

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa nr. 3 la OMEN nr. 3501 din 29.03.2018

CURRICULUM

pentru

clasa a XI-a

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

Calificarea profesională:

OSPĂȚAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE
ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire profesională:

TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

2018

Acest curriculum a fost elaborat ca urmare a implementării proiectului “Curriculum Revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT)”, ID 58832.

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară:1 “Educația și formarea profesională în sprijinul creșterii economice și dezvoltării societății bazate pe cunoaștere”

Domeniul major de intervenție 1.1 “Accesul la educație și formare profesională inițială de calitate”

GRUPUL DE AUTORI:

BRUMAR CONSTANȚA	Dr. Ec. Profesor grad didactic I, Dr., Colegiul Economic „Viilor” București
COSTACHE RODICA	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
DINESCU MIRELA	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București
GEORGESCU ROXANA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
GASPAR HAJNAL	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
RAȘID NELIDA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Mangalia
NEGOIANU NICOLETA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Costin C. Kirițescu”, București
POȘTOVEI CĂTĂLINA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Buzău
TANISLAV CRISTINA	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
VASILESCU MARIA	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București

COORDONARE CNDIPT:

MIHAELA ȘTEFĂNESCU – Inspector de specialitate / Expert curriculum

NOTĂ DE PREZENTARE

Acest curriculum se aplică pentru calificarea profesională **OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE** corespunzătoare profilului SERVICIILOR, domeniul de pregătire profesională **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**:

Curriculumul a fost elaborat pe baza standardelor de pregătire profesională (SPP) aferente calificărilor sus menționate.

Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor – 3

Corelarea dintre unitățile de rezultate ale învățării și module:

Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice specializate (URI)	Denumire modul
URÎ 9. Servirea în restaurație	MODUL I. Servirea în restaurație
URÎ 10. Organizarea meselor speciale	MODUL II. Organizarea meselor speciale

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional

Calificarea: OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE
Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

Pregătire practică¹

Modul I. Servirea în restaurație

Total ore /an:	330
din care: Laborator tehnologic	150
Instruire practică	180

Modul II. Organizarea meselor speciale

Total ore /an:	300
din care: Laborator tehnologic	120
Instruire practică	180

Total ore/an = 21 ore/săpt. x 30 săptămâni = 630 ore/an

Stagiul de pregătire practică² - Curriculum în dezvoltare locală

Modul III. *

Total ore/an:	300
---------------	------------

Total ore /an = 10 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 300 ore/an

TOTAL GENERAL : 930 ore/an

Notă:

1. Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic/instituția publică parteneră
2. Stagiul de pregătire practică se desfășoară la operatorul economic/instituția publică parteneră. Condițiile în care stagiul de practică se desfășoară în unitatea de învățământ, sunt stabilite prin metodologia de organizare și funcționare a învățământului profesional.

* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu avizul inspectoratului școlar.

MODUL I: SERVIREA ÎN RESTAURAȚIE

• Notă introductivă

Modulul „Servirea în restaurație”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație** din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație* face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a XI – a, învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **330 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **150 ore/an** – laborator tehnologic
- **180 ore/an** – instruire practică

Modulul „Servirea în restaurație” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 3, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul pregătirii generale *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 9. Servirea în restaurație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
9.1.1.	9.2.1.	9.3.1.	Variante de meniuri: <ul style="list-style-type: none">- după numărul de preparate și produse consumate: simple, complete;- după felul mesei la care se servesc: mic dejun, dejun, cină;- după structura și componența preparatelor: consistent, dietetic;- momentul servirii: a la carte, comandate.
9.1.2. 9.1.3.	9.2.2.	9.3.2.	Criterii de întocmire a meniurilor: <ul style="list-style-type: none">- acoperirea necesarului fiziologic;- repartizarea necesarului caloric pe tipuri de mese;- succesiunea preparatelor în meniu;- temperatura de servire;- sezonabilitate;- tipuri de mese;- tipuri de consumatori.
9.1.4. 9.1.5.	9.2.3. 9.2.4. 9.2.5. 9.2.6. 9.2.7.	9.3.3. 9.3.4. 9.3.5.	Preparate servite ca intrare în meniu: gustări, antreuri, salate diferite, minaturi diverse. Luarea comenzii pe baza carnetului de comenzi și a bonului de marcaj. Preluarea de la secții și servirea preparatelor: <ul style="list-style-type: none">- sistem direct (la farfurie, platou, cărucior, servirea la doi lucrători);- sistem indirect. Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare: debarasarea farfuriilor și a tacâmurilor, debarasarea obiectelor

