 8.3.7.	Conținutul 1 Managementul resurselor umane: □ Selecția personalului; □ Salarizarea personalului; □ Categori de personal; □ Drepturi și obligații ale personalului; □ Motivarea și evaluarea personalului; □ Managementului carierei.	1.Negocierea contractelor • Definire; • Tipuri de contracte: - Contractul individual de muncă 2. Managementul resurselor umane: □ Selecția personalului; □ Salarizarea personalului; □ Categori de personal; □ Drepturi și obligații ale personalului; □ Motivarea și evaluarea personalului; □ Managementului carierei.	Se recomandă integrarea conținutului „Managementul resurselor umane” în cadrul temei: ”Contractul individual de muncă” deoarece acest contract include clauze privind: selecția, angajarea salarizarea, categorii de personal, drepturi și obligații, motivarea și evaluarea angajatului, Va fi analizat ”Contractul individual de muncă” pentru a identifica: modalități de selecție și angajare, categoriile de angajați, modalități de salarizare, tipuri de evaluare, drepturile și obligațiile angajatului și angajatorului, facilitățile oferite de angajator pentru dezvoltarea carierei. Se va începe cu testarea inițială a elevilor pentru identificarea

			aspectelor care necesită reluare/ aprofundare și pentru stabilirea timpului necesar a fi alocat.
		Modulul „Politici de marketing”	
RI Cunoștințe 8.1.12 8.1.13 Abilități 8.2.10 8.2.11 8.2.12 Atitudini 8.3.8 8.3.9	Conținutul 2 Procesul de planificare și evaluare în întreprindere: □ Procesului de planificare a activității. □ Procesului de evaluare a activității. □ Elemente specifice statisticii în activitatea economică: mărimile medii, indicii statistici și reprezentările grafice. □ Planul de afaceri - instrument al dezvoltării strategice.	1. Politica de produs □ obiectivele și elementele componente ale politicii de produs □ Produsul în optica de marketing - componente corporale, componente acorporale, comunicații cu privire la produs, imaginea produsului; □ Ciclul de viață al produsului - definiție, etape, factori de influență; □ Lansarea unui produs nou pe piață - etape ale lansării, pătrunderea produsului în consum, urmărirea produsului în consum; □ Gama de produse și servicii - definiție, dimensiuni, dinamică; □ Strategii de produs 2. Procesul de planificare și evaluare în întreprindere: □ Procesului de planificare a activității. □ Procesului de evaluare a activității. □ Elemente specifice statisticii în activitatea economică: mărimile medii, indicii statistici și reprezentările grafice.	Se recomandă integrarea conținutului Procesul de planificare și evaluare în întreprindere în cadrul temei „Politica de produs” deoarece activitatea de planificare și evaluare a activității contribuie într-o foarte mare măsură la stabilirea strategiei de produs și la realizarea unor produse / servicii de calitate.

		□ Planul de afaceri - instrument al dezvoltării strategice.	
		Modulul „Politici de marketing”	
R I Cunoștințe 8.1.14 Abilități 8.2.13 Atitudini 8.3.10	Conținutul 3 Identitatea vizuală a întreprinderii: □ Elemente specifice identității vizuale: antet, siglă, slogan, misiune, viziune etc. □ Modalități de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere.	1. Politica promoțională □ Obiectivele politicii promoționale □ Tehnici de promovare - publicitate, promovarea vânzărilor, relații publice, vânzări personale, târguri și expoziții □ Utilizarea internetului în promovarea produselor, □ Strategii promoționale 2. Identitatea vizuală a întreprinderii: □ Elemente specifice identității vizuale: antet, siglă, slogan, misiune, viziune etc. □ Modalități de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere	Se recomandă integrarea conținutului „ Identitatea vizuală a întreprinderii ” în cadrul temei „ Politica promoțională ” deoarece promovarea identității vizuale a firmei este o parte importantă a activității de promovare din cadrul oricărei organizații, de care depinde modul în care clienții percep produsul / serviciul oferit.

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI analizat)

Cunoștințe

8.1.10 Descrierea resurselor umane ale întreprinderii

8.1.11 Descrierea managementului carierei

8.1.12. Descrierea procesului de planificare și evaluare a activității

8.1.13. Caracterizarea elementelor specifice statisticii în activitatea economică: mărimile medii, indicii statistici și reprezentările grafice

8.1.14. Descrierea modalităților de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere

Abilități

8.2.6. Identificarea categoriilor de personal

8.2.7. Formarea drepturilor și obligațiilor personalului în cadrul unui loc de muncă

- 8.2.8. Stabilirea traseului profesional utilizând elementele specifice managementului carierei
- 8.2.9. Aplicarea deprinderilor de învățare, pentru realizarea unui management eficient al carierei
- 8.2.10. Planificarea și evaluarea activității în funcție de resursele materiale, informaționale, financiare și umane
- 8.2.11. Calcularea mărimilor medii, a indicilor și indicatorilor statistici și reprezentarea lor grafică
- 8.2.12. Interpretarea datelor și indicatorilor statistici
- 8.2.13. Identificare elementelor specifice promovării identității vizuale a unei întreprinderi

Atitudini

- 8.3.6. Manifestă atitudine proactivă privind însușirea drepturilor și obligațiilor angajaților
- 8.3.7. Adoptarea unei atitudini pozitive în prezentarea traseului profesional
- 8.3.8. Implicarea activă în activitatea de planificare și evaluare
- 8.3.9. Emiterea unor ipoteze privind datele și indicatorii statistici
- 8.3.10. Argumentarea într-un mod independent și rațional a elementelor de identitate vizuală.

EXEMPLE DE INSTRUMENTE DE EVALUARE

Instrument de evaluare inițială (varianta față în față și varianta on line):

VARIANTA FAȚĂ ÎN FAȚĂ:

Conținuturi supuse evaluării:

1. Managementul resurselor umane:

- Selecția personalului;
- Salarizarea personalului;
- Categoriile de personal;
- Drepturi și obligații ale personalului;
- Motivarea și evaluarea personalului;
- Managementului carierei.

2. Procesul de planificare și evaluare în întreprindere:

- Procesului de planificare a activității;
- Procesului de evaluare a activității;
- Elemente specifice statisticii în activitatea economică: mărimile medii, indicii statistici și reprezentările grafice;
- Planul de afaceri - instrument al dezvoltării strategice.

3. Identitatea vizuală a întreprinderii:

- Elemente specifice identității vizuale: antet, siglă, slogan, misiune, viziune etc.;
- Modalități de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere.

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea principalelor categorii de personal;
2. Prezentarea drepturilor și obligațiilor personalului;
3. Explicarea procesului de planificare și evaluare a activității;
4. Analizarea modalităților de planificare și evaluare a activității personalului;
5. Realizarea de mijloace de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere.

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	a evalua	a crea	Pondere %
1. Managementul resurselor umane	20%	15%	20%	15%	10%	20%	100%
2. Procesul de planificare și evaluare în întreprindere	20%	20%	15%	10%	15%	20%	100%
3. Identitatea vizuală a întreprinderii	15%	20%	15%	10%	10%	30%	100%
Pondere %							100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 4) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Formează categoria cea mai numeroasă de salariați din întreprindere
 - a) Personalul operativ;
 - b) Șefii de birouri;
 - c) Șefii de secție;
 - d) Muncitorii.
2. În funcție de tipul de contract de muncă, există:
 - a) Angajați pe perioadă determinată și angajați pe perioadă nedeterminată;
 - b) Personal tânăr și personal în vârstă;
 - c) Personal preponderant masculin și personal preponderant feminin;
 - d) Muncitori direct și indirect productivi.
3. Una dintre următoarele afirmații nu reprezintă un avantaj al planificării în cadrul întreprinderii:
 - a) Gândirea în perspectivă;
 - b) Inexistența obiectivelor;
 - c) Realizarea unei viziuni unitare;
 - d) Dezvoltarea standardelor de performanță
4. Instrumentul de planificare care are rolul de a oferi o mai mare vizibilitate asupra țelurilor și evoluției unei afaceri se numește:
 - a) Plan de marketing;
 - b) Plan operațional;
 - c) Standard de performanță;
 - d) Plan de afaceri.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate **elemente specifice identității vizuale ale firmei**, iar în coloana **B** sunt enumerate **descrierile acestor elemente**.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

Coloana A - Elemente specifice identității vizuale ale firmei	Coloana B - Descrierea elementelor specifice identității vizuale ale firmei
1. Viziune	a. Impactul pe care firma îl are asupra societății; ce anume face ca această organizație să fie unică;
2. Misiune	b. Calitățile fundamentale pe care și le asumă firma; baza identității companiei;
3. Valori	c. Rezultatele așteptate în urma derulării afacerii; pot fi de natură economică și de natură socială;
4. Obiective	d. Aspirațiile pentru afacere e termen lung, neconcretizate în cifre.
	e. Deciziile firmei cu privire la politica de promovare.

C. 10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 4. Pentru fiecare dintre aceste afirmații scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

1. Numirea unui angajat al lunii reprezintă o modalitate de motivare non-financiară;
2. În categoria de personal al întreprinderii sunt incluși salariații încadrați permanent, dar nu sunt incluși salariații angajați temporar;
3. Managementul carierei presupune planificarea și modelarea progresului indivizilor în cadrul unei organizații în concordanță cu nevoile organizației dar și cu potențialul și preferințele individuale;
4. Identitatea vizuală este alcătuită dintr-un ansamblu de elemente ce definesc compania.

SUBIECTUL II 25 puncte

II.1 5 puncte

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere din următorul enunț:

Motivarea personalului are drept scop(a) angajaților în obținerea de(b)..... Ea începe cu recunoașterea faptului că indivizii sunt(c)..... și că tehnicile motivaționale trebuie să se(d).....la(e)..... fiecărui individ.

II.2. 8 puncte

Continuați pe foaia de răspunsuri enumerarea de mai jos privind etapele selecției personalului:

- Stabilirea nevoii de resurse umane;
- Analizarea cererii de resurse umane
-(a).....
-(b).....
-(c).....
-(d).....
-(e).....
-(f).....
-(g).....
-(h).....

II.3. 12 puncte

Enumerați șase drepturi ale salariatului la locul de muncă, conform *Codului muncii*.

SUBIECTUL III 35 puncte

Hotelul „Floare de colț” din Brașov își va deschide porțile pentru turiști luna viitoare.

În calitate de director al hotelului, aveți următoarele sarcini:

- a) Concepeți **viziunea, misiunea, valorile** (în număr de patru) și **obiectivele** firmei (în număr de patru); **15 p**
- b) Prezentați trei modalități de **motivare financiară** și trei modalități de **motivare non financiară** pe care le veți adopta pentru angajații hotelului. **15p**

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I	30 puncte
A.	10 puncte
1 - d; 2 - a; 3 - b; 4 - d <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
B.	10 puncte
1 - d; 2 - a; 3 - b; 4 - c. <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
C.	10 puncte
Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor 1 - A; 2 - F; 3 - A; 4 - A <i>Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
SUBIECTUL II	25 puncte
II.1	5 puncte
1. a) -stimularea; b) -performanțe; c) - unici; d) -adapteze; e - nevoile <i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
II.2	8 puncte
a) - prospectarea internă a posibilităților de angajare; b) - prospectarea externă a posibilităților de angajare; c) - preselecția candidaților / interviu preliminar; d) - testarea candidaților; e) - examenul medical; f) - interviul final; g) - decizia de angajare; h) - instalarea pe post <i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.</i>	
II.3.	12 puncte
- Dreptul la salarizare pentru munca depusă; - Dreptul la pauza de masă, repaosul zilnic și săptămânal ;	

- Dreptul la zilele de sărbătoare legală și la concediul de odihnă anual ;
- Dreptul la egalitatea de șanse și de tratament ;
- Dreptul la demnitate în muncă ;
- Dreptul la securitate și sănătate în muncă ;
- Dreptul la informare și consultare ;
- Dreptul la negociere colectivă și individuală ;
- Dreptul de a constitui sau de a adera la un sindicat
- Etc.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

(Se punctează oricare șase răspunsuri corecte).

SUBIECTUL III

35 puncte

a)

Pentru răspuns corect și complet 15 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 7,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b)

Pentru răspuns corect și complet 15 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 7,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte

INSTRUMENT DE EVALUARE VARIANTA ON LINE:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeCqTD4kKRLLyxB9EJVnGiF4b00i30sDaFK494XXZ-BmDzWKg/viewform?usp=sf_link

INSTRUMENT DE EVALUARE

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație
Calificarea profesională: Tehnician în turism / Tehnician în gastronomie
Anul de studiu: clasa aXIa, an școlar 2020-2021
Modulul: Negociere și contractare (În baza conținuturilor din cadrul modulului Administrarea firmei, clasa aXIa)

Conținuturi supuse evaluării:

Managementul resurselor umane:

Selecția personalului;

Salarizarea personalului;

Categoriile de personal;

Drepturi și obligații ale personalului;

Motivarea și evaluarea personalului;

Managementul carierei.

Procesul de planificare și evaluare în întreprindere:

Procesului de planificare a activității ;

Procesului de evaluare a activității ;

Elemente specifice statisticii în activitatea economică: măsurile medii, indicii statistici și reprezentările grafice;

Planul de afaceri – instrument al dezvoltării strategice.

Identitatea vizuală a întreprinderii:

Elemente specifice identității vizuale: antet, siglă, slogan, misiune, viziune etc. ;

Modalități de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere.

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe

8.1.10. Descrierea resurselor umane ale întreprinderii

8.1.11 Descrierea managementului carierei

8.1.12. Descrierea procesului de planificare și evaluare a activității

SUBIECTUL I 30 puncte

A. 10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 – 4) bifați litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Formează categoria cea mai numeroasă de salariați din întreprindere

- a) Personalul operativ ;
- b) Șefii de birouri ;
- c) Șefii de secție;
- d) Muncitorii.

2. În funcție de tipul de contract de muncă, există:

- a) Angajați pe perioadă determinată și angajați pe perioadă nedeterminată;
-

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE (Varianta online)

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

1 - d; 2 - a; 3 - b; 4 - d

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B.

10 puncte

1 - d; 2 - a; 3 - b; 4 - c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.

10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - A; 2 - F; 3 - A; 4 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

25 puncte

II.1

5 puncte

- a) - stimularea; b) - performanțe; c) - unici; d) - adapteze; e) - nevoile

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2

8 puncte

a) - prospectarea internă a posibilităților de angajare;

b) - prospectarea externă a posibilităților de angajare;

c) - preselecția candidaților / interviu preliminar;

d) - testarea candidaților;

e) - examenul medical;

f) - interviul final;

g) - decizia de angajare;

h) - instalarea pe post

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 0,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.3.

12 puncte

- Dreptul la salarizare pentru munca depusă;

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE, APLICABILE ATÂT FAȚĂ ÎN FAȚĂ, CÂT ȘI ON LINE

Activitate de învățare față în față (posibil a fi realizată și online):

Tema: Managementul resurselor umane:

Rezultate ale învățării vizate (clasa a XII a) și integrate (clasa a XI a):

Cunoștințe

13.1.9 Descrierea tipurilor de contracte economice folosite în relațiile interne și externe, bazate pe respectarea convențiilor sociale și culturale ale partenerului de afaceri

13.1.10 Precizarea prevederilor contractuale în termeni favorabili agentului economic

8.1.10 Descrierea resurselor umane ale întreprinderii

8.1.11 Descrierea managementului carierei

Abilități

13.2.8 Completarea contractelor economice ținând cont de uzanțele în vigoare

13.2.9 Identificarea prevederilor contractuale în condițiile respectării obligațiilor asumate prin contract

13.2.10 Acționarea pentru evitarea situațiilor de prejudiciu sau compromis în situații de negociere date

8.2.6. Identificarea categoriilor de personal

8.2.7. Formarea drepturilor și obligațiilor personalului în cadrul unui loc de muncă

8.2.8. Stabilirea traseului profesional utilizând elementele specifice managementului carierei

8.2.9. Aplicarea deprinderilor de învățare, pentru realizarea unui management eficient al carierei

Atitudini

13.3.5 Conștientizarea identității personale, acceptarea diversității și valorizarea pozitivă a diferențelor în procesul de negociere

13.3.6 Manifestarea spiritului civic în condițiile nerespectării clauzelor asumate prin contract

8.3.6. Manifestă atitudine proactivă privind însușirea drepturilor și obligațiilor angajaților

8.3.7. Adoptarea unei atitudini pozitive în prezentarea traseului profesional

Conținuturi:

1. Modulul „Negocierea contractelor”, clasa aXIIa

Negocierea contractelor

- Definire;
- Tipuri de contracte:
 - Contractul individual de muncă

2. Modulul „Administrarea firmei”, clasa aXIa

Managementul resurselor umane:

- Selecția personalului;
- Salarizarea personalului;
- Categori de personal;
- Drepturi și obligații ale personalului;

- Motivarea și evaluarea personalului;
- Managementului carierei.

Obiective urmărite:

- Identificarea rolului personalului în cadrul întreprinderii;
- Descrierea modalităților de motivare a personalului la locul de muncă;
- Analizarea efectelor lipsei de motivare a personalului la locul de muncă.

Instrumente care susțin lecția: fișă de documentare, fișă de lucru

Profesorul va împărți clasa în echipe a câte patru elevi.

Fiecare echipă va primi o fișă de documentare care conține modalitățile de motivare ale personalului (motivare financiară și motivare nonfinanciară).

După ce profesorul s-a asigurat că elevii au aprofundat cunoștințele din fișa de documentare va oferi fiecărei echipe câte o fișă de lucru care conține următoarele cerințe:

Realizați, pe o foaie de flipchart, un material intitulat „Motivarea personalului din cadrul firmei X” (de exemplu dintr-o unitate la care s-a efectuat stagiul de pregătire practică), după următoarea structură:

1. Prezentarea importanței personalului în cadrul firmei alese;
2. Descrierea modalităților de motivare a personalului în cadrul firmei alese (motivare financiară și motivare nonfinanciară);
3. Analizarea efectelor lipsei de motivare a personalului pentru firma aleasă.

La expirarea timpului de lucru, fiecare echipă va prezenta în fața clasei, cu ajutorul flipchartului, materialul realizat.