URÎ 9. Servirea în restaurație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			de inventar.
9.1.6. 9.1.7.	9.2.8. 9.2.9. 9.2.10. 9.2.11. 9.2.12.	9.3.6. 9.2.7.	<p>Preparate culinare lichide – sortiment, particularități structurale (componente): supe, supe – creme, consommé-uri, ciorbe și borșuri;</p> <p>Luarea comenzii pe baza carnetului de comenzi și a bonului de marcaj;</p> <p>Preluarea de la secții și servirea preparatelor prin sisteme de servire specifice servirii preparatelor lichide:</p> <ul style="list-style-type: none"> - direct - la farfurie, cană, bol, supieră, serviciul la doi lucrători; - serviciul indirect. <p>Debarasarea meselor conform regulilor, după servirea preparatelor lichide: farfurii și tacâmuri și obiecte mărunte.</p>
9.1.8. 9.1.9.	9.2.13. 9.2.14. 9.2.15. 9.2.16. 9.2.17.	9.3.8. 9.2.9.	<p>Sortimentul preparatelor de bază: mâncăruri din legume, preparate din carne și legume, preparate din carne de pasăre, preparate din carne de vânat, preparate din pește, preparate din subproduse, preparate din tocături, fripturi cu garnituri.</p> <p>Luarea comenzii pe baza carnetului de comenzi și a bonului de marcaj;</p> <p>Sisteme de servire a preparatelor de bază:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sistemul direct – la farfurie, platou, gheridon, serviciul la doi lucrători, - serviciul indirect. <p>Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare, după servirea preparatelor de bază: farfurii, platouri, tacâmuri și obiecte de inventar mărunte.</p>
9.1.10. 9.1.11.	9.2.18. 9.2.19. 9.2.20.	9.3.10. 9.2.11.	<p>Sortimentul și servirea brânzeturilor însoțite de toast, pâine prăjită, unt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentarea brânzeturilor pe platou; - la gheridon. <p>Sortimente de deserturi – dulciuri de bucătărie, produse de cofetărie, fructe;</p> <p>Servirea deserturilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - servirea directă la farfurie; - servirea directă de pe platou. <p>Debarasarea meselor conform regulilor de debarasare, după servirea brânzeturilor și deserturilor.</p>
9.1.12. 9.1.13.	9.2.21. 9.2.22. 9.2.23. 9.2.24.	9.3.12. 9.2.13.	<p>Reguli de asociere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - caracteristicile preparatelor (componentă, loc în meniu), - preferințele consumatorilor, - obiceiuri și tradiții, - tipul și durata mesei. <p>Obiecte de inventar pentru aducerea, servirea băuturilor și debarasare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obiecte de inventar pentru aducerea băuturilor: tăvi, coșulețe, frapiere, cărucioare; - obiecte de inventar pentru servirea băuturilor: pahare de diferite tipuri, servicii pentru băuturi calde, zaharnițe, lingurițe,

URÎ 9. Servirea în restaurație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			cești, farfurioare, tirbușon, carafe, cremiere; - obiecte de inventar pentru debarasare: tăvi și cărucioare.
9.1.14. 9.1.15. 9.1.16. 9.1.17.	9.2.25. 9.2.26. 9.2.27.	9.3.14. 9.3.15.	<p>Criterii de clasificare a băuturilor în amestec: după conținutul în alcool, după concentrație alcoolică, după perioada din zi în care se recomandă și se servesc, după cantitatea în care se servesc.</p> <p>Materii prime și elemente de decor folosite la obținerea băuturilor în amestec: băuturi alcoolice, băuturi nealcoolice, produse zaharoase, fructe și legume, condimente, stimulente, produse animale: produse lactate, ouă, tipuri de gheață, elemente de decor comestibile, elemente de decor necomestibile.</p> <p>Obiecte de inventar și utilaje folosite la obținerea băuturilor în amestec: pahare, zaharnițe, găletușe pentru gheață, shaker, clești, lingurițe mazagran, tăvi, picurător, tocător, cuțit, pilă, pahare speciale, pahar gradat, cheie, tirbușon, răzuitoare, mousoire, turmix, blender, mixer, espresso, presă pentru stors citrice, filtru, măsură de gheață, vitrine frigorifice</p> <p>Metode de preparare a băuturilor în amestec: agitare, amestec, dresare.</p>
9.1.18. 9.1.19.	9.2.28. 9.2.29.	9.3.16.	<p>Obiecte de inventar pentru servirea băuturilor în amestec: tumbler, pahare, sondă, pahare tip lelea, farfurioară suport, tăvi, lingurițe.</p> <p>Reguli de servire legate de: preferințele clienților, temperatura de servire, dozarea componentelor, manipularea și transportul obiectelor de servire.</p> <p>Obiecte de inventar pentru debarasare: tăvi, farfurii diferite, cărucior.</p>
9.1.20. 9.1.21. 9.1.22.	9.2.30. 9.2.31. 9.2.32.	9.3.17. 9.3.18.	<p>Servirea cafelei – organizarea locului de muncă:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verificarea și igienizarea aparatelor folosite; - Pregătirea obiectelor de inventar necesare preparării și servirii cafelei: dozatoare, cești, lingurițe, farfurii, vase pentru păstrarea cafelei <p>Tipuri de cafea recomandată:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Criterii de recomandare: caracteristicile sortimentului, grad de măcinare, ingrediente folosite; - Sortiment de cafea: cafea cu lapte, espresso, cappuccino, moca, cafea neagră; <p>Operații de preparare a cafelei: măcinarea cafelei la granulația cerută, dozarea corespunzătoare a cafelei, asigurarea condițiilor de temperatură și presiune a apei, asigurarea nivelului cafelei în filtru, evaluarea vizuală a calității extractului de cafea, pregătirea ingredientelor;</p> <p>Modalități de prezentare și servire: obiecte de inventar folosite: cești de sticlă sau ceramică, farfurii, lingurițe, șervețele, respectarea temperaturii de servire, asocierea cafelei cu lapte, frișcă, zahăr;</p>

URÎ 9. Servirea în restaurație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			Operații de curățenia și întreținere: evacuarea resturilor de materiale din aparat, curățarea componentelor conform instrucțiunilor, verificarea stării de funcționare;
9.1.23. 9.1.24. 9.1.25. 9.1.26.	9.2.33. 9.2.34. 9.2.35. 9.2.36. 9.2.37.	9.3.19. 9.3.20. 9.3.21.	<p>Preparate pentru mic dejun:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produse alimentare diverse (mezeluri, lactate, produse cerealiere, legume, fructe), - Preparate culinare (minuturi din ou, brânzeturi, carne, salate, etc.), - Băuturi nealcoolice (sucuri, nectare, apă, lapte, etc) - Băuturi calde (ceai, cafea, cacao, etc) <p>Obiecte necesare pentru mise-en-place: obiecte de inventar: farfurii, tacâmuri, servicii de unt, dulceață, băuturi, pahare, cești, presărători, șervețele, zaharnițe, coșulețe, elemente decorative;</p> <p>Sisteme de servire: servirea directă, servirea prin autoservire (bufet suedez), servirea la cameră (room service);</p> <p>Reguli de debarasare: ordinea debarasării obiectelor de inventar, momentul debarasării, modalități de debarasare;</p> <p>Operațiunile de decontarea contravalorii micului dejun:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Întocmirea și prezentarea notei de plată: - Încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri etc); - Despărțirea de client.
9.1.27. 9.1.28. 9.1.29. 9.1.30.	9.2.38. 9.2.39. 9.2.40. 9.2.41. 9.2.42.	9.3.22. 9.3.23. 9.3.24.	<p>Sortimente de preparate pentru dejun – criterii de servire: ordinea și structura preparatelor, preferințele consumatorilor, oferta unității: preparate servite ca gustări, antreuri, preparate lichide, preparate de bază sau preparate de felul II, deserturi, brânzeturi;</p> <p>Tipuri de băuturi asociate: băuturi aperitiv, băuturi digestive, vinuri, bere, băuturi nealcoolice;</p> <p>Mise-en-place pentru dejun – obiecte necesare: farfurii și farfurioare (osiere, salatiere), platouri, servicii cu condimente, pahare, tacâmuri, șervete, elemente de decor;</p> <p>Operații de servire și debarasare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sisteme de servire aplicate la masa de dejun: sistemul de servire direct cu variantele sale, sistemul indirect; - Debarasarea mesei: momentul debarasării, modalități de debarasare; <p>Operațiunile de decontarea contravalorii dejunului:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Întocmirea și prezentarea notei de plată pentru dejun; - Încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor, servite la dejun prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.); - Despărțirea de client.
9.1.31. 9.1.32. 9.1.33.	9.2.43. 9.2.44. 9.2.45.	9.3.25. 9.3.26. 9.3.27.	Preparate și băuturi servite la cină: gustări calde și reci, minuturi, preparate din pește, fripturi cu garnituri și salate, deserturi, băuturi aperitiv, băuturi în amestec, vinuri, băuturi

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Dominiul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Dominiul pregătirii generale : Alimentație

URÎ 9. Servirea în restaurație			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
9.1.34.	9.2.46. 9.2.47.		<p>nealcoolice (sucuri, nectare, apă);</p> <p>Mise-en-place pentru cină – obiecte de inventar folosite: farfurii diferite, tacâmuri diferite, pahare diferite, cești, șervețele, zaharnițe, elemente decorative;</p> <p>Operații de servire și debarasare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sisteme de servire aplicate la masa de cină: sistemul direct, sistemul indirect; - Debarasarea mesei: obiecte de inventar debarasate, modalități de debarasare; <p>Operațiunile de decontarea contravalorii mesei de cină:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Întocmirea și prezentarea notei de plată; - Încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri etc); - Despărțirea de client.

- **Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice, etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)**

- ✓ Dotările specifice sălilor de clasă;
- ✓ Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
- ✓ Flipchart, markere;
- ✓ Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector;
- ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
- ✓ Dotări specifice și obiecte de inventar din sala de servire și spațiile destinate servirii;
- ✓ Filme didactice;
- ✓ Fișe de lucru și fișe de evaluare;
- ✓ Alte dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

- **Sugestii metodologice**

Conținuturile modului „*Servirea în restaurație*” trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „*Servirea în restaurație*” are o structură flexibilă, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Pregătirea se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate conform recomandărilor menționate mai sus.