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe;

Resurse materiale: Flipchart, Foi de flipchart, Markere

- Durată: 50 minute lucru

Fișă de evaluare a activității

Nr. Crt.	Indicatori de apreciere a performanței	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1	Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru	10	
2	Rezolvarea sarcinii în conformitate cu tema și cu obiectivele stabilite	40	
3	Identificarea rolului personalului în cadrul firmei	10	
4.	Oferirea de exemple concrete de motivare la locul de muncă	20	
5.	Analizarea efectelor lipsei de motivare a personalului	10	
6.	Utilizarea corectă a termenilor și a limbajului de specialitate	10	
	TOTAL	100	

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE POSIBIL A SE DESFĂȘURA ÎN ONLINE

Rezultate ale învățării vizate (clasa a XII a) și integrate (clasa a XI a):

Cunoștințe

10.1.12 Descrierea metodelor și tehnicilor de promovare

10.1.13 Precizarea oportunităților oferite de utilizarea internetului în promovarea produselor

8.1.14. Descrierea modalităților de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere

Abilități

10.2.11 Aplicarea tehnicilor de promovare

10.2.12 Dezvoltarea creativității și aplicarea ei în diverse contexte profesionale

10.2.13 Utilizarea instrumentelor digitale pentru a produce, prezenta și înțelege informații legate de întreprindere

10.2.14 Proiectarea unei acțiuni promoționale la nivelul întreprinderii

8.2.13. Identificare elementelor specifice promovării identității vizuale a unei întreprinderi

Atitudni

10.3.6 Argumentarea rațională a utilizării cu responsabilitate a mijloacelor media interactive

10.3.7 Raportarea creativă și expresivă a propriilor puncte de vedere la opiniile altor persoane

8.3.10. Argumentarea într-un mod independent și rațional a elementelor de identitate vizuală.

Conținuturi:

1. Modulul „Politici de marketing, clasa a XII a”

Politica promoțională

▫ Obiectivele politicii promoționale

▫ Tehnici de promovare - publicitate, promovarea vânzărilor, relații publice, vânzări personale, târguri și expoziții

▫ Utilizarea internetului în promovarea produselor,

▫ Strategii promoționale

2. Modulul „Administrarea firmei”, clasa a XI a

Identitatea vizuală a întreprinderii:

▫ Elemente specifice identității vizuale: antet, siglă, slogan, misiune, viziune etc.

▫ Modalități de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere

Mod de organizare a activității:

- Activitate în echipe a câte doi elevi;

Resurse: Platforma Classroom

Durată: 50 minute

- Mod de desfășurare:

Profesorul stabilește tema de studiu „Identitatea vizuală a întreprinderii” și realizează o fișă de documentare și o fișă de lucru pe care le postează pe platformă.

Fișa de documentare cuprinde:

- Definirea identității vizuale a întreprinderii;
- Descrierea elementelor de identitate vizuală a întreprinderii.

Fișă de lucru conține următoarele cerințe:

În calitate de director al Restaurantului „Grădina Bunicii” din București, realizați:

1. Viziunea, misiunea, valorile, obiectivele (economice și psihologice), sigla și sloganul restaurantului;
2. Un afiș pentru un eveniment important din cadrul restaurantului (de ex 8 Martie, Ziua îndrăgostiților, Seara de Revelion, etc.)

Fișă de evaluare a activității

Nr. crt.	Indicatori de apreciere a performanței	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1	Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru	10	
2	Rezolvarea sarcinii în conformitate cu tema și cu obiectivele stabilite	40	
3	Realizarea corectă a elementelor de identitate vizuală	20	
4	Creativitate în realizarea afișului	20	
5	Utilizarea corectă a termenilor și a limbajului de specialitate	10	
	TOTAL	100	

BIBLIOGRAFIE:

1. OMEN nr. 3501 din 29. 03.2018;
2. www.tvet.ro Standarde de pregătire profesională;
3. Tanislav C., Poștovei C., „Marketingul afacerilor”, manual pentru clasa aXIa, Editura OscarPrint, București, 2006;
4. Prutianu Ș, Anastasiei B, Jijie T., „Cercetarea de marketing”, Editura Polirom, Iași, 2002

EXEMPLUL 6

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: MARKETING, clasa a XI-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XII-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat Marketing			
		M „Politici de marketing” clasa XII	
Cunoștințe: 9.1.8. 9.1.9. 9.1.10. 9.1.11 9.1.12. 9.1.13. 9.1.14 Abilități: 9.2.8. 9.2.9. 9.2.10. 9.2.11. 9.2.12. 9.2.13 9.2.14. 9.2.15 Atitudini: 9.3.3. 9.3.4	Conținutul 1 Cercetarea de marketing și nevoile clienților <input type="checkbox"/> Definirea cercetărilor de marketing <input type="checkbox"/> Tipologia cercetărilor de marketing <input type="checkbox"/> Procesul cercetării de marketing: - Etapele procesului cercetării de marketing - Tipuri de surse de informații - Principalele metode de culegere a informațiilor: investigarea surselor statistice; metodele de cercetare directă; experimentul și simularea fenomenelor de marketing <input type="checkbox"/> Chestionarul: instrument de culegere a informațiilor Utilizarea scalelor în cercetările de marketing <input type="checkbox"/> Tipuri de scale și metode de scalare	1. Mixul de marketing <input type="checkbox"/> Scurt istoric <input type="checkbox"/> Componentele mixului de marketing - Cercetarea de marketing și nevoile clienților <input type="checkbox"/> Definirea cercetărilor de marketing <input type="checkbox"/> Tipologia cercetărilor de marketing <input type="checkbox"/> Procesul cercetării de marketing: - Etapele procesului cercetării de marketing - Tipuri de surse de informații - Principalele metode de culegere a informațiilor: investigarea surselor statistice; metodele de cercetare directă;	-Se recomandă integrarea conținutului „Cercetarea de marketing și nevoile clienților” în cadrul temei „Mixul de marketing” (imediat după prezentarea istoricului și a componentelor mix ului de marketing), dat fiind faptul că cercetarea de marketing este o activitate importantă și continuă a oricărei organizații, necesară pentru fundamentarea deciziilor legate de produs, preț, distribuție și promovare. -Se recomandă integrarea conținutului „Mediul de marketing al firmei” în cadrul temei „Mixul de marketing” deoarece studierea mediului de marketing al firmei este necesară în fundamentarea tuturor

9.3.5.	<p>Conținutul 2</p> <p>Mediul de marketing al firmei</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Mediul intern de marketing al firmei ▫ Mediul extern al firmei: micromediul și macromediul <p>Strategia de piață - nucleul politicii de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing ▫ Fundamentarea strategiilor de piață. 	<p>experimentul și simularea fenomenelor de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Chestionarul: instrument de culegere a informațiilor <p>Utilizarea scalelor în cercetările de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Tipuri de scale și metode de scalare <p>- Mediul de marketing al firmei</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Mediul intern de marketing al firmei ▫ Mediul extern al firmei: micromediul și macromediul <p>Strategia de piață - nucleul politicii de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing ▫ Fundamentarea strategiilor de piață 	<p>strategiilor de piață. Astfel, se justifică inserarea acestui conținut imediat după cercetarea de marketing.</p>
--------	--	---	---

Rezultatele învățării vizate din modulul analizat Marketing (clasa a XI-a) a fi integrate in clasa a XII-a:

Cunoștințe

- 9.1.8. Prezentarea elementelor definitorii ale cercetării de marketing și tipologiei cercetării
- 9.1.9. Descrierea etapelor cercetării de marketing
- 9.1.10. Descrierea principalelor metode de culegere a informațiilor în cercetările de marketing
- 9.1.11. Prezentarea chestionarului ca instrument de cercetare
- 9.1. 12 Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing
- 9.1.13 Descrierea componentelor micromediului și macromediului
- 9.1.14 Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni

Abilități

- 9.2.8. Compararea tipurilor de cercetări de marketing
- 9.2.9. Proiectarea etapelor principale ale cercetării de marketing

- 9.2.10. Selectarea surselor de informații primare și secundare în funcție de nevoile de informare ale agentului economic
- 9.2.11. Utilizarea metodelor de culegere a informațiilor în cercetările de marketing
- 9.2.12. Elaborarea chestionarului în cercetarea directă
- 9.2.13. utilizarea scalelor de măsurare corespunzătoare cercetărilor de marketing
- 9.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern
- 9.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice

Atitudini

- 9.3.3. Manifestarea responsabilității în realizarea unei cercetări de marketing
- 9.3.4. Manifestarea punctului de vedere în elaborarea chestionarului
- 9.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață.

EXEMPLE DE INSTRUMENTE DE EVALUARE

INSTRUMENT DE EVALUARE INIȚIALĂ (varianta față în față și varianta on line):

a) Varianta față în față:

Conținuturi supuse evaluării:

1. Cercetarea de marketing și nevoile clienților

- Definirea cercetărilor de marketing
- Tipologia cercetărilor de marketing
- Procesul cercetării de marketing:
 - Etapele procesului cercetării de marketing
 - Tipuri de surse de informații
 - Principalele metode de culegere a informațiilor: investigarea surselor statistice; metodele de cercetare directă; experimentul și simularea fenomenelor de marketing

- Chestionarul: instrument de culegere a informațiilor

Utilizarea scalelor în cercetările de marketing

- Tipuri de scale și metode de scalare

2. Mediul de marketing al firmei

- Mediul intern de marketing al firmei
 - Mediul extern al firmei: micromediul și macromediul
- ##### Strategia de piață - nucleul politicii de marketing
- Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing
 - Fundamentarea strategiilor de piață

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe

- 9.1.8. Prezentarea elementelor definitorii ale cercetării de marketing și tipologiei cercetării
- 9.1.9. Descrierea etapelor cercetării de marketing
- 9.1.10. Descrierea principalelor metode de culegere a informațiilor în cercetările de marketing
- 9.1.11. Prezentarea chestionarului ca instrument de cercetare
- 9.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing
- 9.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului
- 9.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni

Abilități

- 9.2.8. Compararea tipurilor de cercetări de marketing
- 9.2.9. Proiectarea etapelor principale ale cercetării de marketing
- 9.2.10. Selectarea surselor de informații primare și secundare în funcție de nevoile de informare ale agentului economic
- 9.2.11. Utilizarea metodelor de culegere a informațiilor în cercetările de marketing
- 9.2.12. Elaborarea chestionarului în cercetarea directă
- 9.2.13. utilizarea scalelor de măsurare corespunzătoare cercetărilor de marketing

9.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern

9.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice

Atitudini

9.3.3. Manifestarea responsabilității în realizarea unei cercetări de marketing

9.3.4. Manifestarea punctului de vedere în elaborarea chestionarului

9.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea rolului cercetării de marketing în fundamentarea strategiei de piață
2. Recunoașterea elementelor definitorii ale mediului de marketing
3. Prezentarea etapelor și a principalelor metode de culegere a informațiilor în cercetarea de marketing
4. Descrierea etapelor cercetării de marketing
5. Utilizarea metodelor de culegere a informațiilor în cercetările de marketing
6. Analizarea componentelor micromediului și macromediului

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	a evalua	a creea	Pondere %
Cercetarea de marketing și nevoile clienților	30%	15%	20%	15%	10%	10%	100%
Mediul marketing de al firmei	30%	10%	20%	15%	5%	20%	100%
Pondere %							100%

Toate subiectele sunt obligatorii.
Se acordă 10 puncte din oficiu.
Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 4) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Principalul mijloc al unui agent economic sau organizații de a obține informații utile în momentul în care trebuie fundamentată strategia de piață poartă denumirea de:
 - a) Cercetare turistică;
 - b) Cercetare indirectă;
 - c) Cercetare de marketing;
 - d) Cercetare internațională.
2. Unul din următoarele elemente nu reprezintă o condiție pe care trebuie să o îndeplinească informațiile utilizate în cercetările de marketing:
 - a) Acuratețea;
 - b) Suficiența;
 - c) Disponibilitatea;
 - d) Irelevanța.
3. Forma de cercetare care presupune includerea în procesul de investigare a tuturor membrilor colectivității cercetate este:
 - a) Cercetarea totală sau de masă;
 - b) Cercetarea selectivă;
 - c) Ancheta;
 - d) Experimentul
4. Unul dintre următoarele elemente este o componentă a macromediului:
 - a) Clienții;
 - b) Furnizorii;
 - c) Intermediarii;
 - d) Regimul politic.

B.

10 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana A sunt enumerate componentele macromediului, iar în coloana B sunt enumerate elementele ilustrative ale acestora.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Coloana A -Componente ale macromediului	Coloana B - Elementeilustrative
1. Mediul economic	a.Stiluri de viață, nivelul educației, modă
2. Mediul cultural	b.Tratate internaționale, legi, decrete
3. Mediul juridic	c.Rata șomajului, evoluția veniturilor, PIB
4. Mediul tehnologic	d.Inovații recente, infrastructura existentă, activități de cercetare
	e. Frecvența negocierilor sociale

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 4. Pentru fiecare dintre afirmații scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

1. Observarea este o metodă de cercetare care implică direct pe purtătorul informației;
2. Partea dintr-o colectivitate care face obiectul unei cercetări directe prin sondaj poartă denumirea de *eșantion*;
3. Întrebarea dihotomică presupune alegerea unui singur răspuns din mai multe variante;
4. Analiza și interpretarea informațiilor obținute în cercetările de marketing se realizează printr-o serie de metode cantitative și calitative.

SUBIECTUL II

20 puncte

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informațiile corecte care completează spațiile libere: Ancheta sau sondajul de opinie presupune(1)..... metodică de informații de pe(2)....., lucru ce poate fi realizat.....(3)..... (sondaj, panel, recensământ) sau(4).....(interview de profunzime, focus - grup, teste proiective). (10 puncte)

II.2. Continuați enumerarea etapelor cercetării de marketing, scriind pe foaia cu răspunsuri informațiile corecte: (10 puncte)

- Definirea problemei;
- Stabilirea obiectivelor ;
-(1)..... ;
-(2).....;
-(3).....;
-(4).....

SUBIECTUL III

40 puncte

(din care 5 puncte se acordă pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate)

Cofetăria S.C. Macul S.R.L. din București este o firmă în plină dezvoltare, care își analizează permanent mediul extern, în continuă schimbare, în care evoluează.

Realizați un eseu cu titlul „**Micromediul agentului economic S.C Macul SRL**”, după următoarea structură:

- a) Prezentați importanța analizei permanente a mediului extern în care evoluează agentul economic; (10 puncte)
- b) Enumerați componentele micromediului agentului economic; (10 puncte)
- c) Descrieți fiecare componentă a micromediului agentului economic oferind exemple concrete pentru **Cofetăria S.C. Macul S.R.L.**; (15 puncte)

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 30 puncte

A. 10 puncte

1 - c; 2 - d; 3 -a; 4-d

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 10 puncte

1 - c; 2 - a.; 3 - b; 4 - d

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - F; 2 -A; 3 - F; 4 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 20 puncte

II.1 10 puncte

1-culegerea; 2 - teren; 3 - cantitativ; 4 - calitativ

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2,5puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2 10 puncte

1- elaborarea planului cercetării; 2- realizarea cercetării; 3- analiza informațiilor; 4 - redactarea și prezentarea raportului.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2,5puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III 40 puncte

a) 10 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 10puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 5puncte.Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Importanța analizei permanente a mediului extern în care evoluează agentul economic: Mediul se schimbă foarte des, în multe direcții; cunoașterea mediului permite agentului economic să reacționeze cu rapiditate la schimbări și să preîntâmpine eventuale influențe negative.

b) *Pentru răspuns corect și complet se acordă 10puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 5puncte.Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.*

Componentele micromediului: clienții, furnizorii, concurenții, intermediarii, alți actori.

c) Pentru răspuns corect și complet se acordă **15puncte**. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă **7,5puncte**. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă **0 puncte**.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă **5 puncte**

b) Varianta on line:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdKq2IDyPALgbsxhh8dpji_WC7GSo1lC89ZHL01JvozyNbwWQ/viewform?usp=sf_link

Toate subiectele sunt obligatorii.
Se acordă 10 puncte din oficiu.
Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I (30 puncte)

A. (10 puncte)
Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 4) bifați litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Principalul mijloc al unui agent economic sau organizații de a obține informații utile în momentul în care trebuie fundamentată strategia de piață poartă denumirea de:

- a) Cercetare turistică;
- b) Cercetare indirectă ;
- c) Cercetare de marketing;
- d) Cercetare internațională.

4. Mediul tehnologic

C. (10 puncte)
Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 4. În dreptul fiecărui enunț bifați litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

1. Observarea este o metodă de cercetare care implică direct pe purtătorul informației;

- A
- F

2. Partea dintr-o colectivitate care face obiectul unei cercetări directe prin sondaj poartă denumirea de „eșantion”;

- A

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE (Varianta online)

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

30 puncte

A.

10 puncte

1 - c; 2 - d; 3 - a; 4 - d

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B.

10 puncte

1 - c; 2 - a.; 3 - b; 4 - d

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.

10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - F; 2 - A; 3 - F; 4 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

20 puncte

II.1

10 puncte

1 - culegerea; 2 - teren; 3 - cantitativ; 4 - calitativ

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2

10 puncte

1 - elaborarea planului cercetării; 2 - realizarea cercetării; 3 - analiza informațiilor; 4 - redactarea și prezentarea raportului.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

40 puncte

a)

10 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

b) Pentru răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

c) Pentru răspuns corect și complet se acordă 15 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 7,5 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5

EXEMPLE ACTIVITATI DE INVATARE, în relație directă cu analiza de la punctul I

Activitate de învățare față în față (posibil a fi realizată și online):

Tema: Mediul de marketing al firmei

Rezultate ale învățării vizate (clasa a XII a) și integrate (clasa a XI a):

Cunoștințe

- 9.1.1 Descrierea elementelor componente ale mixului de marketing
- 9.1.13 Descrierea componentelor micromediului și macromediului
- 9.1.14 Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni

Abilități

- 9.2.1 Identificarea componentelor mixului de marketing
- 9.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern
- 9.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice

Atitudini

- 9.3.1 Manifestarea independenței în stabilirea componentelor mixului de marketing
- 9.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață.

Conținuturi:

1. Modulul „Politici de marketing, clasa a XII a”

Mixul de marketing

- Scurt istoric
- Componentele mixului de marketing

2. Modulul: Marketing, clasa a XI-a

Mediul de marketing al firmei

- Mediul intern de marketing al firmei
- Mediul extern al firmei: micromediul și macromediul

Strategia de piață - nucleul politicii de marketing

- Definierea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing
- Fundamentarea strategiilor de piață

Obiective urmărite:

- Identificarea componentelor micromediului firmei;
- Descriere componentelor micromediului firmei;
- Analizarea modului în care fiecare componentă a micromediului influențează activitatea firmei.

Instrumente care susțin lecția: fișă de documentare, fișă de lucru.

Profesorul va împărți clasa în echipe a câte cinci elevi.

Fiecare echipă va primi o fișă de documentare care conține descrierea componentelor micromediului întreprinderii (profesorul poate propune elevilor ca fiecare membru al echipei să studieze aprofundat o componentă a micromediului și apoi să o explice celorlalți membri).

După ce profesorul s-a asigurat că elevii au aprofundat cunoștințele din fișa de documentare va oferi fiecărei echipe câte o fișă de lucru care conține următoarele cerințe:

Realizați, pe o foaie de flipchart, un material intitulat „Micromediul firmei „X” (de exemplu o unitate la care s-a efectuat stagiul de pregătire practică), după următoarea structură:

1. Descrierea firmei alese (obiect de activitate, amplasare, categorii de produse / servicii realizate);
2. Identificarea componentelor micromediului firmei alese;
3. Analizarea modului în care fiecare componentă a micromediului influențează activitatea firmei în cadrul pieței (în această etapă, fiecare elev din cadrul echipei va analiza componenta micromediului pe care s-a axat în faza de documentare).