Pregătirea în cabinete/ laboratoare tehnologice/ ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

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.

Aceste activități de învățare vizează:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Competențele cheie integrate în modulul „**Servirea în restaurație**” sunt din categoria:

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă**
- **Competențe de comunicare în limbi străine**
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
- **Competența de a învăța să înveți**
- **Competențe sociale și civice**

Profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

Exemple de metode inovative de predare-învățare, fixare-sistematizare, rezolvare de probleme, stimularea creativității, care pot fi utilizate în activitatea didactică:

<i>Metode de predare-învățare</i>	<i>Metode de fixare și sistematizare a cunoștințelor și de verificare</i>	<i>Metode de rezolvare de probleme prin stimularea creativității</i>
Metoda predării/învățării reciproce	Harta cognitivă sau harta conceptuală	Brainstorming
STAD (Student Teams Achievement Division)	Matricea conceptuală	Explozia stelară
Metoda Jigsaw (Mozaicul)	Lanțurile cognitive	Metoda Pălăriilor gânditoare
Cascada	Diagrama cauzelor și a efectului	Caruselul
TGT– Metoda turnirurilor între echipe	Pânza de păianjen (Spider map – Webs)	Studiul de caz
Metoda schimbării perechii (Share-Pair Circles)	Tehnica florii de lotus	Phillips 6/6
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
		Metoda Delphi

Metoda Jocul de rol (simularea)

Jocul de rol (simularea) este o metodă care îi motivează pe elevi, constituindu-se fiecare în parte în veritabile ocazii de antrenament, pentru îndeplinirea unor roluri reale în viață sau în activitatea profesională. Jocul de rol presupune simularea unor funcții, relații, activități, fenomene, sisteme și urmărește formarea comportamentului uman pornind de la simularea unei situații reale.

Desfășurare

- Se precizează tema și condițiile de desfășurare a activității;
- Se aleg partenerii și atribuie elevilor rolurile stabilite, care pot fi schimbate între elevi după derularea unei etape.
- Se analizează modul de rezolvare a sarcinilor specific fiecărui rol în parte.
- Se corectează comportamentele neadecvate și se pot relua diferite secvențe ale jocului de rol.

Exemplificarea Jocului de rol (simulării) în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
9.1.30.	9.2.42.	9.3.24.	Operațiunile de decontare a contravalorii dejunului: - Întocmirea și prezentarea notei de plată pentru dejun; - Încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor, servite la dejun prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.); - Despărțirea de client.

Activitate: Întocmirea și oferirea notei de plată pentru masa de dejun

Obiective:

- Să completeze corect nota de plată pe baza unei liste de preparate și băuturi servite;
- Să comunice cu clientul corect, transmițând mesaje adecvate;
- Să colaboreze cu colegii în realizarea sarcinii de lucru;
- Să monitorizeze activitatea desfășurată de alți colegi.

Mod de organizare a activității:

- Activitate în echipe de câte 3 elevi.

Resurse materiale:

- Dotările specifice salonului de servire;
- Dotările individuale pentru chelner: notes, pix, bon de comandă;
- Bloc de note de plată (specimen).

Durată: 120 minute

Desfășurare:

Pregătire:

- Elevii sunt împărțiți în grupe de câte 3 și primesc fiecare a Fișă de lucru în care sunt stipulate regulile și cerințele jocului de rol;
- Elevii își citesc cu atenție fișele de lucru pentru a răspunde cerințelor și regulilor stabilite pentru jocul de rol.

FIȘĂ DE LUCRU

Cerință: Ați fost grupați în echipe de câte 3 elevi, fiecare îndeplinind pe rând rolul de client, ospătar, respectiv manager. Activitatea constă într-un joc de roluri, în care managerul

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale : Alimentație

monitorizează corectitudinea cu care este completată nota de plată pentru produsele comandate și modul în care aceasta este oferită clientului.

Pentru realizarea cerinței, **sarcinile de lucru** vor fi următoarele:

- Se stabilesc pe rând rolurile, în așa fel încât, pe rând fiecare elev să fie client, ospătar și manager sau să îndeplinească față de fiecare coleg în parte ambele roluri rămase, respectiv să fie manager, chelner sau client pentru ambii colegii (vor fi 3 sau 6 etape);
- Ospătarul preia comanda pe baza unei liste meniu, apoi completează nota de plată;
- Nota de plată este oferită clientului, care, dacă este cazul face observații legate de completarea acesteia;
- Managerul urmărește activitatea chelnerului și verifică dacă nota de plată a fost întocmită corect și prezintă concluziile sale cadrului didactic care coordonează activitatea;
- În calitate de manager vei evalua pe baza fișei de observație, activitatea colegului /colegilor tăi;
- Sarcinile sunt reluate de cel puțin 3 ori, astfel încât fiecare elev să îndeplinească cele 3 roluri alocate sau un elev să îndeplinească toate rolurile în raport cu fiecare dintre colegii săi (să fie chelner și manager pentru ambii colegi și clientul ambilor colegi, respectiv 6 rotații de roluri).