La expirarea timpului de lucru, fiecare echipă va prezenta în fața clasei, cu ajutorul flipchartului, materialul realizat.

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe;

Resurse materiale: Flipchart, Foi de flipchart, Markere

Durată: 2 ore (50 minute lucru, 50 minute prezentările).

Fișă de evaluare a activității:

Nr. crt.	Indicatori de apreciere a performanței	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1	Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru	10	
2	Rezolvarea sarcinii în conformitate cu tema și cu obiectivele stabilite	40	
3	Selectarea surselor de informare și a informațiilor	20	
4.	Oferirea de exemple concrete de componente ale micromediului firmei	20	
5.	Utilizarea corectă a termenilor și a limbajului de specialitate	10	
	TOTAL	100	

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE POSIBIL A SE DESFĂȘURA ÎN ONLINE

Rezultate ale învățării vizate (clasa a XII a) și integrate (clasa a XI a):

Cunoștințe

- 9.1.1 Descrierea elementelor componente ale mixului de marketing
- 9.1.10. Descrierea principalelor metode de culegere a informațiilor în cercetările de marketing
- 9.1.11. Prezentarea chestionarului ca instrument de cercetare

Abilități

- 9.2.1 Identificarea componentelor mixului de marketing
- 9.2.11. Utilizarea metodelor de culegere a informațiilor în cercetările de marketing
- 9.2.12. Elaborarea chestionarului în cercetarea directă

Atitudini

- 9.3.1 Manifestarea independenței în stabilirea componentelor mixului de marketing
- 9.9.3.3. Manifestarea responsabilității în realizarea unei cercetări de marketing
- 9.3.4. Manifestarea punctului de vedere în elaborarea chestionarului
- 3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață

Conținuturi :

1. Modulul „Politici de marketing, clasa a XII a”

Mixul de marketing

- Scurt istoric
- Componentele mixului de marketing

2. Modulul: Marketing, clasa a XI-a

Cercetarea de marketing și nevoile clienților

- Principalele metode de culegere a informațiilor: investigarea surselor statistice; metodele de cercetare directă; experimentul și simularea fenomenelor de marketing
- Chestionarul: instrument de culegere a informațiilor

Activitate de învățare: ELABORAREA CHESTIONARULUI ÎN CERCETAREA DIRECTĂ

Obiective urmărite:

- Să definească informațiile ce trebuiesc obținute cu ajutorul chestionarului;
- Să formuleze întrebările care să conducă la obținerea informațiilor;
- Să aranjeze întrebările într-o ordine logică;

Mod de organizare a activității:

- Activitate în echipă (echipe a câte trei elevi);

Resurse: platforma Classroom

Durată: 50 minute

Mod de desfășurare:

Profesorul stabilește tema de studiu „Elaborarea chestionarului în cercetarea directă” și realizează o fișă de lucru pe care o postează pe platformă.

Fișă de lucru:

Întocmiți un chestionar care urmărește evaluarea satisfacției clienților unui hotel din regiunea în care locuiți.

Chestionarul trebuie să cuprindă următoarele tipuri de întrebări:

- Întrebări dihotomice;
- Întrebări nominale;
- Întrebări ordinale;
- Întrebări cu alegere multiplă;
- Întrebări semantice;
- Întrebări text.

Numărul minim de întrebări din chestionar este 10.

Profesorul face următoarea recomandare: În cadrul fiecărei echipe, formată din câte trei elevi, doi elevi formulează diferite tipuri de întrebări pe care le trimit celui de-al treilea elev, care are sarcina de a le prelucra, selecta și așeza într-o ordine logică. La final, membrii echipei se consultă și ajung la o variantă de chestionar optimă. Dacă este cazul sunt ajutați de profesor prin mesaje.

La sfârșitul orei elevii trebuie să cunoască structura unui chestionar ca instrument al cercetării directe și tipologia întrebărilor utilizate.

Fișă de evaluare a activității

Nr. crt.	Indicatori de evaluare a performanței	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1	Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru	10	
2	Rezolvarea sarcinii în conformitate cu tema și cu obiectivele stabilite	40	
3	Folosirea corespunzătoare a tipurilor de întrebări	30	
4	Utilizarea corectă a termenilor și a limbajului de specialitate	10	
5	Respectarea structurii chestionarului	10	
	TOTAL	100	

BIBLIOGRAFIE:

1. OMEN nr. 3501 din 29. 03.2018;
2. www.tvet.ro Standarde de pregătire profesională;
3. Ilie S., Georgescu R., „Organizarea resurselor umane”, clasa aXIa, Editura OscarPrint, București, 2016;
4. Manolescu A., „Managementul resurselor umane”, Editura Economică, București, 2003

EXEMPLUL 7

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: MARKETING, clasa a XI-a,

Rezultate ale învățării RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XII-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat: MARKETING			
		M1.POLITICI DE MARKETING din clasa a XII-a	
<p>Cunoștințe 9.1.11. Prezentarea chestionarului ca instrument de cercetare</p> <p>Abilități 9.2.12. Elaborarea chestionarului în cercetarea directă</p> <p>Atitudini 9.3.4. Manifestarea punctului de vedere în elaborarea chestionarului unei cercetări de marketing</p>	<p>Conținutul 1 Cercetarea de marketing și nevoile clienților</p> <ul style="list-style-type: none"> Chestionarul: instrument de culegere a informațiilor 	<p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu</p> <p>Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu: I. Politica de produs a firmei de exercițiu</p>	<p>Conținutul 1 Cercetarea de marketing și nevoile clienților. Chestionarul: instrument de culegere a informațiilor poate fi integrat în totalitate în modulul „Politici de marketing” aferent clasei a XII-a.</p> <p>Recomandări: Profesorul va prezenta la conținutul „Politica de produs a firmei de exercițiu” ca activitate specifică în cadrul laboratorului firma de exercițiu noțiuni specifice clasei a XI-a, modulul M2 Marketing, asigurând integrarea tuturor noțiunilor conținutului Chestionarul: instrument de culegere a informațiilor.</p> <p>Sugestii metodologice: Activitățile de integrare a conținuturilor din clasa a XI-a se pot desfășura „face</p>

			<p>to face”, cât și online, folosind: observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe, documentarea după diverse surse de informare, discuții, asaltul de idei, instruirea programată; metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.</p> <p><i>În cadrul laboratorului tehnologic activitățile de învățare și evaluare se vor efectua în condiții de simulare a activității firmei de exercițiu.</i></p>
<p>Abilități 9.2.13. Utilizarea scalelor de măsurare corespunzătoare cercetărilor de marketing</p>	<p>Conținutul 2</p> <p>Utilizarea scalelor în cercetările de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipuri de scale și metode de scalare 	<p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu</p> <p>Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu:</p> <p>I. <i>Politica de produs a firmei de exercițiu</i></p>	<p>Conținutul 2 Utilizarea scalelor în cercetările de marketing poate fi integrat în totalitate în modulul „Politici de marketing” aferent clasei a XII-a.</p> <p>Recomandări: Profesorul va prezenta la conținutul „<i>Politica de produs a firmei de exercițiu</i>” ca activitate specifică în cadrul laboratorului firma de exercițiu noțiuni specifice clasei a XI-a, modulul M2 Marketing, asigurând integrarea tuturor noțiunilor conținutului Utilizarea scalelor în cercetările de marketing.</p> <p>Sugestii metodologice: Activitățile de integrare a conținuturilor din clasa a XI-a se pot desfășura „face to face”, cât și online, folosind:</p>

			<p>observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe, documentarea după diverse surse de informare, discuții, asaltul de idei, instruirea programată; metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.</p> <p><i>În cadrul laboratorului tehnologic activitățile de învățare și evaluare se vor efectua în condiții de simulare a activității firmei de exercițiu.</i></p>
<p>Cunoștințe 9.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing al agentului economic</p> <p>9.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului</p> <p>Abilități 9.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern</p>	<p>Conținutul 3 Mediul de marketing al firmei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediul intern de marketing al firmei • Mediul extern al firmei: micromediul și macromediul 	<p>Mixul de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Factori de influență ai mixului de marketing</i> 	<p>Conținutul 3 Mediul de marketing al firmei poate fi integrat în totalitate în modulul „Politici de marketing” aferent clasei a XII-a.</p> <p>Recomandări: Profesorul va prezenta la conținutul „Mixul de marketing. Factori de influență ai mixului de marketing” noțiuni specifice clasei a XI-a, modulul M2 Marketing, asigurând integrarea tuturor noțiunilor conținutului Mediul de marketing al firmei.</p> <p>Sugestii metodologice: Activitățile de integrare a conținuturilor din clasa a XI-a se pot desfășura „face to face”, cât și online, folosind: observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe, documentarea după diverse surse de informare,</p>

			discuții, asaltul de idei, instruirea programată; metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.
<p>Cunoștințe 9.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni</p> <p>Abilități 9.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamică și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice</p> <p>Atitudini 9.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață</p>	<p>Conținutul 4 Strategia de piață - nucleul politicii de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing Fundamentarea strategiilor de piață 	<p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu: II. Politica de distribuție a firmei de exercițiu</p>	<p>Conținutul 4 „Strategia de piață - nucleul politicii de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing</i> <i>Fundamentarea strategiilor de piață</i> <p>poate fi integrat în totalitate în modulul „Politici de marketing” aferent clasei a XII-a.</p> <p>Recomandări: Profesorul va prezenta la conținutul „<i>Politica de distribuție a firmei de exercițiu</i>” ca activitate specifică în cadrul laboratorului firma de exercițiu noțiuni specifice clasei a XI-a, modulul M2 Marketing, asigurând integrarea tuturor noțiunilor conținutului „Strategia de piață - nucleul politicii de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing</i> <i>Fundamentarea strategiilor de piață</i> <p>Sugestii metodologice: Activitățile de integrare a conținuturilor</p>

			<p>din clasa a XI-a se pot desfășura „face to face”, cât și online, folosind: observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe, documentarea după diverse surse de informare, discuții, asaltul de idei, instruirea programată; metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.</p> <p><i>În cadrul laboratorului tehnologic activitățile de învățare și evaluare se vor efectua în condiții de simulare a activității firmei de exercițiu.</i></p>
--	--	--	--

PROIECT

INSTRUMENTE DE EVALUARE INIȚIALĂ

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Calificarea profesională: TEHNICIAN ÎN TURISM/TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE/ TEHNICIAN ÎN HOTELĂRIE/ ORGANIZATOR BANQUETING

Anul de studiu: Clasa a XI-a

Modulul: Marketing

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe

9.1.11. Prezentarea chestionarului ca instrument de cercetare;

9.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing al agentului economic;

9.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului;

9.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni;

Abilități

9.2.12. Elaborarea chestionarului în cercetarea directă;

9.2.13. Utilizarea scalelor de măsurare corespunzătoare cercetărilor de marketing;

9.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern;

9.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamică și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice;

Atitudini

9.3.4. Manifestarea punctului de vedere în elaborarea chestionarului unei cercetări de marketing;

9.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață.

Conținuturi:

Cercetarea de marketing și nevoile clienților

Utilizarea scalelor în cercetările de marketing

Mediul de marketing al firmei

Strategia de piață - nucleul politicii de marketing

Obiectivele evaluării:

1. Elaborarea de chestionare tipice domeniului serviciilor turistice;
2. Aprecierea atitudinii turiștilor prin diferite metode de scalare;
3. Analizarea mediului extern al agentului economic;
4. Dezvoltarea și fundamentarea strategiilor de piață;
5. Folosirea terminologiei de specialitate.

Resurse necesare pentru proba practică de la subiectul II: instrument de calcul.

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

A. VARIANTA APLICABILĂ FAȚĂ ÎN FAȚĂ

SUBIECTUL I

30 puncte

A. 8 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 4) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

1. Chestionarul este un instrument folosit pentru colectarea de date primare în cadrul metodei de cercetare de marketing:
 - a) Observarea personală;
 - b) Ancheta;
 - c) Observarea asistată;
 - d) Experimentul.
2. Măsurarea informațiilor obținute în cercetările de marketing se face cu ajutorul instrumentului numit:
 - a) Interviu;
 - b) Investigare;
 - c) Scală;
 - d) Cercetare.
3. Care din următoarele elemente nu reprezintă o componentă a micromediului agentului economic:
 - a) Nivelul educației;
 - b) Clienții;
 - c) Furnizorii;
 - d) Intermediarii.
4. Între cele patru grupe de mai jos, care conțin elementele în funcție de care sunt adoptate diferite tipuri de strategii, este una singură corectă. Care este?
 - a) structura pieței, schimbările care au loc pe piață, exigențele pieței, dezvoltarea ;
 - b) dinamica pieței, structura pieței, calificarea, lichiditățile;
 - c) exigențele pieței, nivelul competiției, tehnologia, performanță;
 - d) dinamica pieței, structura pieței, schimbările care au loc pe piață, exigențele pieței, nivelul competiției.

B. 12 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate **componentele macromediului**, iar în coloana **B** sunt enumerate **elemente ilustrative**.

Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

Coloana A Componentele macromediului	Coloana B Elemente ilustrative
1. Mediul economic	a. Legi
2. Mediul cultural	b. Concurența
3. Mediul juridic	c. Brevete de invenții
4. Mediul politic	d. Moda
5. Mediul tehnologic	e. Structura familiei
6. Mediul ecologic	f. Regimul politic
	g. Activitatea de reciclare

C. 10 puncte
Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5.

1. Chestionarul grupează întrebările în funcție de informațiile pe care le urmărește.
2. Metoda comparațiilor perechi constituie o modalitate de cercetare.
3. Mediul extern al agentului economic este alcătuit din micromediu și macromediu.
4. Strategia de piață reprezintă una din componentele cele mai importante a strategiei de marketing a unui agent economic.
5. Strategiile au un caracter dinamic, ele putând fi modificate.

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II **30 puncte**

O anchetă efectuată asupra unui eșantion de 350 de persoane, clienți ai unui hotel, a furnizat următoarele distribuiri ale aprecierilor referitoare la 5 caracteristici ale unității respective: amplasarea hotelului, structura serviciilor oferite, tarifele și facilitățile acordate, ambianța și confortul, atitudinea personalului.

Caracteristici	Foarte favorabil 5	Favorabil 4	Indiferent 3	Nefavorabil 2	Foarte nefavorabil 1
Amplasarea hotelului	80	120	75	50	25
Structura serviciilor oferite	35	45	100	90	80
Tarifele și facilitățile acordate	30	50	85	110	75
Ambianța și confortul	75	80	95	75	25
Atitudinea personalului	45	50	85	80	90

Cerințe:

1. calculați, utilizând diferențiala semantică, scorul (S) obținut de fiecare caracteristică; 10 puncte
2. identificați caracteristica care are cele mai bune aprecieri; 2 puncte
3. arătați la ce caracteristică trebuie să intervină mai urgent managerul firmei pentru a îmbunătăți opinia consumatorilor; 2 puncte
4. calculați scorul global; 10 puncte
5. analizați scorul global. 6 puncte

Realizați un eseu cu tema „**Mediul de marketing al firmei**”. La realizarea acestui eseu, se vor avea în vedere următoarele:

- | | |
|---|----------|
| a) definirea micromediului; | 3 puncte |
| b) enumerarea elementelor micromediului întreprinderii; | 5 puncte |
| c) prezentarea categoriile de intermediari; | 6 puncte |
| d) definirea macromediului; | 3 puncte |
| e) enumerarea elementelor macromediului întreprinderii; | 8 puncte |
| f) prezentarea mediului social. | 5 puncte |

PROIECT

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 30 puncte

A. 8 puncte

1 - b; 2 - c; 3 - a; 4 - d.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 12 puncte

1- b; 2- d; 3- a; 4- f ; 5- c; 6- g.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1- A; 2- F; 3- A; 4- A; 5- A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 30 puncte

1. Calcularea scorului (S) obținut de fiecare caracteristică, utilizând diferențiala semantică 10 puncte

(2p) Amplasarea hotelului:

$$S_{\text{ampl}} = \frac{80 \times 5 + 120 \times 4 + 75 \times 3 + 50 \times 2 + 25 \times 1}{350} = 3,5142$$

(2p) Structura serviciilor oferite:

$$S_{\text{serv}} = \frac{35 \times 5 + 45 \times 4 + 100 \times 3 + 90 \times 2 + 80 \times 1}{350} = 2,6142$$

(2p) Tarifele și facilitățile acordate:

$$S_{\text{tarif}} = \frac{30 \times 5 + 50 \times 4 + 85 \times 3 + 110 \times 2 + 75 \times 1}{350} = 2,3714$$

(2p) Ambianța și confortul

$$S_{\text{amb}} = \frac{75 \times 5 + 80 \times 4 + 95 \times 3 + 75 \times 2 + 25 \times 1}{350} = 3,3$$

(2p) Atitudinea personalului

$$S_{\text{pers}} = \frac{45 \times 5 + 50 \times 4 + 85 \times 3 + 80 \times 2 + 90 \times 1}{350} = 2,6571$$

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

	5	4	3	2	1
Amplasare	*3,5142		
Structura		*2,6142		
Tarife		*2,3714		
Personal *3,3		
Ambianța *2,6571		

2. Caracteristica cu cele mai bune aprecieri: **amplasarea** unității hoteliere (Scor =3,5142)

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

3. Caracteristica la care trebuie să intervină mai urgent managerul firmei pentru a îmbunătăți opinia consumatorilor: **structura serviciilor** oferite (Scor =2,6142). Tariful nu poate fi redus, deoarece, în servicii, reducerea este asociată cu o scădere a calității.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

4. Calcularea scorului global:

$$S_{global} = \frac{3,5142 + 2,6142 + 2,3714 + 3,3 + 2,6571}{5} = 2,89$$

Pentru răspuns corect și complet se acordă 10 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

5. Analiza scorului global:

Scorul global este nefavorabil (2,89). Firma trebuie să intervină în schimbarea imaginii referitoare la toate caracteristicile, în primul rând la tarife și structura serviciilor.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III

30 puncte

„Mediul de marketing al firmei”

a) Definirea micromediului de marketing al firmei - cuvinte cheie: alcătuit din partenerii cei mai apropiați ai agentului economic.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 3 puncte.

- b) Elementele micromediului întreprinderii: clienții, furnizorii, concurenții, „alți actori”, intermediarii.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 3,75 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte.

- c) Categoriile de intermediari: distribuitori comerciali (angroșiști, detaiști, agenți de vânzare), distribuitori fizici (firme de transport, operatorii depozitelor de mărfuri), agenții prestatoare de servicii de marketing (sondare, consultanță, promovare).

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4,50 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 6 puncte.

- d) Definirea macromediului întreprinderii - cuvinte cheie: constituit din factori ce nu pot fi controlați de agentul economic dar care pot avea o influență pozitivă sau negativă asupra acestuia.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 3 puncte.

- e) Elementele macromediului întreprinderii: mediul economic, mediul cultural, mediul juridic, mediul ecologic, mediul internațional, mediul politic, mediul tehnologic, mediul social.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 8 puncte.

- f) Mediul social - elemente: climat social, situația forței de muncă, repartitia venitului, amploarea conflictelor sociale, frecvența negocierilor sociale.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 3,75 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte.

B. VARIANTA APLICABILĂ ÎN CONTEXT ON-LINE

<https://docs.google.com/forms/d/1jI4KtVBKT1WO-yoVrOPnUUtweEA6ctY3YNTj5imBEOU/edit>

Notă:

Testul este conceput în Google Forms și este considerat model de transpunere a unui test față în față într-un test on-line. Fiecare profesor poate interveni și modifica structura on-line, astfel încât să completeze informațiile de care are nevoie. Testul presupune autoevaluarea parțială de către elevi. Subiectele cu răspuns scurt și cele de tip eseu se vor evalua de către profesor, iar elevii vor primi la final punctajul final transmis de profesor. Baremul de corectare apare la finalul testului și poate fi vizionat de fiecare elev.

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE PENTRU CONSOLIDAREA ACHIZITIILOR ANALIZATE LA PCT.I

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XII avizat)	Conținuturi ale modulului avizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI integrate) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Secvențe de învățare
		1	2	3
Modulul avizat M I POLITICI DE MARKETING din clasa a XII-a		Modulul analizat Modulul II MARKETING din clasa a XI-a		
UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 10: APLICAREA POLITICILOR DE MARKETING	-	UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 9: EVALUAREA OPORTUNITĂȚILOR DE PIAȚĂ		
<p>Cunoștințe 10.1.2. Precizarea elementelor componente ale unui produs/serviciu în optică de marketing. 10.1.4. Descrierea unei game de produse/servicii și a dimensiunilor acesteia 10.1.5. Precizarea etapelor lansării unui produs/serviciu nou pe piață.</p> <p>Abilități 10.2.2. Identificarea elementelor componente ale unui</p>	<p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu: I. Politica de produs a firmei de exercițiu</p>	<p>RI Cercetarea de marketing și nevoile clienților</p> <p>Cunoștințe 9.1.11. Prezentarea chestionarului ca instrument de cercetare</p> <p>Abilități 9.2.12. Elaborarea chestionarului în cercetarea directă</p> <p>Atitudini</p>	<p>Conținutul 1 Cercetarea de marketing și nevoile clienților</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chestionarul: instrument de culegere a informațiilor 	<p>Activitate: Realizarea unui chestionar pentru identificarea nivelului de satisfacție al consumatorilor privind gama de produse/servicii oferite de firma de exercițiu</p> <p>Obiective:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Să identifice principalele caracteristici ale firmei de exercițiu;

<p>produs/serviciu în optică de marketing. 10.2.5. Analizarea gamei de produse și a evoluției ei în timp 10.2.6. Elaborarea strategiei de lansare a unui nou produs/serviciu pe piață.</p> <p>Atitudini 10.3.2. <i>Implicarea activă în analizarea produsului/serviciului și a politicii de produs.</i> 10.3.3. Argumentarea clară și concisă a alegerii strategiei de produs.</p>		<p>9.3.4. Manifestarea punctului de vedere în elaborarea chestionarului unei cercetări de marketing</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Să stabilească gama de produse/servicii ale firmei de exercițiu ○ Să parcurgă etapele necesare elaborării chestionarului ○ Să stabilească forma și conținutului; ○ Să argumenteze alegerea făcută.
---	--	---	--	---

PROIECT

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XII avizat)	Conținuturi ale modulului avizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI integrate) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Secvențe de învățare
		1	2	3
Modulul avizat M I POLITICI DE MARKETING din clasa a XII-a		Modulul analizat Modulul II MARKETING din clasa a XI-a		
UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 10: APLICAREA POLITICILOR DE MARKETING	-	UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 9: EVALUAREA OPORTUNITĂȚILOR DE PIAȚĂ		
<p>Cunoștințe 10.1.2. Precizarea elementelor componente ale unui produs/serviciu în optică de marketing. 10.1.4. Descrierea unei game de produse/servicii și a dimensiunilor acestora 10.1.5. Precizarea etapelor lansării unui produs/serviciu nou pe piață.</p> <p>Abilități 10.2.2. Identificarea elementelor componente ale unui produs/serviciu în optică de marketing.</p>	<p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu:</p> <p><i>1. Politica de produs a firmei de exercițiu</i></p>	<p>RI Utilizarea scalelor în cercetările de marketing</p> <p>Cunoștințe -</p> <p>Abilități 9.2.13. Utilizarea scalelor de măsurare corespunzătoare cercetărilor de marketing</p> <p>Atitudini -</p>	<p>Conținutul 2</p> <p>Utilizarea scalelor în cercetările de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipuri de scale și metode de scalare 	<p>Activitate:</p> <p>Aplicarea chestionarului proiectat pentru identificarea nivelului de satisfacție al consumatorilor privind gama de produse/servicii oferite de firma de exercițiu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Culegerea informațiilor; - Prelucrarea informațiilor culese utilizând scalele. <p>Obiective:</p>

<p>10.2.5. Analizarea gamei de produse și a evoluției ei în timp 10.2.6. Elaborarea strategiei de lansare a unui nou produs/serviciu pe piață.</p> <p>Atitudini 10.3.2. <i>Implicarea activă în analiza produsului/serviciului și a politicii de produs.</i> 10.3.3. Argumentarea clară și concisă a alegerii strategiei de produs.</p>				<ul style="list-style-type: none"> ○ Să identifice eșantionul și perioada pentru realizarea anchetei; ○ Să analizeze informațiile obținute; ○ Să stabilească pentru fiecare întrebare din chestionar, metoda specifică de prelucrare (metoda de scalare); ○ Să argumenteze alegerea făcută.
--	--	--	--	---

PROIECT

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XII avizat)	Conținuturi ale modului avizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI integrate) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Secvențe de învățare																		
		1	2	3																		
Modulul avizat M I POLITICI DE MARKETING din clasa a XII-a		Modulul analizat Modulul II MARKETING din clasa a XI-a																				
UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 10: APLICAREA POLITICILOR DE MARKETING	-	UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 9: EVALUAREA OPORTUNITĂȚILOR DE PIAȚĂ																				
<p>Cunoștințe 10.1.1. Descrierea elementelor componente ale mixului de marketing.</p> <p>Abilități 10.2.1. Identificarea componentelor de marketing.</p> <p>Atitudini</p>	Mixul de marketing <i>Factori de influență ai mixului de marketing</i>	<p>RI Mediul de marketing al firmei</p> <p>Cunoștințe 9.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing al agentului economic</p> <p>9.1.13. Descrierea componentelor micromediului și</p>	<p>Conținutul 3 Mediul de marketing al firmei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediul intern de marketing al firmei • Mediul extern al firmei: micromediul și macromediul 	<p>Activitate: Completați următorul tabel cu date legate de firma voastră de exercițiu sau agentul economic unde efectuați pregătirea practică:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Categoria</th> <th>Componente</th> <th>Observații</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Micro mediul</td> <td>Clienții</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Furnizorii</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Concurenții</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Alți actori</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Intermediari</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Categoria	Componente	Observații	Micro mediul	Clienții			Furnizorii			Concurenții			Alți actori			Intermediari	
Categoria	Componente	Observații																				
Micro mediul	Clienții																					
	Furnizorii																					
	Concurenții																					
	Alți actori																					
	Intermediari																					

10.3.1. Manifestarea independenței în stabilirea componentelor mixului de marketing.		<p>macromediului</p> <p>Abilități 9.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern</p> <p>Atitudini -</p>			i	
				Macromediul	Mediul economic	
					Mediul cultural	
					Mediul juridic	
					Mediul ecologic	
					Mediul Internațional	
					Mediul politic	
					Mediul tehnologic	
					Mediul social	

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XII avizat)	Conținuturi ale modulului avizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI integrate) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modulului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Secvențe de învățare
		1	2	3
Modulul avizat M I POLITICI DE MARKETING din clasa a XII-a		Modulul analizat Modulul II MARKETING din clasa a XI-a		
UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 10: APLICAREA POLITICILOR DE MARKETING	-	UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 9: EVALUAREA OPORTUNITĂȚILOR DE PIAȚĂ		
<p>Cunoștințe 10.1.7. Descrierea diferitelor tipuri de circuite de distribuție și a dimensiunilor lor. 10.1.8. Precizarea intermediarilor și a rolului lor. 10.1.9. Descrierea diferitelor strategii de distribuție.</p> <p>Abilități 10.2.7. Determinarea circuitelor de distribuție optime. 10.2.8. Alegerea intermediarilor în</p>	<p>Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu</p> <p>Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu: II. Politica de distribuție a firmei de exercițiu</p>	<p>RI Strategia de piață - nucleul politicii de marketing</p> <p>Cunoștințe 9.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni</p> <p>Abilități 9.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția</p>	<p>Conținutul 4 Strategia de piață - nucleul politicii de marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing 	<p>Activitate:</p> <p>Dezvoltarea și fundamentarea strategiei de piață a firmei se realizează luând ca bază elementele: dinamica pieței, structura pieței, schimbările pieței, exigențele pieței, nivelul competiției. În vederea alegerii strategiei de distribuție optime a firmei de exercițiu identificați pentru firma voastră de exercițiu elementele menționate mai sus și indicați</p>

<p>funcție de specificul produselor/serviciilor. 10.2.9. Alegerea strategiei de distribuție optime. Atitudini 10.3.4. <i>Implicarea proactivă în stabilirea strategiei optime de distribuție.</i></p>		<p>agentului economic față de dinamică și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice</p> <p>Atitudini 9.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață</p>	<ul style="list-style-type: none"> Funda mentarea strategiilor de piață 	<p>strategia de piață, completând fișa de lucru:</p> <table border="1" data-bbox="1556 295 2016 1209"> <thead> <tr> <th data-bbox="1556 295 1787 391">Strategia de piață recomandată</th> <th data-bbox="1787 295 2016 391">Propunere/ Argumentare</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1556 391 1787 614"> Dinamica pieței - Creșterea cotei de piață - Menținerea cotei de piață - Restrângerea cotei de piață </td> <td data-bbox="1787 391 2016 614"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 614 1787 766"> Structura pieței: Nediferențiată Diferențiată -Concentrată </td> <td data-bbox="1787 614 2016 766"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 766 1787 925"> Schimbările pieței: -Activă -Pasivă -Adaptivă </td> <td data-bbox="1787 766 2016 925"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 925 1787 1077"> Exigențele pieței: -Ridicate -Medii -Scăzute </td> <td data-bbox="1787 925 2016 1077"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1556 1077 1787 1209"> Nivelul competiției -Ofensivă -Defensivă </td> <td data-bbox="1787 1077 2016 1209"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Obiective:</p> <ul style="list-style-type: none"> Să identifice elementele pieței pe care activează firma de exercițiu; 	Strategia de piață recomandată	Propunere/ Argumentare	Dinamica pieței - Creșterea cotei de piață - Menținerea cotei de piață - Restrângerea cotei de piață		Structura pieței: Nediferențiată Diferențiată -Concentrată		Schimbările pieței: -Activă -Pasivă -Adaptivă		Exigențele pieței: -Ridicate -Medii -Scăzute		Nivelul competiției -Ofensivă -Defensivă	
Strategia de piață recomandată	Propunere/ Argumentare															
Dinamica pieței - Creșterea cotei de piață - Menținerea cotei de piață - Restrângerea cotei de piață																
Structura pieței: Nediferențiată Diferențiată -Concentrată																
Schimbările pieței: -Activă -Pasivă -Adaptivă																
Exigențele pieței: -Ridicate -Medii -Scăzute																
Nivelul competiției -Ofensivă -Defensivă																

				<ul style="list-style-type: none"> ○ Să analizeze informațiile obținute; ○ Să stabilească pentru fiecare element al pieței strategia de piață; ○ Să argumenteze alegerea făcută; ○ Să aleagă strategia de distribuție optimă.
--	--	--	--	---

Bibliografie

Ilie S., Tanislav C., Poștovei C., (2006), Marketingul afacerilor, manual pentru clasa a XI-a, Filiera Tehnologică, Editura Oscar Print , București.

PROIECT

EXEMPLU DE ACTIVITATE DE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI)	Conținuturi ale modului analizat	Activitate de predare-învățare-evaluare
1	2	3
Modulul analizat: Modulul II MARKETING		
UNITATEA DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII TEHNICE GENERALE 9: EVALUAREA OPORTUNITĂȚILOR DE PIAȚĂ		
<p>RI Mediul de marketing al firmei</p> <p>Cunoștințe 9.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing al agentului economic</p> <p>9.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului</p> <p>Abilități</p>	<p>Conținutul 3 Mediul de marketing al firmei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediul intern de marketing al firmei • Mediul extern al firmei: micromediul și macromediul 	<p>Obiectiv operațional Să definească în mod complet și corect conceptul de mediu de marketing al firmei</p> <p>Sarcina didactică Definiți în mod complet și corect conceptul de mediu de marketing al firmei</p> <p>Metode și procedee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studiu individual pentru identificarea online a diferitelor definiții ale mediului de marketing al firmei • Lucru individual pentru formularea celei mai corecte și complete definiții a mediului de marketing al firmei • Brainstorming în cadrul echipelor de lucru pentru identificarea aspectelor ce definesc conceptul de mediu de marketing al firmei • Lucru în echipă pentru formularea celei mai complete și corecte definiții a mediului de marketing al firmei <p>Mijloace</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individual: PC-uri, acces internet

<p>9.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Activități de grup: PC-uri, acces internet, flipchart, markere, coli A4 <p>Forme de organizare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individual, activitate online • Grupe de lucru constituite din 3-4 participanți <p>Timp</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 Minute <p>Evaluare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluarea abilității de a identifica definițiile cele mai semnificative date mediului de marketing al firmei • Evaluarea abilității de a identifica elementele definatorii ale mediului de marketing al firmei • Evaluarea abilității de a formula o definiție clară și corectă a mediului de marketing al firmei • Evaluarea capacității de a comunica rezultatele cercetării <p>Descrierea interacțiunii cadru didactic- elev (educabil)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exercițiu: „Definirea conceptului de mediu de marketing al firmei” • Etape: <p>Cadrul didactic prezintă obiectivul operațional și sarcina didactică: „Definiți în mod complet și corect conceptul de mediu de marketing al firmei”.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pentru activitatea „face-to-face”: <ul style="list-style-type: none"> • se constituie grupe de 4-5 participanți; • se alocă resursele disponibile (PC-uri, tablete, etc. cu acces la internet, coli A4, etc.) și se comunică link-urile pentru documentarea on-line: <ol style="list-style-type: none"> 1. https://www.academia.edu/9006720/MARKETING_NOTE_DE_CURS 2. http://tinread.usarb.md:8888/tinread/fulltext/bogdan/baz_market.pdf 3. http://isjtulcea.ro/wp-content/uploads/2018/03/RED-Mocanu-Camelia-Domnica-Mediul-extern-al-unei-intreprinderi.pdf 4. https://www.spiruharet.ro/facultati/management-bucuresti/zone/e6bcdf5ed68afc63df1b2b2000c5dfc4.pdf
--	--	--

		<p>5. http://www.langhel.ase.ro/B2B.pdf</p> <p>6. http://antreprenoriat.upm.ro/assets/cursuri/4/MMP/liviu-ciucan-rusu/MgmMkP1.pdf ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • fiecare grup utilizează resursele alocate pentru a identifica definițiile cele mai semnificative date mediului de marketing al firmei; • fiecare grup analizează definițiile găsite și formulează propria definiție a mediului de marketing al firmei; • câte un reprezentant al fiecărui grup comunică, utilizând tabla, definiția formulată; • cadrul didactic și elevii din celelalte grupuri adresează întrebări, la care membrii grupului răspund; • cadrul didactic analizează definițiile formulate de către toate grupurile, trage concluziile, răspunde la eventuale întrebări ale elevilor și oferă feedback constructiv. <p>➤ <i>Pentru activitatea on-line:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • cadrul didactic se asigură că fiecare elev are acces la PC/gadget conectat la internet; • lecția on-line se poate desfășura prin intermediul platformei Zoom care oferă și posibilitatea lucrului pe grupe prin funcția Zoom Room (tutorial : https://www.youtube.com/embed/jbPpdyn16sY?rel=0&autoplay=1) • se constituie grupe de 4-5 participanți; • cadrul didactic formează grupele de elevi online (Zoom Room) și transmite fiecărei grupe sarcina de lucru: „Definiți în mod complet și corect conceptul de mediu de marketing al firmei”. • sarcina de lucru se transmite în scris pe chat-ul grupelor sau se prezintă prin share screen pe un slide PPT sau document Word. • se comunică link-urile pentru documentarea on-line: <ol style="list-style-type: none"> 1) https://www.academia.edu/9006720/MARKETING_NOTE_DE_CURS 2) http://tinread.usarb.md:8888/tinread/fulltext/bogdan/baz_market.pdf 3) http://isjtulcea.ro/wp-content/uploads/2018/03/RED-Mocanu-Camelia-Domnica-Mediul-extern-al-unei-intreprinderi.pdf 4) https://www.spiruharet.ro/facultati/management-bucuresti/zone/e6bcdf5ed68afc63df1b2b2000c5dfc4.pdf
--	--	---

		<p>5) http://www.langhel.ase.ro/B2B.pdf</p> <p>6) http://antreprenoriat.upm.ro/assets/cursuri/4/MMP/liviu-ciucan-rusu/MgmMkP1.pdf ;</p> <ul style="list-style-type: none">• cadrul didactic comunică educabililor timpul necesar pentru documentarea on-line în vederea identificării definițiilor cele mai relevante date mediului de marketing al firmei;• fiecare grup utilizează resursele alocate pentru a identifica definițiile cele mai semnificative date mediului de marketing al firmei;• fiecare grup analizează definițiile găsite și formulează propria definiție a mediului de marketing al firmei pe care o va nota prin intermediul instrumentului whiteboard (tutorial: https://support.zoom.us/hc/en-us/articles/205677665-Sharing-a-whiteboard);• cadrul didactic reunește clasa prin deselctarea grupelor din Zoom Rooms și solicită reprezentanților grupelor să prezinte rezultatele;• cadrul didactic, împreună cu elevii, apreciază corectitudinea rezultatelor;• la sfârșit, cadrul didactic evaluează modalitatea de îndeplinire a sarcinilor de lucru prin aprecieri verbale sau puncte acordate pentru activitatea on-line pentru fiecare grupă.
--	--	---