Sugestii pentru derularea activității:

Această activitate se dorește un joc de rol în cadrul căreia fiecare elev îndeplinește toate rolurile propuse de activitate: manager, ospătar, client.

Se vor folosi notes-uri și formulare pentru **bonul de comandă** și **pentru nota de plată** identice cu cele folosite în mod curent în unitățile de alimentație.

Activitatea va fi monitorizată și evaluată pe baza unei **fișe de observații** (se va prezenta în secțiunea de evaluare).

• Sugestii privind evaluarea

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică, prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

- a. *La începutul modulului* – evaluare inițială.
 - Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
 - Reflectă nivelul de pregătire al elevului.
- b. *În timpul parcurgerii modulului, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*
 - Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- c. *Finală*
 - Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială:**

- Întrebări;
- Chestionare;
- Exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat;
- Brainstorming;

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Fișe de monitorizare a progresului;
- Fișe pentru evaluarea/ autoevaluarea abilităților;
- Teste de verificare a cunoștințelor cu: itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme;
- Fișa de autoevaluare a capacității colaborative;
- Lista de verificare a proiectului;
- Brainstorming;
- Planificarea proiectului;
- Mozaicul;
- Fișă de observație;
- Jurnalul elevului;
- Teme de lucru;
- Prezentare.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Chestionare - cu grile de evaluare/autoevaluare;
- Proiectul - prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi;
- Studiul de caz - care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic;
- Portofoliul - care oferă informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare, etc.
- Probele practice – oferă posibilitatea evaluării capacității de aplicare a cunoștințelor teoretice în rezolvarea unor probleme practice.

Rezultatele învățării/ competențele cheie dobândite se evaluează **integrat** în situațiile în care s-a realizat agregarea acestora în unitățile respective și **separat** în situațiile în care pot fi individualizate în contextul profesional.

Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.30. Descrierea modalitățile de decontare a contravalorii mesei de dejun.	9.2.42. Decontarea contravalorii preparatelor și băuturilor servite la dejun.	9.3.24. <i>Manifestarea corectitudinii, respectului și responsabilității</i> în completarea notei de plată, pentru încasarea contravalorii dejunului prin diverse sisteme de plată și la despărțirea de clienți.

Activitate: *Întocmirea și oferirea notei de plată pentru masa de dejun*

Obiective:

- Să relaționeze cu colegii cu care formează echipa;
- Să întocmească corect nota de plată;
- Să ofere nota de plată conform regulilor de protocol și să răspundă solicitărilor sau observațiilor clientului;
- Să evalueze obiectiv întreaga activitate desfășurată de colegii din echipă.

Sarcină de lucru: Este cea prevăzută în **Fișa de lucru** atribuită în cadrul jocului de rol

FIȘĂ DE OBSERVARE / EVALUARE

Nume evaluator:

Cadru didactic:

Completează, prin bifare, fișă de apreciere de mai jos referindu-te la calitatea comportamentului profesional al colegilor tăi de echipă, pe parcursul efectuării operațiunilor de *întocmire și oferire a notei de plată*.

Elemente pentru apreciere	Elev – chelner 1:				Elev – chelner 2:			
	Nume _____				Nume _____			
	Fb	B	S	Ns	Fb	B	S	Ns
Ținută								
Atitudine față de muncă								
Atitudinea față de consumatori								
Calitatea umană								
Măiestrie profesională								
Corectitudinea în muncă								
Lucru în echipă								
Dorință de afirmare								
Dialogul profesional cu clienții								
Solicitudinea								
Total calificative:								

Observații cadru didactic: _____

- **Criterii de realizare și ponderea acestora**

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale : Alimentație

Nr. crt.	Coloană 1	Coloană 2	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	Punctaj	
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	20%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice formulate pentru întocmirea și oferirea notei de plată.	30%	6 p
			Adaptarea metodelor la sarcina de lucru, în funcție de rolul îndeplinit.	50%	10 p
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire și spațiile conexe acestora.	20%	4 p
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea cu strictețe a etapelor specifice precizate în cerință pentru fiecare rol.	40%	20 p
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu cerință formulată pentru fiecare rol.	40%	20 p
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor necesare în întocmirea și oferirea notei de plată.	20%	10 p
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă, a bonului de comandă și a notei de plată.	40%	12 p
			Utilizarea corectă a terminologiei de specialitate, în dialogul cu clienții.	30%	9 p
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru asigurarea unei activități de cea mai bună calitate.	30%	9 p
Total					100 p

• Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul ospătarului*, București: Ed. Diasfera;
2. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
3. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
4. Dincă, Cristian (2008) – *Ospatar. Manual pentru calificarea ospatar (chelner), vânzător în unitati de alimentatie publica, anul de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Dobrescu, Emilian (2006) – *Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
7. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
8. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism,
9. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
10. *** – www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca

MODUL II: ORGANIZAREA MESELOR SPECIALE

• Notă introductivă

Modulul „**Organizarea meselor speciale**”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație** din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul pregătirii generale *Alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a XI – a, învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **300 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **120 ore/an** – laborator tehnologic
- **180 ore/an** – instruire practică

Modulul „**Organizarea meselor speciale**” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 3, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul pregătirii generale *Alimentație* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 10. Organizarea meselor speciale			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
10.1.1. 10.1.2. 10.1.3. 10.1.4.	10.2.1. 10.2.2. 10.2.3.	10.3.1. 10.3.2.	Tipuri de decoruri: murale, pentru mese, pentru scaune, pentru încăpere, pentru exteriorul clădirii; Caracteristicile evenimentelor: - natura evenimentelor: aniversări diferite (zile de naștere, zile onomastice, logodne, căsătorii), sărbători oficiale sau religioase, - specificul unității (rustic, cramă, vânătorească, pescăresc), - tipuri de mese.
10.1.5.	10.2.4. 10.2.5. 10.2.6.	10.3.3. 10.3.4.	Materiale pentru decor: flori, materiale textile și minerale, decoruri naturale, elemente tradiționale. Decoruri florale: aranjamente florale diverse – buchete simetrice și asimetrice, jardiniere etc. Decoruri diverse: panglici colorate, decoruri din plante, cereale, legume, fructe de sezon, decoruri rustice, brad împodobit, costume populare tradiționale, trofee de vânătoare.
10.1.6. 10.1.7.	10.2.7. 10.2.8. 10.2.9.	10.3.5.	Spații destinate aranjării elementelor de decor: fixarea decorurilor la intrarea în unitate, pe mese, scaune, pe pereții sălii de servire, pe console, stâlpi de susținere, etc Tehnici de întreținere a decorurilor: menținerea temperaturii și umidității, completarea nivelului de apă din vas sau saturarea cu apă a bureților, ștergerea frunzelor, ștergerea prafului, fixarea componentelor

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generală : Alimentație

URÎ 10. Organizarea meselor speciale			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			desprinse, etc. Tehnici de înmprospătare a decorurilor: îndepărtarea frunzelor/sau florilor depreciate și înlocuirea cu flori proaspete, înmprospătarea apei din vas (apă rece, gheață), înlocuirea componentelor deteriorate sau pătate, etc.
10.1.8. 10.1.9. 10.1.10. 10.1.11. 10.1.12.	10.2.10. 10.2.11. 10.2.12. 10.2.13. 10.2.14. 10.2.15.	10.3.6. 10.3.7. 10.3.8. 10.3.9.	Tipuri de mese festive: banchet, cocteil, masa de revelion, recepție, cocteil. Etapele organizării: - Stabilirea meniurilor (preparate și băuturi servite), - Asigurarea aprovizionării cu materii prime și băuturi incluse în meniuri, - Alegerea obiectelor de inventar, - Amenajarea sălii, - Pregătirea ținutei lucrătorilor. Particularitățile meselor festive: - Mise-en-place-ul specific; - Sisteme de servire: direct și indirect; - Debarasarea mesei. Operațiunile de decontarea contravalorii mesei festive: - Întocmirea și prezentarea notei de plată pentru masa festivă, - Încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor, servite la masa festivă prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.), - Despărțirea de client.
10.1.13. 10.1.14. 10.1.15. 10.1.16.	10.2.16. 10.2.17. 10.2.18.	10.3.10. 10.3.11. 10.3.12.	Bucătăria românească - particularități și elemente specifice pe categorii de preparate; recomandări pentru turiștii străini; Preferințele turiștilor străini: - Preparate specifice diferitelor categorii de turiști străini (francezi, belgieni, olandezi, germani, austrieci, englezi, nordici, ruși, bulgari, cehi, polonezi, unguri, italieni, orientali etc), - Băuturi preferate, - Deserturi specific, - Preparate și băuturi tradiționale românești. Sisteme de servire a preparatelor și băuturilor pentru turiștii străini: sistemul de servire direct; sistemul de servire indirect. Operațiunile de decontarea contravalorii mesei servite turiștilor străini: - Întocmirea și prezentarea notei de plată, - Încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor, servite prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.), - Despărțirea de client.

- **Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice, etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)**
 - ✓ Dotările specifice sălilor de clasă;
 - ✓ Rețetare, normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
 - ✓ Flipchart, markere;
 - ✓ Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
 - ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității.
 - ✓ Dotările specifice sălii de servire, obiecte de inventar adecvate;
 - ✓ Materiale și elemente de decor specifice sălilor de servire;
 - ✓ Fișe de lucru și fișe de evaluare;
 - ✓ Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

- **Sugestii metodologice**

Conținuturile modulului „*Organizarea meselor speciale*” trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „*Organizarea meselor speciale*” are o structură flexibilă, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Pregătirea se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate conform recomandărilor menționate mai sus.