EXEMPLUL 8

I.STUDIU COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: MARKETING, clasa a XI-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI analizat) RI doar din perioada COVID		Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID		Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XII-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.		Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)					
1		2		3		4					
Modulul analizat: Modulul MARKETING, clasa a XI-a											
Cunoștințe		Abilități		Atitudini		MI POLITICI DE MARKETING din clasa XII					
10.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing al agentului economic 10.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului 10.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor		10.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern 10.2.15.Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței,utilizând raționamente logice		10.3.5.Colaborarea cu membrii echipei pentu alegerea strategiei de piață		Conținutul 1. Mediul de marketing al firmei Mediul intern de marketing al firmei Mediul extern al firmei: micromediul și macromediul		MI POLITICI DE MARKETING din clasa XII Mixul de marketing Componentele mixului de marketing Factori de influență ai mixului de marketing		Conținuturile referitoare la mediul de marketing al firmei pot fi integrate în mixul de marketing deoarece mixul de marketing este alcătuit din următoarele elemente: planificarea produsului, prețul, marca, canalele de distribuție, vânzarea personală, promovarea, publicitatea, ambalarea, afișarea, serviciile, manipularea fizică și analiza datelor. Pentru o analiză a mixului de marketing și ai factorilor de influență ai acetuia	

<p>endogeni și exogeni</p>					<p>este necesar să se identifice factorii de mediu ai întreprinderii. Stabilirea prețului unui produs este o decizie strategică care trebuie să fie coerentă cu alegerea altor variabile ale mixului de marketing. Factorii de mediu externi, sunt elemente esențiale ale unui program de marketing strategic.</p> <p>Sugestii metodologice Metode de predare /învățare reciprocă, implicarea elevului în activități de grup, participarea cadrului didactic la activitate ca mediator al eventualelor conflicte socio-cognitive constructive sau co-participant alături de elevi la construirea cunoașterii. Metodele sunt cele de exersare și de acțiune practică interactivă (proiectele de cercetare-acțiune, investigațiile, exercițiul, studiul de caz, hărțile</p>
----------------------------	--	--	--	--	---

					conceptuale etc.). Implicarea elevului în procesul propriei evaluări, stimulând reflecția personală asupra propriei activități de învățare, conștientizând erorile și modalitățile de acoperire a lacunelor. Metodele interactive și alternative de evaluare vizate sunt portofoliul, jurnalul reflexiv, hărțile conceptuale, tehnica R.A.I., metoda 3/2/1, proiectul, studiul de caz etc.
10.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing al agentului economic 10.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului 10.1.14. Prezentarea	10.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern 10.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și	10.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață	Conținutul 2. Strategia de piață - nucleul politicii de marketing Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing Fundamentarea strategiilor de piață	-Politica de produs: Strategii de produs -Politica de distribuție: Strategii de distribuție -Politica de preț: Strategii de preț -Politica promoțională: strategii promoționale	Conținuturile referitoare la strategia de piață - nucleul politicii de marketing pot fi integrate în cadrul lecțiilor: strategii de produs, strategii de preț, strategii de distribuție și strategii promoționale. Pentru o analiză a strategiei de produs, strategiei de preț, strategiei de distribuție și strategiei promoționale este necesar să se delimiteze constrângerile

<p>strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni</p>	<p>trăsăturile pieței,utilizând raționamente logice</p>				<p>asupra activității de marketing ceea ce duce la fundamentarea și dezvoltarea strategiei de piață. <u>Sugestii metodologice</u> Metode de predare/învățare reciprocă, implicarea elevului în activități de grup, participarea cadrului didactic la activitate ca mediator al eventualelor conflicte socio-cognitive constructive sau co-participant alături de elevi la construirea cunoașterii. Metodele sunt cele de exersare și de acțiune practică interactivă (proiectele de cercetare-acțiune, investigațiile, exercițiul, studiul de caz, hărțile conceptuale etc.). Implicarea elevului în procesul propriei evaluări, stimulând reflecția personală asupra propriei activități de învățare, conștientizând erorile și modalitățile de acoperire a lacunelor. Metodele</p>
---	---	--	--	--	---

					interactive și alternative de evaluare vizate sunt portofoliul, jurnalul reflexiv, hărțile conceptuale, tehnica R.A.I., metoda 3/2/1, proiectul, studiul de caz etc.
--	--	--	--	--	--

PROIECT

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie /Tehnician în turism/Organizator banqueting/Tehnician în hotelărie

Anul de studiu: clasa a XII-a

Modulul I: Politici de marketing

Rezultate ale învățării

URÎ 10 Evaluarea oportunităților de piață

Cunoștințe

10.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing al agentului economic

10.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului

10.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni

Abilități

10.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern

10.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței, utilizând raționamente logice

Atitudini

10.3.5. Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață

Obiectivele evaluării:

O1 - Să utilizeze corespunzător terminologia și limbajul de specialitate

O2 - Să prezinte poziția pe piață a unui agent economic

O3 - Să prezinte rezultatele cercetării de marketing și a strategiei de piață recomandate

Matricea de specificații

Niveluri cognitive \ Conținuturi	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	a evalua	a creea	Pondere %
Evaluarea factorilor externi ai agentului economic	6	18	18	18	0	0	60
Identificarea constrângerilor asupra activităților de marketing a agentului economic	1	3	3	3	0	0	10
Dezvoltarea și fundamentarea diferitelor strategii de piață	3	9	9	9	0	0	30
Pondere %	10	30	30	30	0	0	100%

TEST SUMATIV

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie/Tehnician în turism/Organizator banqueting/Tehnician în hotelărie

Anul de studiu: clasa a XII-a

Modulul I: Politici de marketing

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

21 puncte

A.

6 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, scrieți pe foaia de lucru, litera corespunzătoare răspunsului corect. (Întrebările au un singur răspuns corect. Se va acorda punctaj doar în cazul identificării răspunsului corect. În cazul bifării mai multor răspunsuri, nu se va acorda punctaj la respectivul item):

- 1.1. Care din următoarele elemente nu reprezintă o componentă a micromediului agentului economic:
 - a) Furnizorii de forță de muncă
 - b) clienții
 - c) concurenții
 - d) legislația
- 1.2. Din perspectiva marketingului cea mai importantă componentă a micromediului este:
 - a) furnizorii
 - b) concurenții
 - c) clienții
 - d) organismele publice
- 1.3. Strategia activă reprezintă una din pozițiile agentului economic față de:
 - a) Structura pieței
 - b) Schimbările pieței
 - c) Dinamica pieței
 - d) Exigențele pieței

B.

5 puncte

În coloana **A** sunt prezentate „Tipuri de strategii”, iar în coloana **B**, „Recomandările” acestora. Scrieți, pe foaia de lucru, asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana **A** și litera corespunzătoare din coloana **B**.

A. Tipuri de strategii	B. Recomandările
<ol style="list-style-type: none">1. Dinamica pieței2. Structura pieței3. Schimbările care au loc pe piață4. Exigențele pieței5. Nivelul competiției	<ol style="list-style-type: none">a. agenți aflați la începutul activitățiib. specifică agenților economici ce se află într-o fază de expansiune a activitățiic. agentul economic se adaptează la piață pentru a face față concurențeid. agenți economici puternicie. agenți economici intermediarif. nerecomandată agenților economici

C.

10 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5

1. Orice agent economic analizează mediul intern în care evoluează
2. Macromediul este constituit din factori ce pot fi controlați de agentul economic
3. Factorii endogeni sunt factorii interni ai agentului economic pe care acesta îi poate controla
4. Strategia defensivă reprezintă una din pozițiile agentului economic față de exigențele pieței
5. În analiza SWOT, factorii interni sunt definiți de analiza parametrilor puncte tari-puncte slabe

Pentru fiecare dintre afirmațiile de la 1 la 5, scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera F, dacă apreciați că afirmația este falsă.

SUBIECTUL II

24 puncte

II.1 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere:

12 puncte

1. În funcție de componenta micromediului, agentul economic ia.....
2. Furnizorii unui agent economic sunt cei care asigură.....pentru realizarea unui produs/serviciu.
3. Intermediarii sunt agenți economici ce sunt implicați în distribuirea,....., comercializarea produselor/serviciilor pentru client
4. Pentru fundamentarea unei strategii viabile agentul economic poate folosi analiza....., o metodă larg recunoscută.

II.2. Răspundeți la următoarele cerințe:

12 puncte

1. Menționați cinci elemente care exprimă mediul cultural
2. Menționați cinci elemente ilustrative ale mediului economic
3. Precizați categoriile de concurenți
4. Precizați categoriile de intermediari mai des întâlnite

SUBIECTUL III

45 puncte

III. Realizați un eseu cu tema " Mediul de marketing al firmei", respectând următoarea structură:

- | | |
|---|-----|
| a. Enumerați componentele micromediului și macromediului unui agent economic | 9 p |
| b. Identificați factorii exogeni și endogeni care au rol în adoptarea unei strategii de piață | 9 p |
| c. Precizați etapele ce trebuie parcurse pentru a adopta o strategie de piață | 9 p |
| d. Enumerați elementele în funcție de care sunt adoptate diversele strategii de piață | 9 p |
| e. Precizați tipurile de constrângeri care influențează activitatea de marketing | 9 p |

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I 21 puncte

A. 6 puncte

1 - d; 2 - c; 3 - b;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

B. 5 puncte

1 - b; 2 - a; 3 -c; 4-f; 5-d;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C. 10 puncte

Identificarea valorii de adevăr a afirmațiilor

1 - F; 2 - F; 3 -A;4-F; 5-A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II 24 puncte

II.1 12 puncte

1. Decizii
2. Resursele
3. Promovarea
4. SWOT

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2 12 puncte

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1,5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III 45 puncte

a) 9 puncte

Componentele micromediului unui agent economic: intermediarii, clienții, furnizorii, concurenții și alți actori

Componentele macromediului unui agent economic: mediul economic, mediul cultural, mediul juridic, mediul ecologic, mediul internațional, mediul politic, mediul tehnologic, mediul social

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 8 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 4 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct

b) 9 puncte

Factorii endogeni sunt factorii interni ai agentului economic pe care acesta îi poate controla:

- potențialul uman
 - potențialul financiar
 - potențialul material
 - capacitatea agentului economic de a-și mobiliza resursele
- Factorii exogeni sunt acei factori asupra cărora agentul economic poate exercita un control mai redus și care sunt caracterizați prin eterogenitate:
- cererea de produse și modul de manifestare al ei
 - concurența, structura și ponderea ei, practicile comerciale
 - conjunctura pieței
 - elemente de natură tehnologică care interesează agentul economic
 - cadrul politic, juridic, cultural, socio economic

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 8 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 4 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct

c) 9 puncte

Etapele fundamentării strategiei de piață:

- definirea sarcinilor activității de marketing
- analiza mediului intern și extern
- formularea obiectivelor
- formularea strategiei
- formularea planului de acțiune
- transpunerea în practică
- control

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct x 7 răspunsuri= 7 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte

d) 9 puncte

Elementele în funcție de care sunt adoptate diversele tipuri de strategii sunt: dinamica pieței, structura pieței, schimbările care au loc pe piață, exigențele pieței, nivelul competiției.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 8 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 4 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct

e) 9 puncte

Constrângerile activității de marketing pot fi:

- Echipamente
- Resurse umane
- Dezvoltarea noilor produse
- Piața

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte x 4 răspunsuri= 8 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 1 punct

Mențiuni:

Varianta on-line se poate transmite elevilor folosind platforma clasroom stabilind o dată și oră de predare a testului, care va apărea în secțiunea Calendar Google a elevilor

EXEMPLE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie /Tehnician în turism/Organizator banqueting/Tehnician în hotelărie

Anul de studiu: clasa a XII-a

Modulul I: Politici de marketing

Rezultate ale învățării

URÎ 10 Evaluarea oportunităților de piață

Cunoștințe

10.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definiției ale mediului de marketing al agentului economic

10.1.13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului

10.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni

Abilități

10.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern

10.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței,utilizând raționamente logice

Atitudini

10.3.5.Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață

Conținuturi:

Strategia de piață - nucleul politicii de marketing

Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketing

Fundamentarea strategiilor de piață

Obiectivele lecției:

- Să definească conceptele de politică, strategie, tactică de marketing
- Să dezvolte și să fundamenteze diferitele strategii de piață
- Să identifice constrângerile asupra activităților de marketing a agentului economic
- Să prezinte rezultatele cercetării de marketing și a strategiei de piață

Etapale lecției:

- Anunțarea titlului și a obiectivelor;
- Pentru stabilirea gradului de înțelegere a cunoștințelor despre strategia de piață și fundamentarea strategiilor de piață se propune realizarea unui proiect cu termen de realizare 1-2 săptămâni. Activitatea se poate desfășura face-to-face sau online folosind platforma GoogleClassroom, caz în care se va stabili o dată și oră de predare a proiectului, care va apărea în secțiunea Calendar Google a elevilor.
- Proiectul poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi. Dacă activitatea se desfășoară face-to-face se va face o împărțire pe grupe, dacă activitatea se desfășoară online activitatea se va realiza individual. Pentru evaluarea online profesorul va transmite fiecărui elev analiza proiectului rezultat și validarea sa.

PROIECTUL

Desfășurare:

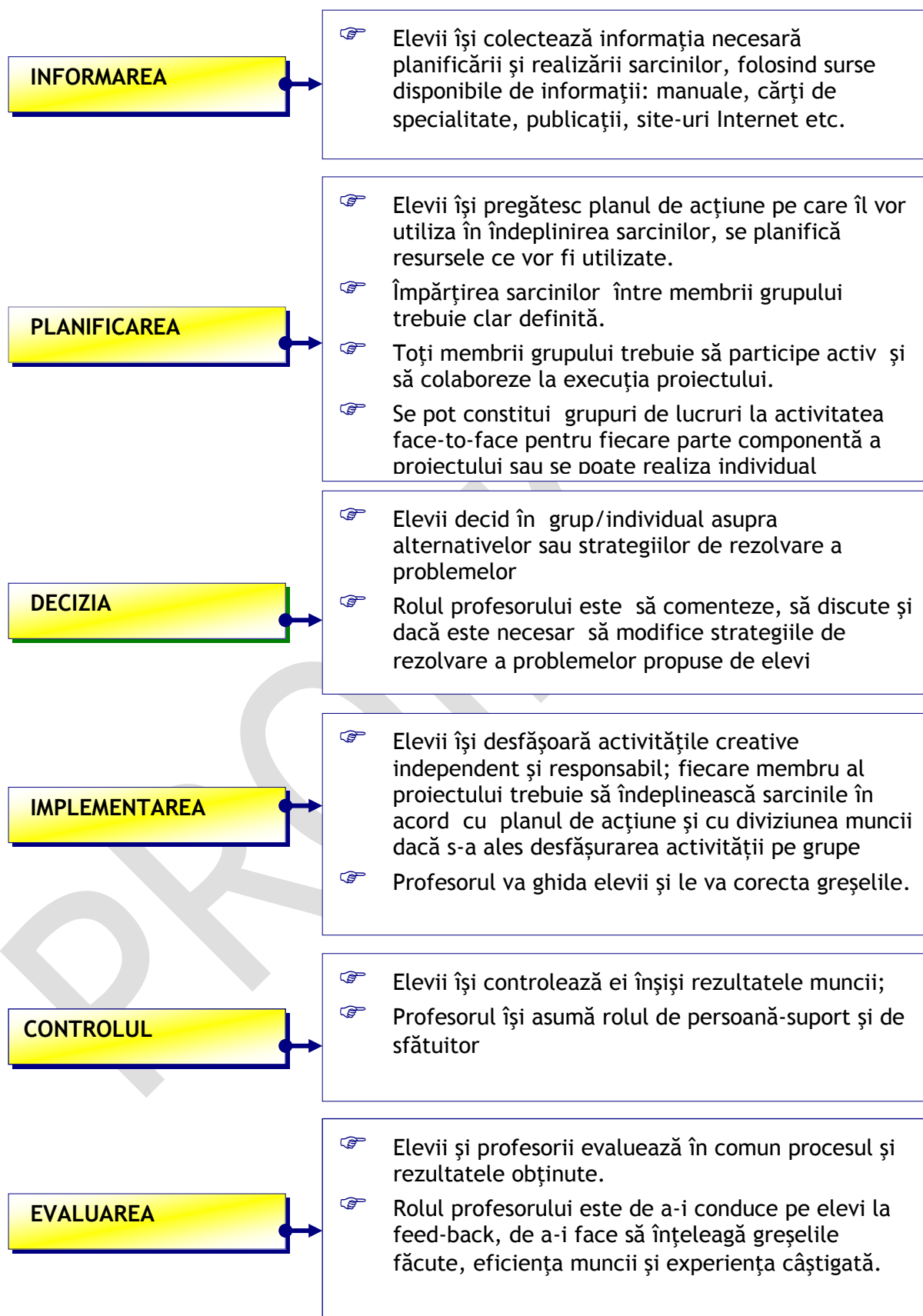
1. Se comunică sarcina de lucru

Tema: Pentru o agenție de turism din județul vostru realizați un dosar informativ având următorul conținut:

- ✚ Factorii de mediu și macromediu care influențează activitatea agenției
 - ✚ Strategia utilizată de agenție
 - ✚ Constrângerile activității de marketing
 - ✚ Fundamentarea strategiilor de marketing
 - ✚ Precizați pentru fiecare cerință sursa de informare.
2. Se formează grupuri de lucru pentru activitatea face-to-face sau individual pentru activitatea online
 3. Durata 1-2 săptămâni

PROIECT

4. Pașii care conduc la planificarea proiectului ca strategie de învățare sunt:



5. FIȘA DE MONITORIZARE / EVALUARE PROIECT

FIȘĂ DE APRECIERE A CALITĂȚII PROIECTULUI		
Criteriul	Da/Nu	Observații
1. Proiectul are validitate în raport cu: tema, scopul, obiectivele, metodologia abordată		
2. Proiectul demonstrează completitudinea și acoperire satisfăcătoare în raport cu tema aleasă		
3. Elaborarea și redactarea părții scrise a proiectului au fost făcute într-un mod consistent și concomitent, conform planificării.		
4. Opțiunea elevului pentru utilizarea anumitor resurse este bine justificată și argumentată în contextul proiectului		
5. Redactarea părții scrise a proiectului demonstrează o bună consistență internă		
6. Redactarea părții scrise a proiectului demonstrează o bună logică și argumentare a ideilor.		
7. Proiectul reprezintă, în sine, o soluție practică, cu elemente de originalitate în găsirea soluțiilor.		
8. Proiectul are aplicabilitate și în afara școlii.		
9. Realizarea proiectului a necesitat activarea unui număr semnificativ de unități de competențe, conform standardelor de pregătire profesională.		