Pregătirea în cabinete/ laboratoare tehnologice/ ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

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.

Aceste activități de învățare vizează:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;

- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Competențele cheie integrate în modulul „Organizarea meselor speciale” sunt din categoria:

- Comunicarea în limba română și în limba maternă
- Comunicarea în limbi străine
- Competențe digitale
- A învăța să înveți
- Sensibilizare la cultură și exprimarea culturală
- Competențe civice și sociale

Profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

Exemple de metode inovative de predare-învățare, fixare-sistematizare, rezolvare de probleme, stimularea creativității, care pot fi utilizate în activitatea didactică:

<i>Metode de predare-învățare</i>	<i>Metode de fixare și sistematizare a cunoștințelor și de verificare</i>	<i>Metode de rezolvare de probleme prin stimularea creativității</i>
Metoda predării/învățării reciproce	Harta cognitivă sau harta conceptuală	Brainstorming
STAD (Student Teams Achievement Division)	Matricea conceptuală	Explozia stelară
Metoda Jigsaw (Mozaicul)	Lanțurile cognitive	Metoda Pălăriilor gânditoare
Cascada	Diagrama cauzelor și a efectului	Caruselul
TGT– Metoda turnirurilor între echipe	Pânza de păianjen (Spider map – Webs)	Studiul de caz
Metoda schimbării perechii (Share-Pair Circles)	Tehnica florii de lotus	Phillips 6/6
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
Metoda Turul galeriei	Jurnalul de practică	Metoda Delphi

Metoda Turul galeriei

Turul galeriei este o metodă de învățare și de fixare a cunoștințelor prin cooperare ce promovează spiritul critic și învățarea eficientă. Numele provine din specificul metodei în care soluțiile / produsele elevilor reuniți în grupuri sunt expuse ca într-o galerie de artă, urmând ca ele să fie evaluate de toți elevii clasei.

Desfășurare:

- Se comunică sarcina de lucru.
- Se formează grupurile de lucru și se realizează sarcina.
- Elevii prezintă în fața clasei produsul realizat pe baza sarcinii de lucru stabilită și răspund întrebărilor puse de colegi.
- Se expun produsele într-o miniexpoziție.
- Lângă fiecare produs se lipește o foaie goală.
- Elevilor din grupurile stabilite li se cere să facă un tur al produselor finale obținute de fiecare

dintre grupuri, cu oprire în fața fiecărui produs, și să noteze pe foaia albă anexată comentariile, sugestiile, întrebările lor.

Exemplificarea Turului galeriei în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
10.1.5.	10.2.4. 10.2.5. 10.2.6.	10.3.3. 10.3.4.	<p>Materiale pentru decor: flori, materiale textile și minerale, decoruri naturale, elemente tradiționale.</p> <p>Decoruri florale: aranjamente florale diverse – buchete simetrice și asimetrice, jardiniere etc.</p> <p>Decoruri diverse: panglici colorate, decoruri din plante, cereale, legume, fructe de sezon, decoruri rustice, brad împodobit, costume populare tradiționale, trofee de vânătoare.</p>

Activitate: *Realizarea decorurilor pentru un banchet de absolvire.*

Obiective:

- Să aleagă materiale adecvate elementului de decor propus;
- Să realizeze elemente de decor adecvate tipului de masă pentru care sunt destinate;
- Să argumenteze corect alegerea făcută;
- Să evalueze obiectiv activitatea celorlalți colegi;
- Să comunice cu colegii și cu cadrul didactic pe marginea sarcinii de lucru.

Mod de organizare a activității:

- Activitate în echipe.

Resurse materiale:

- Materiale pentru decoruri: flori, materiale textile și minerale, decoruri naturale, elemente tradiționale;
- Reviste, fotografii, cataloage;
- Foaie flipchart și marker.

Durață: 100 minute

Desfășurare:

Pregătire:

Elevii sunt împărțiți în grupe de câte 4 elevi;

Realizare:

- Se comunică sarcina de lucru: *Realizarea decorurilor pentru un banchet de absolvire;*
- Profesorul prezintă modul de lucru;
- Elevii împărțiți în grupe confecționează decorurile corespunzătoare;
- Elevii prezintă în fața clasei produsul rezultat, descriindu-l și răspund întrebărilor colegilor;
- Se expun decorurile realizate, într-o miniexpoziție;
- Fiecare grupă vizitează expoziția și acordă note conform unei fișe de apreciere care va fi lipită lângă decorul corespunzător, pe foaia special pregătită.