EXEMPLE DE ACTIVITATI DE ÎNVĂȚARE PREDARE-ÎNVĂȚARE-EVALUARE

Activitatea se poate desfășura online folosind platforma classroom cu temă de rezolvat
Se stabilește o dată și oră de predare a temei, care va apărea în secțiunea Calendar Google a elevilor

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație
Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie /Tehnician în turism/Organizator banqueting/Tehnician în hotelărie
Anul de studiu: clasa a XII-a
Modulul I: Politici de marketing

Rezultate ale învățării

Cunoștințe

10.1.12. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale mediului de marketing al agentului economic

10.1. 13. Descrierea componentelor micromediului și macromediului

10.1.14. Prezentarea strategiilor de piață pe baza factorilor endogeni și exogeni

Abilități

10.2.14. Analizarea componentelor micromediului și macromediului, reflectând critic și creativ asupra influențelor exercitate de mediul extern

10.2.15. Alegerea strategiilor de piață în funcție de poziția agentului economic față de dinamica și trăsăturile pieței,utilizând raționamente logice

Atitudini

10.3.5.Colaborarea cu membrii echipei pentru alegerea strategiei de piață

Obiectivele evaluării:

01 - Să utilizeze corespunzător terminologia și limbajul de specialitate

02 - Să prezinte poziția pe piață a unui agent economic

03 - Să prezinte rezultatele cercetării de marketing și a strategiei de piață recomandate

FIȘĂ DE LUCRU

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie /Tehnician în turism/Organizator banqueting/Tehnician în hotelărie

Anul de studiu: clasa a XII-a

Modulul I: Politici de marketing

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru: 50 minute

Firma „Mocasinul” SRL activează pe piața de încălțăminte bacăuane și are ca obiect de activitate producerea și comercializarea de încălțăminte pentru femei și bărbați. Materia primă folosită este pielea de bovine, de bună calitate, de la producători interni și externi. Practică prețuri mari, în comparație cu cele medii, existente pe piață din restul județului. În Bacău, mai sunt și alți agenți economici, care produc și comercializează încălțăminte. Cererea de încălțăminte este mare, ca urmare a creșterii puterii de cumpărare a populației.

Managementul este asigurat, de 3 săptămâni, de o echipă tânără, cu pregătire de specialitate și bune competențe de conducere. Firma nu dispune de un designer specializat, cu deschidere la nou. Rețeaua de distribuție este limitată (desfacerea se realizează, în principal, la magazinul firmei), iar publicitatea se realizează într-un ziar local. Peste două luni, firma și-a propus să deschidă un nou magazin de încălțăminte. Pentru aceasta, și-a făcut publicitate în ultima lună, prin toate canalele media din zonă. Într-o ultimă Hotărâre a Guvernului, s-a decis sprijinirea producătorilor de încălțăminte, prin reducerea taxelor în cazul importurilor de piei brute.

Se cere:

- a. Realizați analiza SWOT pentru firma Mocasinul SRL.
- b. Pe baza informațiilor deținute indicați strategia de piață pe care o recomandați agentului economic Mocasinul SRL în fișa nr. 1

Fișa nr. 1

Strategia de piață recomandată-în funcție de	Propunere	Argumentare
Dinamica pieței <ul style="list-style-type: none"> • Creșterea cotei de piață • Menținerea cotei de piață • Restrângerea cotei de piață 		
Structura pieței <ul style="list-style-type: none"> • Nediferențiată • Diferențiată • Concentrată 		
Schimbările pieței <ul style="list-style-type: none"> • Activă • Adaptivă • Pasivă 		
Exigențele pieței <ul style="list-style-type: none"> • Exigențe ridicate • Exigențe medii • Exigențe reduse 		
Nivelul concurenței <ul style="list-style-type: none"> • Ofensivă • Defensivă 		

- c. Precizați constrângerile activității de marketing
- d. Pe baza informațiilor deținute precizați factorii endogeni și factorii exogeni.

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat

Studiu de caz

90 puncte

a)

25 puncte

Puncte tari	Puncte slabe
<ul style="list-style-type: none"> - dispune de resurse: financiare, umane, materiale; - servicii oferite clienților; - avantaje față de concurenți; - prețurile practicate; - conducerea este capabilă. 	<ul style="list-style-type: none"> - nivelul productivității este scăzut; - linia de produse este limitată; - slaba poziție pe piață; - strategii neclare.
Oportunități	Amenințări
<ul style="list-style-type: none"> - deservirea unor categorii mari de clienți; - diversificarea gamei de produse; - pătrunderea pe noi piețe; 	<ul style="list-style-type: none"> - posibilitatea apariției unor noi concurenți - schimbări demografice; - politici guvernamentale nefavorabile.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 20 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 10 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte

b)

25 puncte

Fișa nr. 1

Strategia de piață recomandată-în funcție de	Propunere	Argumentare
Dinamica pieței <ul style="list-style-type: none"> • Creșterea cotei de piață • Menținerea cotei de piață • Restrângerea cotei de piață 	Creșterea cotei de piață	Specifică agenților economici ce se află într-o fază de expansiune a activității
Structura pieței <ul style="list-style-type: none"> • Nediferențiată • Diferențiată • Concentrată 	Diferențiată	Piața are un grad redus de segmentare Agentul economic are resurse suficiente (e o strategie scumpă)
Schimbările pieței <ul style="list-style-type: none"> • Activă • Adaptivă • Pasivă 	Adaptivă	Agentul economic se adaptează la piață pentru a face față concurenței
Exigențele pieței <ul style="list-style-type: none"> • Exigențe ridicate • Exigențe medii • Exigențe reduse 	Exigențe ridicate	Un nivel înalt al calității produselor și serviciilor
Nivelul concurenței <ul style="list-style-type: none"> • Ofensivă • Defensivă 	Ofensivă	Vizează creșterea cotei de piață

Pentru fiecare propunere și argumentare corectă și completă se acordă câte 2 puncte X 10 răspunsuri= 20 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 10 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte. Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 5 puncte

c) 20 puncte

Constrângerile activității de marketing pot fi:

- Echipamente
- Resurse umane
- Dezvoltarea noilor produse
- Piața

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte x 4 răspunsuri= 16 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte. Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 4 puncte

d) 20 puncte

Factorii endogeni sunt factorii interni ai agentului economic pe care acesta îi poate controla:

- potențialul uman
- potențialul financiar
- potențialul material
- capacitatea agentului economic de a-și mobiliza resursele

Factorii exogeni sunt acei factori asupra cărora agentul economic poate exercita un control mai redus și care sunt caracterizați prin eterogenitate:

- cererea de produse și modul de manifestare al ei
- concurența, structura și ponderea ei, practicile comerciale
- conjunctura pieței
- elemente de natură tehnologică care interesează agentul economic
- cadru politic, juridic, cultural, socio economic

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte x 9 răspunsuri= 18 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte. Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2 puncte.

BIBLIOGRAFIE

1. Curriculum clasa a XI-a - ciclul superior al liceului filiera tehnologică, calificarea profesională tehnician în gastronomie - Anexa 2 la OMEN nr. 3501 din 29.03.2018.
2. Curriculum clasa a XII-a - ciclul superior al liceului filiera tehnologică, calificarea profesională tehnician în gastronomie - Anexa 2 la OMEN nr. 3501 din 29.03.2018.
3. Standarde de pregătire profesională niv. 4, calificarea profesională tehnician în gastronomie- Anexa 4 la OMENCS nr. 4121 din 13.06.2016.
4. Capotă V., Popa F. Ghinescu C. (2006), Marketingul Afacerii, Filiera Tehnologică, Profil Servicii, Editura Akademos Art, București;
5. Ilie S., Tanislav C., Poștovei C. (2006), Marketingul afacerilor, manual pentru clasa a XI-a, filiera tehnologică, Editura Oscar Print, București
6. Ilie S., Tanislav C., Poștovei C. (2007), Mediul concurențial al afacerilor, manual pentru clasa a XII-a, filiera tehnologică, Editura Oscar Print, București
7. Cristian Dincă, Matei Rodica, Petrescu Ștefania, Brătășan Simona, (2009), Manual pentru calificarea tehnician în turism: clasa a XI-a, Editura didactică și pedagogică, București

EXEMPLUL 9

I.STUDIUL COMPARATIV AL DOCUMENTELOR CURRICULARE pentru Modulul: PRODUCȚIA GASTRONOMICĂ, clasa a XI-a,

Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI analizat) RI doar din perioada COVID	Conținuturi ale modului analizat Conținuturi corespunzătoare RI doar din perioada COVID	Module și conținuturi ale modulelor din clasa a XII-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Justificare/ recomandări/ sugestii metodologice/ observații (după caz)
1	2	3	4
Modulul analizat: PRODUCTIA GASTRONOMICA			
		M1-Curriculum în dezvoltare locală - clasa XII	
<p>Cunoștințe: 15.1.41. Clasificarea ofertei de preparate de tip catering; 15.1.42. Caracterizarea pieței pentru desfacerea produselor de tip catering. 15.1.43. Descrierea particularităților produselor de tip catering. 15.1.44. Cunoașterea modalităților de organizare a serviciilor suplimentare în activitatea de catering; 15.1.45. Prezentarea metodelor de verificare a calității produselor și de întocmire a documentelor specifice; 15.1.46. Precizarea condițiilor de depozitare și păstrare pentru conservarea preparatelor de tip catering; 15.1.47. Prezentarea obiectelor de</p>	<p>Conținutul 1: Piața produselor de tip catering: - Piața de desfacerea a produselor de tip catering; - Oferta de preparate de tip catering - Particularitățile produselor de tip catering - Servicii suplimentare în activitatea de catering - Verificarea calității produselor catering și de întocmirea documentelor specifice - condițiilor de depozitare și păstrare pentru conservarea preparatelor de tip catering - Obiecte de inventar necesare pentru servirea preparatelor de tip catering</p>	<p>RI și conținuturile nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XII-a ce se parcurge în anul școlar 2020 - 2021</p>	<p>Rezultatele învățării din curriculum-ul clasei a XI - a, care au drept conținuturi asociate ” Piața produselor de tip catering” nu au corespondent și nici continuitate în RI de format în clasa a XII-a.</p> <p>Soluții de remediere și sugestii metodologice</p> <p>Având în vedere faptul că rezultatele învățării nu pot fi integrate în cadrul unui modul din clasa a XII-a, studiat în anul școlar 2020 - 2021, se recomandă identificarea rezultatelor învățării care nu au fost parcurse în clasa a XI-a și</p>

<p>inventar necesare pentru servirea preparatelor de tip catering; 15.1.48. Prezentarea modalităților de organizare a evenimentelor speciale.</p> <p>Abilități: 15.2.39. Realizarea preparatelor de tip catering. 15.2.40. Analizarea pieții produselor de tip catering 15.2.41. Realizarea analizei calitative a produselor de tip catering. 15.2.42. Organizarea serviciilor suplimentare de catering asigurându-se condițiile optime de transport. 15.2.43. Verificarea indicilor de calitate ai produselor de tip catering. 15.2.44. Întocmirea documentelor specifice. 15.2.45. Verificarea condițiilor de conservare și păstrare a produselor catering precum și a serviciilor suplimentare. 15.2.46. Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special</p> <p>Atitudini: 15.3.27. Asumarea responsabilității în vederea selectării serviciilor</p>	<p>- Modalități de organizare a evenimentelor speciale - Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special</p>		<p><i>proiectarea unui CDL de aprofundare</i>, în care se vor include RI și conținuturile specifice.</p>
---	---	--	--

<p>suplimentare oferite consumatorilor; 15.3.28. Implicarea independentă și responsabilă în verificarea calității produselor de tip catering și în asigurarea condițiilor de păstrare și conservare a acestora. 15.3.29. Asumarea responsabilității în organizare a evenimentelor cu servire de tip catering, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă și de PSI.</p>			
		<p>M1 - Curriculum în dezvoltare locală - clasa XII</p>	
<p>Cunoștințe: 15.1.49. Descrierea caracteristicilor bucătăriei tradiționale românești; 15.1.50. Prezentarea obiceiurilor, tradițiilor și a influențelor culinare în diferite zone geografice. 15.1.51. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal. 15.1.52. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal;</p> <p>Abilități: 15.2.47. Participarea la planificarea activității de producție a produselor culinare și de patiserie - cofetărie, tradiționale românești.</p>	<p>Conținutul 2: Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești: - Caracteristicile bucătăriei tradiționale românești - Tradiții și influențe culinare în diferite zone - Materii prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal - Particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal</p>	<p>RI și conținuturile nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XII-a ce se parcurge în anul școlar 2020 - 2021</p>	<p>Rezultatele învățării (15.1.49 - 15.1.52) din curriculum-ul clasei a XI - a, care au drept conținuturi asociate ” Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești” <i>nu au corespondent</i> și nici continuitate în RI de format în clasa a XII-a.</p> <p>Soluții de remediere și sugestii metodologice</p> <p>Având în vedere faptul că rezultatele învățării nu pot fi integrate în cadrul unui modul din clasa a XII-a, studiat în anul școlar 2020 - 2021, se recomandă identificarea rezultatelor învățării care nu au</p>

<p>15.2.48. Verificarea calității materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal.</p> <p>15.2.49. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate tradiționale românești și / sau cu specific zonal.</p> <p>Atitudini:</p> <p>15.3.30. Implicarea activă, responsabilă și creativă în realizarea preparatelor tradiționale asigurând calitatea acestora, în condiții de igienă, securitate și siguranță în muncă și prevenirea și stingerea incendiilor. ,</p>			<p>fost parcurse în clasa a XI-a și proiectarea unui CDL de aprofundare, în care se vor include RI și conținuturile specifice.</p>
		<p>M1 - Curriculum în dezvoltare locală - clasa XII</p>	
<p>Cunoștințe:</p> <p>15.1.53. Descrierea tradițiilor culinare specifice altor popoare.</p> <p>15.1.54. Descrierea caracteristicilor preparatelor din bucătăria internațională.</p> <p>15.1.55. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională.</p> <p>15.1.56. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor din bucătăria internațională.</p>	<p>Conținutul 3: Tehnologii specifice bucătăriei internaționale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracteristicile bucătăriei internațională - Materii prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională - Particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific internațional 	<p>RI și conținuturile nu pot fi preluate/integrate în cadrul unui modul din clasa a XII-a ce se parcurge în anul școlar 2020 - 2021</p>	<p>Rezultatele învățării (15.1.53 - 15.1.56) din curriculum-ul clasei a XI - a, care au drept conținuturi asociate ” Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești” nu au corespondent și nici continuitate în RI de format în clasa a XII-a.</p> <p>Soluții de remediere și sugestii metodologice</p> <p>Având în vedere faptul că rezultatele învățării nu pot și</p>

<p>Abilități:</p> <p>15.2.50. Participarea la planificarea activității de producție a preparatelor culinare și a deserturilor din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.51. Verificarea calității materiilor prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.52. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate culinare și deserturi din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.56. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</i></p> <p>Atitudini:</p> <p>15.3.31. Manifestarea creativității, responsabilității și eficienței în realizarea produselor din bucătăria internațională cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, de securitate și siguranță în muncă și de PSI.</p> <p>15.3.32. Asumarea responsabilității în folosirea diferitelor metode moderne de promovare a preparatelor tradiționale și din bucătăria internațională și a tehnicilor de fidelizare a unor segmente de consumatori.</p> <p>15.3.33. <i>Asumarea responsabilități</i></p>			<p>integrate în cadrul unui modul din clasa a XII-a, studiat în anul școlar 2020 - 2021, se recomandă identificarea rezultatelor învățării care nu au fost parcurse în clasa a XI-a și proiectarea unui CDL de aprofundare, în care se vor include RI și conținuturile specifice.</p>
--	--	--	--

<i>pentru îndeplinirea sarcinilor primite în cadrul echipei.</i>			
		M2 - Promovarea producției gastronomice - clasa a XII-a	
<p>Cunoștințe: 15.1.57. Cunoașterea metodelor de promovare a producției de preparate tradiționale și din bucătăria internațională. 15.1.58. Prezentarea criteriilor care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național și internațional. 15.1.59. Descrierea modalităților de fidelizare a consumatorilor.</p> <p>Abilități: 15.2.53. Participarea la promovarea calității produselor tradiționale și din bucătăria internațională. 15.2.54. Realizarea meniurilor incluzând preparate tradiționale românești și din bucătăria internațională. 15.2.55. Participarea la acțiunile de fidelizare a consumatorilor. 15.2.56. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</i></p>	<p>Conținutul 4: Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești: - Metode de promovare a preparatelor tradiționale - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific național</p>	<p>Politici de marketing pentru promovarea produselor de patiserie cofetărie: - Metode de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie - cofetărie - Realizarea materialelor de publicitate comercială pentru promovarea produselor culinare și de patiserie - cofetărie; - Expoziții de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie - cofetărie; - Norme de dezvoltare durabilă în organizarea expozițiilor de artă culinară;</p>	<p>Componentele programei clasei a XII - a permit preluarea rezultatelor ale învățării și conținuturilor specifice clasei a XI - a, fără a prejudicia RI și conținuturile urmărite pentru clasa a XII - a. Cadru didactic va prelua conținuturi și activități de învățare specifice clasei a XI - a și le va integra în conținuturile și activitățile de învățare specifice clasei a XII - a, în cadrul unității de învățare Politici de marketing pentru promovarea produselor de patiserie cofetărie</p>
		M2 -Promovarea producției gastronomice - clasa a XII-a	
<p>Cunoștințe: 15.1.57. Cunoașterea metodelor de promovare a producției de</p>	<p>Conținutul 5: Tehnologii specifice bucătăriei internaționale:</p>	<p>Politici de marketing pentru promovarea produselor de</p>	<p>Componentele programei clasei a XII - a permit preluarea rezultatelor ale învățării și</p>

<p>preparate tradiționale și din bucătăria internațională.</p> <p>15.1.58. Prezentarea criteriilor care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național și internațional.</p> <p>15.1.59. Descrierea modalităților de fidelizare a consumatorilor.</p> <p>Abilități:</p> <p>15.2.53. Participarea la promovarea calității produselor tradiționale și din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.54. Realizarea meniurilor incluzând preparate tradiționale românești și din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.55. Participarea la acțiunile de fidelizare a consumatorilor.</p> <p>15.2.56. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Metode de promovare a preparatelor din bucătăria internațională - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific internațional - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific internațional 	<p>patiserie cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metode de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie - cofetărie - Realizarea materialelor de publicitate comercială pentru promovarea produselor culinare și de patiserie - cofetărie; - Expoziții de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie - cofetărie; - Norme de dezvoltare durabilă în organizarea expozițiilor de artă culinară; 	<p>conținuturilor specifice clasei a XI - a, fără a prejudicia RI și conținuturile urmărite pentru clasa a XII - a.</p> <p>Cadrul didactic va prelua conținuturi și activități de învățare specifice clasei a XI - a și le va integra în conținuturile și activitățile de învățare specifice clasei a XII - a, în cadrul unității de învățare <i>Politici de marketing pentru promovarea produselor de patiserie cofetărie</i></p>
--	---	---	---

EXEMPLU INSTRUMENT DE EVALUARE

INSTRUMENT DE EVALUARE SUMATIVĂ

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Anul de studiu: clasa a XI - a

Modulul: PRODUCȚIA GASTRONOMICĂ

Rezultate ale învățării și Conținuturi vizate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturi
<p>15.1.41. Clasificarea ofertei de preparate de tip catering;</p> <p>15.1.42. Caracterizarea pieței pentru desfacerea produselor de tip catering.</p> <p>15.1.43. Descrierea particularităților produselor de tip catering.</p> <p>15.1.44. Cunoașterea modalităților de organizare a serviciilor suplimentare în activitatea de catering;</p> <p>15.1.45. Prezentarea metodelor de verificare a calității produselor și de întocmire a documentelor specifice;</p> <p>15.1.46. Precizarea condițiilor de depozitare și păstrare pentru conservarea preparatelor de tip catering;</p> <p>15.1.47. Prezentarea obiectelor de inventar necesare pentru servirea preparatelor de tip catering;</p> <p>15.1.48. Prezentarea modalităților de</p>	<p>15.2.39. Realizarea preparatelor de tip catering.</p> <p>15.2.40. Analizarea pieții produselor de tip catering</p> <p>15.2.41. Realizarea analizei calitative a produselor de tip catering.</p> <p>15.2.42. Organizarea serviciilor suplimentare de catering asigurându-se condițiile optime de transport.</p> <p>15.2.43. Verificarea indicilor de calitate ai produselor de tip catering.</p> <p>15.2.44. Întocmirea documentelor specifice.</p> <p>15.2.45. Verificarea condițiilor de conservare și păstrare a produselor catering precum și a serviciilor suplimentare.</p> <p>15.2.46. Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special</p>	<p>15.3.27. Asumarea responsabilității în vederea selectării serviciilor suplimentare oferite consumatorilor;</p> <p>15.3.28. Implicarea independentă și responsabilă în verificarea calității produselor de tip catering și în asigurarea condițiilor de păstrare și conservare a acestora.</p> <p>15.3.29. Asumarea responsabilității în organizare a evenimentelor cu servire de tip catering, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă și de PSI.</p>	<p>Piața produselor de tip catering:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piața de desfacerea a produselor de tip catering; • Oferta de preparate de tip catering • Particularitățile produselor de tip catering • Servicii suplimentare în activitatea de catering • Verificarea calității produselor catering și de întocmirea documentelor specifice condițiilor de depozitare și păstrare pentru conservarea preparatelor de tip catering • Obiecte de inventar necesare pentru servirea preparatelor de tip catering • Modalități de organizare a evenimentelor speciale • Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special

organizare a evenimentelor speciale.			
15.1.49. Descrierea caracteristicilor bucătăriei tradiționale românești; 15.1.50. Prezentarea obiceiurilor, tradițiilor și a influențelor culinare în diferite zone geografice. 15.1.51. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal. 15.1.52. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal;	15.2.47. Participarea la planificarea activității de producție a produselor culinare și de patiserie - cofetărie, tradiționale românești. 15.2.48. Verificarea calității materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal. 15.2.49. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate tradiționale românești și / sau cu specific zonal.	15.3.30. Implicarea activă, responsabilă și creativă în realizarea preparatelor tradiționale asigurând calitatea acestora, în condiții de igienă, securitate și siguranță în muncă și prevenirea și stingerea incendiilor.	Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești: - Caracteristicile bucătăriei tradiționale românești - Tradiții și influențe culinare în diferite zone - Materii prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal - Particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal - Metode de promovare a preparatelor tradiționale - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific național
15.1.53. Descrierea tradițiilor culinare specifice altor popoare. 15.1.54. Descrierea caracteristicilor preparatelor din bucătăria internațională. 15.1.55. Caracterizarea	15.2.50. Participarea la planificarea activității de producție a preparatelor culinare și a deserturilor din bucătăria internațională. 15.2.51. Verificarea calității materiilor prime necesare	15.3.31. Manifestarea creativității, responsabilității și eficienței în realizarea produselor din bucătăria internațională cu respectarea normelor de	Tehnologii specifice bucătăriei internaționale: - Caracteristicile bucătăriei internațională - Materii prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională

<p>materiilor prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională.</p> <p>15.1.56. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor din bucătăria internațională.</p> <p>15.1.57. Cunoașterea metodelor de promovare a producției de preparate tradiționale și din bucătăria internațională.</p> <p>15.1.58. Prezentarea criteriilor care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național și internațional.</p> <p>15.1.59. Descrierea modalităților de fidelizare a consumatorilor.</p>	<p>obținerii preparatelor din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.52. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate culinare și deserturi din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.53. Participarea la promovarea calității produselor tradiționale și din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.54. Realizarea meniurilor incluzând preparate tradiționale românești și din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.55. Participarea la acțiunile de fidelizare a consumatorilor.</p> <p>15.2.56. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</i></p>	<p>dezvoltare durabilă, de igienă, de securitate și siguranță în muncă și de PSI.</p> <p>15.3.32. Asumarea responsabilității în folosirea diferitelor metode moderne de promovare a preparatelor tradiționale și din bucătăria internațională și a tehnicilor de fidelizare a unor segmente de consumatori.</p> <p>15.3.33. <i>Asumarea responsabilități pentru îndeplinirea sarcinilor primite în cadrul echipei.</i></p>	<p>- Particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific internațional</p> <p>- Metode de promovare a preparatelor din bucătăria internațională</p> <p>- Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific internațional</p> <p>- Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru</p>
--	---	--	--

Obiectivele evaluării:

1. Identificarea produselor de tip catering
2. Identificarea serviciilor suplimentare de catering
3. Selectarea obiectelor de inventar necesare servirii preparatelor de tip catering
4. Descrierea metodelor de servire a preparatelor de tip catering
5. Precizarea caracteristicilor bucătăriei naționale și internaționale
6. Selectarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale și cu specific internațional
7. Descrierea metodelor de promovare a preparatelor tradiționale și internaționale
8. Selectarea modalităților de fidelizare a consumatorilor

MATRICE DE SPECIFICAȚIE

Niveluri cognitive Conținuturi	a-și aminti	a înțelege	a aplica	a analiza	Total itemi	Pondere %
Piața produselor de tip catering	I.A.1 I.A.2 I.A.3 I.A.4	II.4.b	II.4.a III.1	II.2	8	25,81%
Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești	I.A.5 I.A.6	I.C.1 I.C.2	II.3.a II.3.c III.2	I.B II.1 II.3.b II.3.e	11	35,48%
Tehnologii specifice bucătăriei internaționale	I.A.7 I.A.8 I.A.9 I.A.10	I.C.3 I.C.4 I.C.5	II.3.h	II.3.f II.3.g II.3.i III.3	12	38,71%
Total itemi	10	6	6	9	31	
Pondere %	32,26%	19,35%	19,35%	29,03%		100%

Toate subiectele sunt obligatorii.

Se acordă 10 puncte din oficiu. Timp de lucru: 50 minute

SUBIECTUL I

20 puncte

A.

10 puncte

Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1 - 10) scrieți, pe foaia cu răspunsuri, litera corespunzătoare răspunsului corect. Este corectă o singură variantă de răspuns.

- a. Ciorbele preparate în Muntenia se acresc cu:
 - a. oțet;
 - b. piure de fructe verzi;
 - c. borș, leuștean;
 - d. oțet sau sare de lămâie.
- b. Grăsimea folosită la mâncăruri în timpul iernii este:
 - a. ulei de floarea soarelui;
 - b. untdelemn, unt dar și untură de porc;
 - c. ulei de rapiță;
 - d. ulei de măsline.
- c. Ciorbele specifice Olteniei sunt:
 - a. ciorba de burtă;
 - b. ciorba de praz și ciorba de ștevie;
 - c. ciorba de perișoare;
 - d. ciorba de salată.
- d. Oalele folosite la prepararea sarmalelor sunt:
 - a. vas de jena;
 - b. oală de inox;
 - c. oală de pământ;
 - d. oală din tablă.
- e. *Sunday Roast* este specialitatea englezilor, făcând parte din grupa:
 - a. preparatelor lichide;
 - b. fripturilor;
 - c. garniturilor;
 - d. antreurilor.

- f. Preparatul tradițional, specific arabilor este:
- ciorba de burtă;
 - cușcuș;
 - sarmalele;
 - budinca.
- g. Cateringul instituțional se adresează clienței din:
- hoteluri;
 - fast-food-uri;
 - spitale;
 - nave de croazieră.
- h. Ciupercile umplute fac parte din categoria:
- gustări obișnuite reci;
 - gustări obișnuite calde;
 - gustări speciale reci;
 - gustări special calde.
- i. Malaxoarele utilizate în bucătărie fac parte din categoria echipamentelor:
- auxiliare;
 - mecanice;
 - frigorifice;
 - mici.
- j. Tratamentul termic care presupune ca alimentul să fie în contact cu energia calorică propagată prin apă, prin vapori, sau prin apă și vapori se numește:
- Prăjire;
 - Coacere;
 - Fierbere;
 - Frigere.

B.

5 puncte

În tabelul de mai jos, în coloana **A** sunt enumerate grupele de preparate culinare, iar în coloana **B** preparate culinare de tip catering. Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, asocierile corecte dintre cifrele din coloana **A** și literele corespunzătoare din coloana **B**.

A - Grupe de preparate culinare	B - Preparate culinare de tip catering
1. Gustări	a) Savarine
2. Antreuri	b) Consomme de pui
3. Preparate lichide	c) Frigărui de porc
4. Fripturi	d) Clătite umplute cu spanac
5. Dulciuri de bucătărie	e) Cremă de zahar caramel
	f) Pateu din ficat de gâscă

C.

5 puncte

Citiți, cu atenție, afirmațiile următoare, numerotate cu cifre de la 1 la 5. Pentru fiecare dintre afirmații scrieți, pe foaia cu răspunsuri, cifra corespunzătoare enunțului și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că afirmația este adevărată, sau litera **F**, dacă apreciați că afirmația este falsă

- În bucătăria moldovenească este caracteristică folosirea masivă a brânzei și a porumbului.
- La obținerea mâncărurilor din bucătăria dobrogeană se folosește untura de porc și rânțașul obținut din ceapă înăbușită și făină puțin rumenită.
- Tăiței nemțești sunt mai groși decât pastele italiene și, de multe ori, sunt preparați cu lapte.
- În gastronomia franceză, cina începe cu supă.
- Italienii consumă multă carne de miel, orez, untdelemn de măsline, citrice

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1 Precizați care sunt condițiile de calitate ale gustărilor. (4 puncte)

II.2 Enumerați factorii care influențează opțiunea consumatorului pentru servirea mesei în spațiul ex-casnic. (6 puncte)

II.3 Scrieți, pe foaia cu răspunsuri, informația corectă care completează spațiile libere: (10 puncte)

a. Bucătăria moldovenească nu este foarte aglomerată în condimente, se utilizează mărarul, cimbrul, chipărușul, ...(1)..., hasmațuchi, leușteanul.

b. Bucătăria din Transilvania a suferit de-a lungul istoriei influența bucătăriei ...(2)....

c. Bucătăria din Dobrogea este influențată, în primul rând, de faună, de climă, dar și de bucătăria ...(3)....

d. Papricașul de pui cu cartofi este un preparat culinar excelent, des întâlnit în bucătăria din ...(4)....

e. În bucătăria ...(5)... se folosesc legumele proaspete, peștele, carnea de pasăre, vacă și porc, lactatele și brânzeturile.

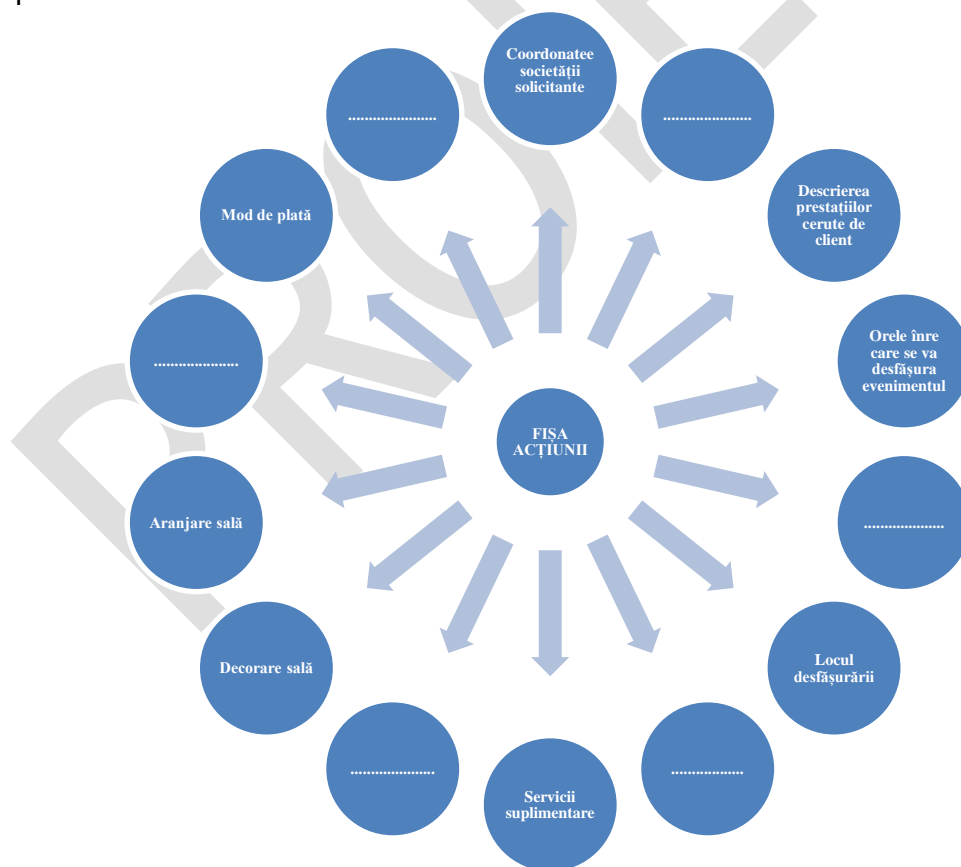
f. Cârnații francezi sunt specialități care au la bază ...(6)....

g. În bucătăria venețiană sunt populare ...(7)... și fructele de mare.

h. Cina engleză poate fi înlocuită cu ...(8)..., la care se servesc diferite preparate reci.

i. Un loc aparte între legume îl ocupă pentru germani ...(9)..., în special cel ...(10)..., existând restaurante al căror meniu se bazează în întregime pe acest produs.

II.4 Figura alăturată reprezintă structura fișei acțiunii întocmită la contractarea acțiunilor de protocol.



a. Denumiți detaliile care lipsesc.

b. Precizați importanța fișei de acțiune.

1. Ca administrator al unei firme de catering, trebuie să purtați o discuție prealabilă încheierii contractului cu directorul unui centru de afaceri. Concepți un ghid de interviu pentru o astfel de discuție. (14 puncte)

*La elaborarea răspunsurilor se va avea în vedere utilizarea termenilor (limbajului) de specialitate.

2. Salata muntenească este un preparat culinar specific bucătăriei din Muntenia. Având în vedere tabelul de mai jos, calculați valorile energetice pentru cantitățile date (50 de porții), respective pentru o porție: (13 puncte)

Ingrediente	U/M	Cantitate brută	Pierderi %	Cantitate netă	Proteine		Lipide		Glucide	
					%	grame	%	grame	%	grame
Roșii	kg	1,500	30	1,050	1	?	0,3	?	4	?
Castraveți	kg	1,500	28	1,080	1,3	14,04	0,2	?	2,9	31,32
Ardei gras	kg	1,500	27	1,095	1,1	?	0,2	2,19	4,6	50,37
Ceapă	kg	1,000	6	0,940	1,2	11,28	0,2	1,88	10	94
Măslina	kg	1,000	-	1,000	20	200	35	350	7,2	72
Brânză	kg	1,000	-	1,000	19,2	192	20,4	204	1	10
Ulei	l	0,100	-	0,100	-	-	100	100	-	-
Sare	kg	0,100	-	0,100	-	-	-	-	-	-
TOTAL						?		?		?

3. Pe fiecare orizontală se găsește câte un preparat culinar sau băutură specifică bucătăriei internaționale. Găsiți și scrieți pe foaia cu răspunsuri fiecare preparat sau identificate. (13 puncte)

D	O	N	S	P	A	R	A	N	G	H	E	L	O	C
V	A	C	Ă	R	N	Ă	C	I	O	R	I	M	I	C
P	O	T	D	E	N	L	E	B	E	R	K	A	S	E
O	B	A	G	H	E	T	Ă	Z	C	I	O	C	E	N
D	U	M	B	O	C	H	I	F	T	E	L	U	Ț	E
C	U	R	M	A	L	E	L	H	O	I	T	U	N	E
B	E	F	A	L	A	F	E	L	E	N	O	I	X	M
C	Ă	R	N	A	Ț	I	F	R	A	N	C	E	Z	I
M	A	P	O	L	E	N	T	A	R	I	U	C	N	B
I	M	S	U	N	D	A	Y	R	O	A	S	T	U	N
E	N	I	R	A	R	A	K	U	L	A	B	F	J	U
L	D	U	P	G	H	B	U	D	I	N	C	A	E	A
N	S	E	C	U	S	C	U	S	R	T	H	I	U	V

BAREM DE EVALUARE ȘI NOTARE

- Se punctează oricare alte modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat la 10.

SUBIECTUL I

20 puncte

C.

10 puncte

1 - c.; 2 - b; 3 - b; 4 - c; 5 - b; 6 - b.; 7 - c; 8 - c; 9 - b; 10 - c;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

D.

5 puncte

1 - d; 2 - f; 3 - b; 4 - c; 5 - e

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

C.

5 puncte

1 - A; 2 - F; 3 - F; 4 - A; 5 - A

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL II

30 puncte

II.1

4 puncte

Gustările trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- să aibă aspect plăcut;
- să ofere o senzație de proapețime;
- să stimuleze apetitul;
- să aibă o valoare nutrițională echilibrată.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.2

6 puncte

Factorii care influențează opțiunea consumatorului pentru servirea mesei în spațiul ex-casnic: factorii sociali, factorii de afaceri, accesibilitatea și timpul, atmosfera și serviciile, prețul, meniul.

Pentru fiecare tip de vagon enumerat corect și complet se acordă câte 1 punct.

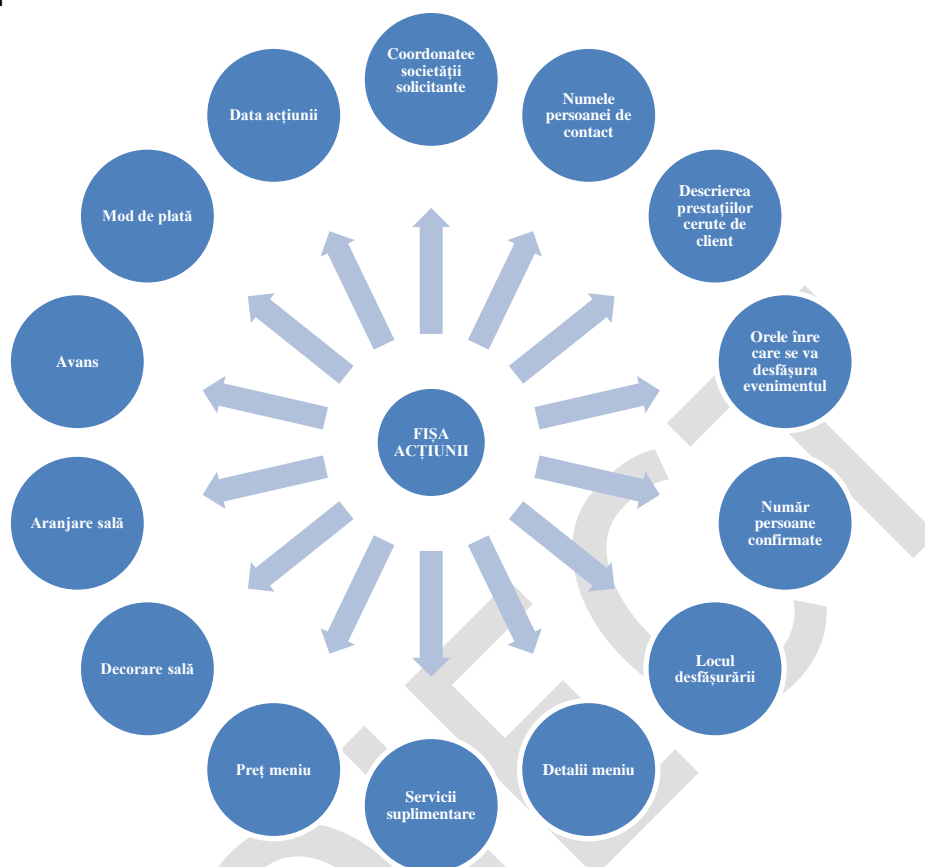
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

II.3

10 puncte

1 - usturoiul; 2 - austro-ungare; 3 - orientală; 4 - Banat; 5 - oltenească; 6 - măruntaie; 7 - pește; 8 - ceai; 9 - sparanghelul; 10 - alb

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

II.4**10 puncte****a. - 6 puncte**

Pentru fiecare detaliu precizat corect și complet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

b. - 4 puncte

Pentru buna desfășurare a unui eveniment, se întocmește fișa acțiunii în care se notează toate detaliile evenimentului. Aceasta, alături de fișa cu modificări, va sta la baza facturării serviciului.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

SUBIECTUL III**40 puncte****1)****14 puncte**

Se va puncta orice variantă de interviu în urma căruia pot fi identificate următoarele informații:

1. Numele persoanei/ companiei implicate;
2. Scopul evenimentului;
3. Locul desfășurării evenimentului;
4. Data organizării;
5. Număr de persoane;
6. Particularitățile invitațiilor;
7. Tipul de meniu;
8. Tipul de băuturi;
9. Cerințe speciale necesare pregătirii, respectiv preparării alimentelor;

10. Modul de amenajare a spațiului;
 11. Decorarea sălii;
 12. Existența unui buget.

Pentru fiecare întrebare care oferă informațiile de mai sus se acordă câte 1punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului se acordă 0 puncte.

Pentru utilizarea corectă a limbajului de specialitate se acordă 2puncte.

2.

13 puncte

Ingrediente	U/M	Cantitate brută	Pierderi %	Cantitatea netă	Proteine		Lipide		Glucide	
					%	Calculat grame	%	Calculat grame	%	Calculat grame
Roșii	kg	1,500	30	1,050	1	10,5	0,3	3,15	4	42
Castraveți	kg	1,500	28	1,080	1,3	14,04	0,2	2,16	2,9	31,32
Ardei gras	kg	1,500	27	1,095	1,1	12,05	0,2	2,19	4,6	50,37
Ceapă	kg	1,000	6	0,940	1,2	11,28	0,2	1,88	10	94
Măslina	kg	1,000	-	1,000	20	200	35	350	7,2	72
Brânză	kg	1,000	-	1,000	19,2	192	20,4	204	1	10
Ulei	l	0,100	-	0,100	-	-	100	100	-	-
Sare	kg	0,100	-	0,100	-	-	-	-	-	-
TOTAL						439,87		663,38		299,69

Pentru fiecare rezultat corect calculat se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte

$$VE = Px4,1 + Lx9,3 + Gx4,1 = Lx9,3 + 4,1x(P + G)$$

Pentru scrierea corectă a formulei de calcul se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

$$VE_{(50 \text{ porții})} = 439,87x4,1 + 663,38x9,3 + 299,69x4,1 = 9201,63 \text{ kcal}$$

Pentru înlocuirea corectă a datelor se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

Pentru calculul corect al $VE_{(50 \text{ porții})}$ se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

$$VE_{1 \text{ porție}} = 184,03 \text{ kcal}$$

Pentru calculul corect al $VE_{(1 \text{ porție})}$ se acordă 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

3.

13 puncte

D	O	N	S	P	A	R	A	N	G	H	E	L	O	C
V	A	C	Ă	R	N	Ă	C	I	O	R	I	M	I	C
P	O	T	D	E	N	L	E	B	E	R	K	A	S	E
O	B	A	G	H	E	T	Ă	Z	C	I	O	C	E	N
D	U	M	B	O	C	H	I	F	T	E	L	U	Ț	E
C	U	R	M	A	L	E	L	H	O	I	T	U	N	E
B	E	F	A	L	A	F	E	L	E	N	O	I	X	M
C	Ă	R	N	A	Ț	I	F	R	A	N	C	E	Z	I
M	A	P	O	L	E	N	T	A	R	I	U	C	N	B
I	M	S	U	N	D	A	Y	R	O	A	S	T	U	N
E	N	I	R	A	R	A	K	U	L	A	B	F	J	U
L	D	U	P	G	H	B	U	D	I	N	C	Ă	E	A
N	S	E	C	U	S	C	U	S	R	T	H	I	U	V

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte

EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

III. EXEMPLE DE ACTIVITĂȚI DE ÎNVĂȚARE

Conținuturi din clasa a XII-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XII -a)	Conținuturi ale modulului analizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI analizat)
1	2	3	4
<p>M: Promovarea producției gastronomice - clasa a XII-a</p>		<p>M: Producția gastronomică - clasa XI</p>	
<p>Politici de marketing pentru promovarea produselor de patiserie cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metode de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie - cofetărie • Realizarea materialelor de publicitate comercială pentru promovarea produselor culinare și de patiserie - cofetărie; • Expoziții de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie - cofetărie; • Norme de dezvoltare durabilă în organizarea expozițiilor de artă culinară; 	<p>Cunoștințe:</p> <p>17.1.4. Prezentarea metodelor de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie - cofetărie.</p> <p>17.1.5. Prezentarea criteriilor care stau la baza organizării expozițiilor culinare, realizării cataloagelor și listelor de produse și stabilirii cadourilor promoționale.</p> <p>Abilități:</p> <p>17.2.5. Participarea la realizarea materialelor de publicitate comercială a produselor culinare și de patiserie - cofetărie.</p> <p>17.2.6. <i>Transmiterea de informații clare cu privire la oferta de produse culinare și de patiserie - cofetărie.</i></p> <p>17.2.7. Pregătirea expozițiilor de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie - cofetărie.</p>	<p>Conținutul 4: Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metode de promovare a preparatelor tradiționale - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific național <p>Conținutul 2: Tehnologii specifice bucătăriei internaționale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metode de promovare a preparatelor din bucătăria internațională - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu 	<p>Cunoștințe:</p> <p>15.1.57. Cunoașterea metodelor de promovare a producției de preparate tradiționale și din bucătăria internațională.</p> <p>15.1.58. Prezentarea criteriilor care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național și internațional.</p> <p>15.1.59. Descrierea modalităților de fidelizare a consumatorilor.</p> <p>Abilități:</p> <p>15.2.53. Participarea la promovarea calității produselor tradiționale și din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.54. Realizarea meniurilor incluzând preparate tradiționale românești și din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.55.</p>

	<p>Atitudini: 17.3.2. Asumarea responsabilității privind analizarea aplicării metodelor de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie - cofetărie <i>împărtășindu-se în echipa de lucru informațiile vehiculate.</i> 17.3.3. Respectarea normelor de dezvoltare durabilă în organizarea expozițiilor de artă culinare ca rezultat al <i>exprimării deschise și creative în stabilirea obiectivelor de promovare.</i></p>	<p>specific internațional - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific internațional</p>	<p>Participarea la acțiunile de fidelizare a consumatorilor. 15.2.56. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</i></p>
--	--	--	---

FIȘA DE DOCUMENTARE Publicitatea - componente

Publicitatea trebuie să țină seama de caracteristicile diferitelor categorii de consumatori cărora li se adresează. Acești consumatori alcătuiesc *publicul țintă*.

Pentru a putea adapta publicitatea în funcție de caracteristicile publicului țintă trebuie cunoscute cele 5 **componente** ale publicității:

➤ **Mediul de publicitate** poate fi:

- Presa
- Televiziunea
- Radioul
- Cinematograful
- Internetul

➤ **Suportul publicitar:** este reprezentat de un anumit ziar sau revistă atunci când mediul publicitar ales este presa; emisiunea „X” de la televizor sau radio (eventual un anumit post de radio sau TV); un anumit site atunci când alegem internetul ca mediu de publicitate.

➤ **Mesajul publicitar:** reprezintă ceea ce trebuie transmis. Prin publicitate nu se poate spune totul despre produsul, serviciul sau firma care se promovează.

➤ **Axul promoțional:** este ideea centrală a publicității. În jurul axului promoțional se construiește mesajul. Are un rol psihologic foarte pronunțat. Este elementul care trebuie să convingă.

➤ **Sloganul:** este o expresie alcătuită din maxim 8 cuvinte, din care unul reprezintă marca produsului sau a firmei. Sloganul trebuie să fie ușor de reținut, sugestiv, eventual ritmat.

Exemple de slogan: „Praktiker - pentru oameni practici”, „Carrefour - pentru o viață mai bună”

Publicitatea - exemplu de adaptare a componentelor la publicul țintă

Dacă vrem să promovăm **dulciuri**, iar publicul țintă este alcătuit din **copiii din întreaga țară cu vârsta până la 10 ani**, putem alege:

Componente	Exemplu	Argument
Mediul de publicitate	televiziunea	pentru că acești copii se uită mai degrabă la televizor, decât să asculte la radio, iar presa pentru copii nu are un public prea numeros
Suportul publicitar	emisiunile de desene animate de pe toate posturile naționale	desene animate - pentru că acești copii se uită la acest gen de emisiuni posturi naționale - pentru că publicul vizat cuprinde copii din întreaga țară
Mesajul publicitar	este bine să cuprindă personaje din desene animate sau din povești care să consume dulciurile respective sau să se lupte pentru ele, etc.	
Axul promoțional	ideea că produsul promovat este consumat de orice personaj îndrăgit de copii	
Sloganul	este bine să fie un slogan scurt, ritmat, eventual în versuri, muzical	fiind publicitate pentru copii, aceștia rețin ușor versurile

SARCINĂ DE LUCRU:

1. O firmă își începe activitatea cu lansarea în întreaga țară a unei game de preparate culinare tradiționale, publicul vizat fiind tinerii adolescenți.

Exemplificați, pe baza fișei de documentare și modelului de mai sus, cum va putea adapta publicitatea la publicul țintă vizat, pentru a fi mai eficientă, completând tabelul de mai jos.

Componente	Exemplu	Argument
Mediul de publicitate		
Suportul publicitar:		
Mesajul publicitar:		
Axul promoțional:		
Sloganul		

Timp de lucru: 30 minute

ACTIVITĂȚI DE PREDARE - ÎNVĂȚARE - EVALUARE

ACTIVITĂȚI DESFĂȘURATE ONLINE

Conținuturi din clasa a XII-a în care pot fi preluate/integrate conținuturile din coloana 2.	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XII -a)	Conținuturi ale modului analizat	Rezultate ale învățării (din modulul de clasa a XI analizat)
1	2	3	4
M: Promovarea producției gastronomice - clasa a XII-a		M: Producția gastronomică - clasa XI	
<p>Politici de marketing pentru promovarea produselor de patiserie cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metode de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie - cofetărie • Realizarea materialelor de publicitate comercială pentru promovarea produselor culinare și de patiserie - cofetărie; • Expoziții de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie - cofetărie; • Norme de dezvoltare durabilă în organizarea expozițiilor de artă culinară; 	<p>Cunoștințe:</p> <p>17.1.4. Prezentarea metodelor de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie - cofetărie.</p> <p>17.1.5. Prezentarea criteriilor care stau la baza organizării expozițiilor culinare, realizării cataloagelor și listelor de produse și stabilirii cadourilor promoționale.</p> <p>Abilități:</p> <p>17.2.5. Participarea la realizarea materialelor de publicitate comercială a produselor culinare și de patiserie - cofetărie.</p> <p>17.2.6. <i>Transmiterea de informații clare cu privire la oferta de produse culinare și de patiserie - cofetărie.</i></p> <p>17.2.7. Pregătirea expozițiilor de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie - cofetărie.</p> <p>Atitudini:</p>	<p>Conținutul 4: Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metode de promovare a preparatelor tradiționale - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific național <p>Conținutul 2: Tehnologii specifice bucătăriei internaționale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metode de promovare a preparatelor din bucătăria internațională - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific 	<p>Cunoștințe:</p> <p>15.1.57. Cunoașterea metodelor de promovare a producției de preparate tradiționale și din bucătăria internațională.</p> <p>15.1.58. Prezentarea criteriilor care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național și internațional.</p> <p>15.1.59. Descrierea modalităților de fidelizare a consumatorilor.</p> <p>Abilități:</p> <p>15.2.53. Participarea la promovarea calității produselor tradiționale și din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.54. Realizarea meniurilor incluzând preparate tradiționale românești și din bucătăria internațională.</p> <p>15.2.55. Participarea la</p>

	<p>17.3.2. Asumarea responsabilității privind analizarea aplicării metodelor de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie - cofetărie împărtășindu-se în echipa de lucru informațiile vehiculate.</p> <p>17.3.3. Respectarea normelor de dezvoltare durabilă în organizarea expozițiilor de artă culinare ca rezultat al exprimării deschise și creative în stabilirea obiectivelor de promovare.</p>	<p>internațional - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific internațional</p>	<p>acțiunile de fidelizare a consumatorilor. 15.2.56. <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă.</i></p>
--	---	--	---

- PLATFORMA UTILIZATĂ: GSUITE
- APLICAȚII: CLASSROOM și MEET
- În CLASSROOM a fost creată clasa și fiecare cadru didactic își încarcă materialele (fișe de lucru, fișe de documentare, teste, etc.) la disciplina predată.
- La rândul lor, elevii își încarcă temele în conturile create.
- Desfășurarea propriu-zisă a lecțiilor are loc pe MEET, unde cadrul didactic prezintă materialul elaborat, poartă discuții cu elevii și transmite sarcinile de lucru.





FIȘĂ DE DOCUMENTARE
(se prezintă elevilor în cadrul orei online desfășurată pe MEET)

Mixul promoțional

Activitatea promoțională cunoaște o multitudine de mijloace, tehnici și forme de realizare, care s-au dezvoltat și diversificat de la o perioadă la alta.

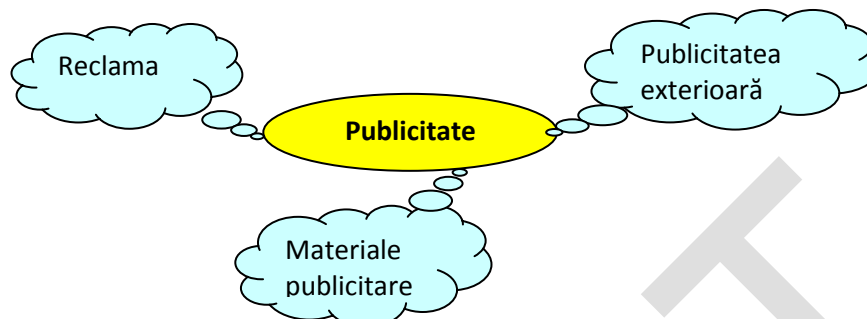
Ansamblul mijloacelor și tehnicilor promoționale utilizate de un agent economic într-o perioadă de timp formează *mixul promoțional*.

Instrumente obișnuite de comunicare și promovare

a) Publicitatea	b) Promovarea vânzărilor	c) Relații publice	d) Vânzarea personală
<ul style="list-style-type: none">▪ Reclama tipărită▪ Reclama la radio▪ Reclama TV▪ Exteriorul ambalajelor▪ Broșuri, pliante▪ Afișe▪ Anunțuri▪ Panouri▪ Materiale audio-vizuale	<ul style="list-style-type: none">▪ Etalarea mărfurilor▪ Reduceri▪ Demonstrații▪ Oferire de mostre▪ Degustări▪ Cadouri▪ Jocuri, tombole, concursuri▪ Cupoane▪ Vânzări grupate	<ul style="list-style-type: none">▪ Relații în cadrul firmei▪ Seminarii▪ Schimburi de experiență▪ Conferințe de presă▪ Sponsorizări▪ Activități caritabile▪ Evenimente speciale	<ul style="list-style-type: none">▪ Prezentări comerciale▪ Programe de stimulare▪ Mostre și expoziții
			

Publicitatea - tehnici

Publicitatea reprezintă orice formă impersonală de promovare și prezentare a unor idei, bunuri, servicii sau chiar întreprinderi, prin intermediul cuvintelor, imaginilor sau sunetelor.



Presupune utilizarea mai multor mijloace și tehnici:

1. **Reclama** = este metoda clasică de promovare a produselor. Este utilizată atât la lansarea unui nou produs, cât și mai apoi, pe tot parcursul ciclului de viață pentru întreținerea atenției consumatorului.

Putem vorbi despre reclamă:

- în presă;
 - la radio;
 - la televizor;
 - pe internet.
2. **Publicitatea exterioară** = comunică idei simple și concise, menite să stimuleze vânzarea, fiind eficientă mai ales în aglomerările urbane. Este reprezentată de *afișe și anunțuri* publicitare amplasate
 - în spații comerciale;
 - pe zidurile clădirilor;
 - pe panouri special amenajate;
 - bannere;
 - pe mijloacele de transport.
 3. **Materiale publicitare** (imprintate publicitare) = În categoria acestor mijloace intră editarea de *pliante, prospecte, broșuri sau cataloage*.

SARCINĂ DE LUCRU:

➤ Având în vedere fișa de documentare prezentată, realizați o reclamă (folosind ca mediu de publicitate, presa) pentru a promova un restaurant cu specific (la alegere) deschis recent în orașul de reședință.

Prezentați reclama în fața colegilor și propuneți-le să precizeze cum au perceput mesajul vostru și cui consideră că se adresează. Verificați astfel dacă mesajul transmis de voi a fost înțeles corect și ajunge la cine v-ați propus.

Sarcina de lucru se va realiza individual și va fi încărcată pe Classroom.

Termen de realizare: 1 săptămână

BIBLIOGRAFIE:

1. C. Brumar, A. Bara, I. Sasu, M. Irimia, V. Capotă (2012) - Tehnician în gastronomie - manual pentru clasa a XI-a - C, Editura CD PRESS, București
2. C. Brumar, A. Dudan, C. Gavrilă, V. Capotă (2012) - Tehnician în gastronomie - manual pentru clasa a XII-a - C, Editura CD PRESS, București
3. D. Vișan - Auxiliar curricular - clasa a XIII-a, Domeniul: Servicii, calificarea: Tehnician în activități de comerț, 2006