Fișă de apreciere

Pe o scară de la 1 la 10 notați aprecierile voastre pe următoarele criterii:

Criteria de evaluare	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Aspect general										
2 Alegerea corectă a										

Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale : Alimentație

Criteria de evaluare	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
materialului										
3 Asocierea culorilor										
4 Impact vizual asupra clientului										
5 Creativitate										
6 Contribuții personale										
7 Adaptarea la specificul mesei										
8 Surse de documentare										
9 Descrierea efectuată										
Din oficiu	10									
Punctaj final:										

Evaluarea decorului a fost realizată de grupa formată din elevii:

- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

• Sugestii privind evaluarea

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică, prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

- d. *La începutul modulului* – evaluare inițială.
 - Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
 - Reflectă nivelul de pregătire al elevului.
- e. *În timpul parcurgerii modulului, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*
 - Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- f. *Finală*
 - Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială:**

- Întrebări;
- Chestionare;
- Exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat;
- Brainstorming.

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Fișe de monitorizare a progresului;
- Fișe pentru evaluarea/ autoevaluarea abilităților;
- Teste de verificare a cunoștințelor cu: itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme;
- Fișa de autoevaluare a capacității colaborative;
- Lista de verificare a proiectului;
- Brainstorming;
- Planificarea proiectului;
- Mozaicul;
- Fișă de observație;
- Jurnalul elevului;
- Teme de lucru;
- Presentare.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Chestionare - cu grile de evaluare/autoevaluare;
- Proiectul - prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi;
- Studiul de caz - care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic;
- Portofoliul - care oferă informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare, etc.
- Probele practice – oferă posibilitatea evaluării capacității de aplicare a cunoștințelor teoretice în rezolvarea unor probleme practice.

Rezultatele învățării/ competențele cheie dobândite se evaluează **integrat** în situațiile în care s-a realizat agregarea acestora în unitățile respective și **separat** în situațiile în care pot fi individualizate în contextul profesional.

Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
10.1.5. Prezentarea particularităților diferitelor tipuri de elemente de decor folosite pentru mesele cu caracter special.	10.2.4. Alegerea materialelor adecvate pentru realizarea decorurilor specifice sălii de servire și meselor cu caracter special; 10.2.5. Executarea decorurilor florale și a decorurilor din diferite categorii, adaptate la specificul unității și mesei organizate;	10.3.3. Manifestarea atitudinii responsabile în realizarea, individual sau în echipă, a diferitelor elemente de decor din materialele adecvate executării având la dispoziție, modele, monstre, imagini, pliante, reviste, cataloage cu diferite decoruri ale sălilor de servire;

	10.2.6. <i>Participarea în echipa de lucru la analiza comparativă a sugestiilor creative și expresive manifestate la obținerea decorurilor pentru mesele cu caracter special.</i>	10.3.4. <i>Manifestarea dorinței de cultivare a capacității estetice prin intermediul autoexprimării artistice.</i>
--	---	---

Activitate: Instruire practică – Realizarea elementelor de decor pentru un banchet de absolvire

Cadrul didactic poate aplica pentru evaluarea fiecărei grupe o fișă de evaluare asemănătoare cu cea folosită de către elevi, sau o altă fișă care se cuprindă aspecte legate și de calitatea muncii în echipă și obiectivitatea interevaluării efectuate. Fișa de evaluare poate rezulta din aplicarea criteriilor de realizare.

• **Criterii 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	20%	Analizarea sarcinii de lucru în grup, pentru confecționarea decorurilor.	30%	6
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru.	50%	10
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire și spațiile conexe acestora.	20%	4
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea cu strictețe a cerințelor impuse elementelor de decor pentru diferite evenimente.	40%	20
			Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu cerințele.	40%	20
			Folosirea corespunzătoare a materialelor necesare și a surselor de documentare.	20%	10
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă în echipă, a fișei de apreciere a produselor realizate de ceilalți colegi.	33%	10
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în descrierea decorului obținut.	33%	10
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru în grupă.	33%	10
Total					100 p

FIȘĂ DE EVALUARE

Evaluator:

Grupa evaluată:

Nr. crt.	Criteriul evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat	Observații / argumente
1	Analizarea sarcinii de lucru în grup, pentru confecționarea decorurilor.	6 p		
2	Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru.	10 p		
3	Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire și spațiile conexe acestora.	4 p		
4	Respectarea cu strictețe a cerințelor impuse elementelor de decor pentru diferite evenimente.	20 p		
5	Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu cerințele.	20 p		
6	Folosirea corespunzătoare a materialelor necesare și a surselor de documentare.	10 p		
7	Întocmirea corectă în echipă, a fișei de apreciere a produselor realizate de ceilalți colegi.	10 p		
8	Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în descrierea decorului obținut.	10 p		
9	Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru în grupă.	10 p		
TOTAL		100 p		

• Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul ospătarului*, București: Ed. Diasfera;
2. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
3. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
4. Dincă, Cristian (2008) – *Ospatar. Manual pentru calificarea ospatar (chelner), vânzător în unități de alimentație publică, anul de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Dobrescu, Emilian (2006) – *Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
7. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
8. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism,
9. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
10. *** – www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca