

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE

CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa nr. 6 la OMENCS nr. ~~4457~~ / ~~1.5.07~~ / 2016

CURRICULUM

pentru

clasa a IX-a

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Acest curriculum a fost elaborat în cadrul 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”

2016



Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

GRUPUL DE LUCRU:

| | |
|--------------------------|--|
| 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 calificările din domeniul de pregătire profesională Turism și Alimentație :

1. Bucătar
2. Cofetar – patiser
3. Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație
4. Lucrător hotelier

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 generale (URI) | Denumire modul |
|--|---|
| URÎ 2. Aplicarea conceptelor de bază ale contabilității | MODUL 1. Bazele contabilității |
| URÎ 4. Asigurarea calității în turism și alimentație | MODUL 2. Calitatea în turism și alimentație |
| URÎ 5. Organizarea activității în unitățile de primire turistică | MODUL 3. Structuri de primire turistică |
| URÎ 6. Realizarea proceselor de bază în alimentație | MODUL 4. Procese de bază în alimentație |



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a IX-a
Învățământ profesional
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modul 1. Bazele contabilității

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Total ore /an: | 68 |
| din care: Laborator tehnologic | - |
| Instruire practică | - |

Modul II. Calitatea în turism și alimentație

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Total ore /an: | 68 |
| din care: Laborator tehnologic | - |
| Instruire practică | 34 |

Modul III. Structuri de primire turistică

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Total ore /an: | 68 |
| din care: Laborator tehnologic | - |
| Instruire practică | 34 |

Modul IV. Procese de bază în alimentație

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Total ore /an: | 102 |
| din care: Laborator tehnologic | - |
| Instruire practică | 34 |

Total ore/an = 9 ore/săpt. x 34 săptămâni = 306 ore

Stagii de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală

Modul 5. *

Total ore/an: 150

Total ore /an = 5 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 150 ore/an

TOTAL GENERAL: 456 ore/an

Notă: În clasa a IX-a, 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 1: BAZELE CONTABILITĂȚII

• Notă introductivă

Modulul „**Bazele contabilității**”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a IX-a, învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **68 ore/an**, conform planului de învățământ.

Modulul „**Bazele contabilității**” 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* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

| URÎ 2. APLICAREA CONCEPTELOR DE BAZĂ ALE CONTABILITĂȚII | | | Conținuturile învățării |
|---|-------------------------|----------------------------------|---|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| 2.1.1. | 2.2.1 2.2.2. | | Delimitări conceptuale în contabilitatea entităților. a) Incursiune în istoria contabilității b) Sistemul contabil parte a sistemului informațional economic: <ul style="list-style-type: none"> ○ cadrul general de reglementare a contabilității în România ○ contabilitatea – verigă de bază a entităților (organizarea și sfera de acțiune a contabilității, tipuri de entități) ○ utilizatorii informației contabile |
| 2.1.2 | 2.2.3 | 2.3.1 2.3.2 2.3.3 2.3.4 | Evidența economică: a) definiție, importanță b) formele evidenței economice |
| 2.1.3. | 2.2.4 2.2.5 2.2.6 | 2.3.5 | Obiectul și metoda contabilității - comunicarea informațiilor contabile: a) definiția și trăsăturile obiectului contabilității b) categorii specifice obiectului de studiu al contabilității: active, capitaluri proprii, datorii (situația poziției financiare), venituri și cheltuieli (situația performanței financiare), ecuația fundamentală a contabilității c) definiția, trăsăturile și procedeele metodei contabilității c) principii contabile |

| URÎ 2. APLICAREA CONCEPTELOR DE BAZĂ ALE CONTABILITĂȚII | | | Conținuturile învățării |
|---|----------------|-----------|---|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| 2.1.4 | 2.2.7 2.2.8 | | Echipamente, softuri și documente. A. Echipamente specifice și programe informatice utilizate în activitatea financiară și contabilă B. Aparat de marcat electronice fiscale C. Documentele de evidență contabilă: <ul style="list-style-type: none"> a. noțiunea și importanța documentelor b. structura documentelor c. modelul, forma și formatul documentelor d. clasificarea documentelor e. întocmirea, verificarea și corectarea documentelor f. circuitul, păstrarea, și arhivarea documentelor g. completarea documentelor pentru principalele tranzacții economice. |

- **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)**
 - ✓ Tabla, cretă, marker, flipchart;
 - ✓ Literatura de specialitate.
 - ✓ Calculator;
 - ✓ Videoproiector;
 - ✓ Imprimantă.

- **Sugestii metodologice**

Conținuturile modului „**Bazele contabilității**” 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 „**Bazele contabilității**” 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 „**Bazele contabilității**” sunt din categoria:

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă;**
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie.**

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

Exemple de metode moderne de învățare care pot fi utilizate în activitatea didactică:

- Știu/vreau să știu/am învățat;
- Jurnalul cu dublă intrare;
- Cafeneaua;
- Metoda diagramelor Venn;
- Cubul;
- „Urcușul pe munte”;
- Spune-mi mai mult etc.

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este metoda „**Spune-mi mai mult**”.

Metoda „Spune-mi mai mult”, este un joc de recapitulare care se joacă cu clasa întreagă. Imaginați-vă, de exemplu, că ultima dumneavoastră lecție a fost despre activele imobilizate. Împărțiți elevii din clasă în „stânga” și „dreapta” și cereți-i uneia dintre părți să se gândească la un lucru pe care și-l amintesc despre activele imobilizate. După ce a răspuns elevul de pe partea respectivă, e rândul elevilor de pe cealaltă parte să numească încă un lucru.

Răspunsurile alternează de la dreapta la stânga până ce una dintre părți pierde pentru că nu-și mai amintește nimic altceva despre subiect. Acest joc simplu poate să devină un început antrenant și folositor al lecției următoare.

Exemplificare metoda creativă „Spune-mi mai mult”

Rezultatele învățării:

| Cunoștințe | Abilități | Atitudini |
|---|---|--|
| 2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității | 2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor | 2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor |

Activitate: Prezentarea și identificarea elementelor imobilizărilor corporale.

Obiective:

- identificarea imobilizărilor corporale
- prezintarea imobilizărilor corporale

- folosirea termenilor de specialitate în comunicare
- efectuarea exercițiilor de grupare și clasificare a imobilizărilor corporale
- argumentarea alegerii făcute

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- Foi de hârtie
- Foi de flipchart

Durată: 45 minute

Desfășurare:

- Pregătire:

- Se organizează elevii în 2 grupe pe criteriul ales de profesor

- Realizare:

- Profesorul prezintă modul de lucru
- Elevii vor pune întrebări pe rând, alternând de la dreapta la stânga.
- Profesorul prezintă grupa câștigătoare.
- Fiecare grupă desemnează câte un reprezentant care va argumenta activitatea desfășurată de grupa sa.

Evaluare și feed-back:

- Activitatea se va evalua pe baza unei fișe de evaluare (detaliată la capitolul *Sugestii privind evaluarea*)

• **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 și-au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

- La începutul modulului* – evaluare inițială.
 - Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
 - Reflectă nivelul de pregătire al elevului.
- 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.
- 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 specifice secolului XXI;
- 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.

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 |
|--|---|--|
| 2.1.3. Prezentarea conceptului și elementelor definitorii ale obiectului și metodei contabilității | 2.2.4. Aplicarea reglementărilor contabile de grupare și clasificare a activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor | 2.3.3. Implicarea independentă și responsabilă în delimitarea activelor, capitalurilor proprii, datoriilor, a veniturilor și cheltuielilor |

Activitate: Prezentarea și identificarea elementelor imobilizărilor corporale.

Obiective:

- identificarea imobilizărilor corporale
- prezentarea imobilizărilor corporale
- folosirea termenilor de specialitate în comunicare
- efectuarea exercițiilor de grupare și clasificare a imobilizărilor corporale
- argumentarea alegerii făcute



• **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 | 30% | Selectarea informațiilor necesare pentru prezentarea și identificarea imobilizarilor corporale. | 60% | 18 p |
| | | | Alegerea instrumentelor de lucru: foi de flipchart, marker | 40% | 12 p |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 40% | Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic | 25% | 10 p |
| | | | Realizarea prezentării și identificării imobilizarilor corporale. | 50% | 20 p |
| | | | Utilizarea corectă a noțiunilor științifice. | 25% | 10 p |
| 3. | Prezentarea și promovarea sarcinii realizate | 30% | Folosirea corectă a terminologiei de specialitate | 20% | 6 p |
| | | | Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate. | 20% | 6 p |
| | | | Argumentarea activității realizate. | 40% | 12 p |
| | | | Indicarea corectă a imobilizărilor corporale | 20% | 6 p |
| TOTAL PUNCTAJ | | | | 100% | 100 p |

Fișă de evaluare a activității

Criterii de apreciere a performanței

- 1) Selectarea informațiilor necesare pentru prezentarea și identificarea imobilizarilor corporale
- 2) Alegerea instrumentelor de lucru: foi de flipchart, marker
- 3) Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic
- 4) Realizarea prezentării și identificării imobilizarilor corporale.
- 5) Utilizarea corectă a noțiunilor științifice
- 6) Folosirea corectă a terminologiei de specialitate
- 7) Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate
- 8) Argumentarea activității realizate
- 9) Indicarea corectă a imobilizărilor corporale

• **Bibliografie**

1. Brookson, Stephan, *Cum sa înțelegem contabilitatea*, Ed.RAO
2. Caraiani Chirata, Dumirana Mihaela, *Bazele contabilității*, Editia a III- a, Editura Universitară
3. Cerghit, Ioan, *Sisteme de instruire alternative și complementare*. Structuri, stiluri și strategii, București, Editura Aramis, 2002
4. Cristea, Gabriela C., *Managementul lecției*, București, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., 2003
5. Cristea, Sorin, *Dicționar de pedagogie*, București, Grupul Editorial Litera. 2000
6. Jinga, Ioan; Negreș, Ioan, *Învățarea eficientă*, București, Editura Editis, 1994

7. Lisievici, Petru, *Evaluarea în învățământ*. Teorie, practică, instrumente, București, Editura Aramis, 2002
8. Manea L, Nichita M.E., Irimia A., Rapceanu C., *Introducere în contabilitate. Aplicații, ASE*, București, 2013
9. Meyer Geniviève, *De ce și cum evaluăm*, Iași, Editura Polirom
10. Radu, Ion T., *Evaluarea în procesul didactic*, București, Editura Didactică și Pedagogică, R.A., 2000
11. Vogler Jean (coord.), *Evaluarea în învățământul preuniversitar*, Iași, Editura Polirom, 2000
12. *** - Documente financiar-contabile, Editura Monitorul Oficial, 2009
13. *** - *Legea nr. 31/1990 - Legea societăților comerciale*
14. *** - *Legea nr 82/1991 - Legea contabilității (cu modificările ulterioare)*
15. *** - *Ordinul ministrului economiei și finanțelor nr. 3.512/2008 privind documentele financiar-contabile, în vigoare de la 1 ianuarie 2009*
16. *** - *OMFP 1802/2014 – Reglementările contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate*
17. www.e-legis.ro
18. www.conta.ro
19. www.gestiunestocuri.ro
20. www.e-contabilitate.ro
21. www.programedecontabilitate.ro
22. <http://educate.intel.com/ro/AssessingProjects>



MODUL 2: CALITATEA ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

• Notă introductivă

Modulul, „Calitatea în turism și alimentație”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală aferente clasei a IX-a, învățământ profesional.

Modulul are alocat un numărul de **68 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **34 ore/an** – instruire practică

Modulul „Calitatea în turism și alimentație” 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* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

| URÎ 4. ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE | | | Conținuturile învățării |
|--|--|--------------------------------------|---|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| 4.1.1. 4.1.2. 4.1.3. | 4.2.1. 4.2.2. 4.2.3. | 4.3.1. 4.3.2. 4.3.3. | Calitatea produselor și a serviciilor <ul style="list-style-type: none"> • Definirea conceptul de ”calitate” • Ipostazele calității • Factorii ce determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor <ul style="list-style-type: none"> - factorii principali și secundari - factori care influențează calitatea serviciilor turistice (hoteliere): calitatea facilităților, calitatea personalului, alte elemente de organizare • Caracteristicile de calitate ale produselor • Caracteristicile serviciilor <ul style="list-style-type: none"> - diferențele de bază între bunuri și servicii - caracteristici de calitate a serviciilor |
| 4.1.4. 4.1.5. 4.1.6. 4.1.7. 4.1.8. 4.1.9. | 4.2.4. 4.2.5. 4.2.6. 4.2.7. 4.2.8. 4.2.9. | 4.3.4. 4.3.5. 4.3.6. 4.3.7. | Valoarea nutritivă a produselor alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Componentele valorii nutritive • Calcularea valorii calorice a alimentelor Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Cerealele și produsele din cereale • Legume și fructe. Produse rezultate din prelucrarea lor • Carnea, subprodusele și produsele din carne • Peștele, subprodusele din pește și alte produse marine • Laptele și produsele lactate • Condimente, stimulente și alte adaosuri |

| URÎ 4. ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE | | | Conținuturile învățării |
|--|-----------|-----------|---|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| | | | Verificarea calității produselor și serviciilor <ul style="list-style-type: none"> • Verificarea organoleptică a principalelor produse alimentare • Modalități de apreciere a calității serviciilor Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor <ul style="list-style-type: none"> • Componentele și formele marcării- etichetării produselor • Marcarea ecologică a produselor • Funcțiile și clasificarea ambalajelor • Metode de ambalare Respectarea drepturilor consumatorilor conform legislației în vigoare <ul style="list-style-type: none"> • Drepturile consumatorilor • Sancțiuni pe tipuri de abateri pentru nerespectarea drepturilor consumatorilor |
| 4.1.10. | 4.2.10. | 4.3.8. | Standardizarea produselor și serviciilor <ul style="list-style-type: none"> • Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național • Standarde de calitate privind produsele și serviciile <ul style="list-style-type: none"> - documente care certifică și atestă calitatea produselor - normative de calitate pentru serviciile hoteliere |

- **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)**
 - ✓ Consumabile: hârtie flipchart, hârtie xerox, markere, cretă colorată;
 - ✓ Legislația privind calitatea produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație;
 - ✓ Documentație specifică alimentației publice și unităților de cazare;
 - ✓ Ambalaje și mostre de produse alimentare.
 - ✓ Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector;
 - ✓ Dotări specifice sălilor de clasă;
 - ✓ Conectare la rețeaua de internet.

- **Sugestii metodologice**

Conținuturile modulului „**Calitatea în turism și alimentație**” 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 „**Calitatea în turism și alimentație**” are o structură elastică, 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 "Calitatea în turism și alimentație" sunt din categoria:

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă;**
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie;**
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere;**
- **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 moderne de învățare care pot fi utilizate în activitatea didactică:

- Știu/vreau să știu/am învățat;
- Metoda Jigsaw (Mozaicul);
- Jurnalul cu dublă intrare;
- Cafeneaua;
- Turul galeriei;
- Metoda diagramelor Venn;
- Cubul;
- Brainstorming;
- Metoda pălăriilor gânditoare;
- Tehnica 6/3/5, etc.

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este metoda **turul galeriei**.

Turul galeriei este o metodă de învățare prin cooperare ce îi încurajează pe elevi să-și exprime opiniile proprii. Produsele realizate de elevi sunt expuse ca într-o galerie, prezentate și susținute de secretarul 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 afișele într-o miniexpoziție etc.;
- Lângă fiecare afiș 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

Rezultatele învățării:

| Cunoștințe | Abilități | Atitudini |
|---|--|---|
| 4.1.6. Prezentarea elementelor de marcare și etichetare a produselor. | 4.2.7. Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor | 4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor |

Activitatea de învățare: Etichetarea produselor alimentare

Obiective:

- Să identifice elementele de etichetare a produselor alimentare
- Să realizeze eticheta unui produs alimentar
- Să analizeze eticheta unor produse alimentare

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- Flipchart
- Foi de flipchart
- Markere
- Foi A4
- Ambalaje

Durată: 45 minute

Desfășurarea activității:

1. Organizarea elevilor în grupuri de 4-5, în funcție de numărul elevilor din clasă.
2. Profesorul prezintă tema de studiu „Etichetarea produselor alimentare”, fiecare grup având sarcina de a realiza o etichetă pentru un produs alimentar, la alegere, ținând cont de toate elementele pe care trebuie să le cuprindă acesta pentru a asigura o informare completă a consumatorului. Se va avea în vedere și grafica, estetica etichetei.
3. Etichetele realizate pe foi de flipchart, se expun pe pereții sălii de clasă, ca într-o expoziție.
4. Un reprezentant din fiecare 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 eticheta realizată, notează pe foaia A4 comentariile, observațiile, propunerile.
6. La sfârșit, fiecare grup revine la propriul afiș, analizează comentariile, răspund întrebărilor notate pe foaie.

• 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 și-au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

- *La începutul modului* – evaluare inițială.
 - Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
 - Reflectă nivelul de pregătire al elevului.
- *În timpul parcurgerii modului, 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.
- *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 specifice secolului XXI;
- 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.

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 |
|---|--|---|
| 4.1.6. Prezentarea elementelor de marcă și etichetare a produselor. | 4.2.7. Verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor | 4.3.6. Implicarea activă și responsabilă în verificarea marcării, etichetării și ambalării produselor |

Activitate: Etichetarea produselor alimentare

Obiective:

- Să identifice elementele de etichetare a produselor alimentare
- Să realizeze eticheta unui produs alimentar
- Să analizeze eticheta unor produse alimentare

• 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 | 30% | Stabilirea elementelor obligatorii pentru eticheta produselor alimentare. | 80% | 24 p |
| | | | Selectarea materialelor de lucru: foi flipchart pentru realizarea etichetelor; etichete de produse. | 20% | 6 p |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 40% | Realizarea etichetei unui produs alimentar, având în vedere elementele obligatorii, grafica și estetica etichetei. | 60% | 24 p |
| | | | Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea etichetei. | 20% | 8 p |
| | | | Formularea sugestiilor, comentariilor, întrebărilor pe baza materialelor realizate. | 20% | 8 p |
| 3. | Prezentarea și promovarea sarcinii realizate | 30% | Folosirea corectă a terminologiei de specialitate. | 20% | 6 p |
| | | | Prezentarea etichetei realizate. | 30% | 9 p |
| | | | Exprimarea argumentată a unor puncte de vedere personale referitoare la produsele realizate . | 50% | 15 p |
| TOTAL PUNCTAJ | | | | 100% | 100 p |



Fișa de evaluare a activității

| Criteria de apreciere a performanței: | Punctajul obținut |
|--|--------------------------|
| 1. Stabilirea elementelor obligatorii pentru eticheta produselor alimentare | <input type="checkbox"/> |
| 2. Selectarea materialelor de lucru: foi flipchart pentru realizarea etichetelor, etichete de produse | <input type="checkbox"/> |
| 3. Realizarea etichetei unui produs alimentar, având în vedere elementele obligatorii, grafica și estetica etichetei | <input type="checkbox"/> |
| 4. Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea etichetei | <input type="checkbox"/> |
| 5. Formularea sugestiilor, comentariilor, întrebărilor pe baza materialelor realizate | <input type="checkbox"/> |
| 6. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate | <input type="checkbox"/> |
| 7. Prezentarea etichetei realizate | <input type="checkbox"/> |
| 8. Exprimarea argumentată a unor puncte de vedere personale referitoare la produsele realizate | <input type="checkbox"/> |

• Bibliografie

1. Diaconescu I., *Bazele merceologiei*, Editura Uranus, București, 2002.
2. Diaconescu I., *Merceologie alimentară*, Editura Eficient, București, 1998.
3. I. Răducanu, R. Procopie, *Merceologie*, Biblioteca digitală ASE.
4. Nicolescu Radu, *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-Turism, 1998.
5. Olaru M., ș.a.- *Studiul calității produselor și serviciilor*, Editura Economică Preuniversitaria, București, 2000.
6. Ștefania Mihai, Carmen Ionești, Aurelia Turcescu, Florentina Coste, Valentina Capotă, *Turism și alimentație*, manual pentru clasa a IX-a, Editura CD PRESS, 2010.
7. Tănțica Petre, Gabriela Iordache, Gabriela Simionescu ș.a., *Studiul calității produselor și serviciilor*, manual pentru clasa a X-a, Editura Niculescu, 2010.
8. H.G. nr.106/2002 privind etichetarea alimentelor



MODUL 3: STRUCTURI DE PRIMIRE TURISTICĂ

• Notă introductivă

Modulul „Structuri de primire turistică”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală aferente clasei a IX-a, învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **68 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **34 ore/an** – instruire practică

Modulul „Structuri de primire turistică” 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* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

| URÎ 5. ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII ÎN UNITĂȚILE DE PRIMIRE TURISTICĂ | | | Conținuturile învățării |
|--|--|------------------|--|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| 5.1.1. 5.1.2. 5.1.3. 5.1.4. 5.1.5. 5.1.6. | 5.2.1. 5.2.2. 5.2.3. 5.2.4. 5.2.5. | 5.3.1. 5.3.2. | Unități de cazare. - Clasificarea unităților de cazare; - Caracteristicile unităților de cazare. Baza tehnico-materială din unitățile de cazare. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobiliu, aparate, echipamente, instalații etc.); - Echipamente specific (instalații termice, instalații climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare etc.) - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; - Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare; - Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop etc.). Unități de alimentație. - Clasificarea unităților de alimentație; - Caracteristicile unităților de alimentație. Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobiliu, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.); - Caracteristicile constructive și funcționale ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație; |

| URÎ 5. ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII ÎN UNITĂȚILE DE PRIMIRE TURISTICĂ | | | Conținuturile învățării |
|--|---|----------------------------|--|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| | | | <p>- Tipuri de lucrări de întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație;</p> <p>- Materiale și ustensile pentru întreținerea bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație (detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop etc.).</p> |
| 5.1.7. 5.1.8. 5.1.9. 5.1.10. | 5.2.6. 5.2.7. 5.2.8. | 5.3.3. 5.3.4. | <p>Compartimentele structurilor de primire.</p> <p>- Compartimente ale unităților de cazare;</p> <p>- Compartimente ale unităților de alimentație;</p> <p>- Tipuri de relații stabilite între compartimente ale structurilor de primire;</p> <p>- Surse de informare specifice industriei turistice: literatură de specialitate, mijloace mass-media, filme documentare, site-uri specializate etc.</p> |
| 5.1.11. 5.1.12. 5.1.13. | 5.2.9. 5.2.10. 5.2.11. 5.2.12. | 5.3.5. 5.3.6. 5.3.7. | <p>Activități fizice specifice unităților de turism și alimentație: transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor etc.</p> <p>Măsuri de reducere a solicitărilor fizice: economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, 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 muzical artistice, manipularea necorespunzătoare a inventarului</p> <p>Elemente de microclimat optim: temperatură, iluminat, ventilație.</p> |

- **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;
- ✓ Cataloage, albume, pliante, ghiduri, hărți, broșuri, ș.a., cu specific turistic și de alimentație;
- ✓ Flipchart, markere;
- ✓ Alte resurse materiale identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.
- ✓ Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector;
- ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă.
- ✓ Dotări specifice unităților de cazare conform nomelor de clasificare a acestora;
- ✓ Dotări specifice unităților de alimentație conform nomelor de clasificare a acestora;

- ✓ Alte echipamente și mijloace de învățământ, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

• Sugestii metodologice

Conținuturile modului „**Structuri de primire turistică**” 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 „**Structuri de primire turistică**” 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 „**Structuri de primire turistică**” sunt din categoria:

- **Competențe sociale și civice;**
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere.**

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

Exemple de metode moderne de învățare care pot fi utilizate în activitatea didactică:

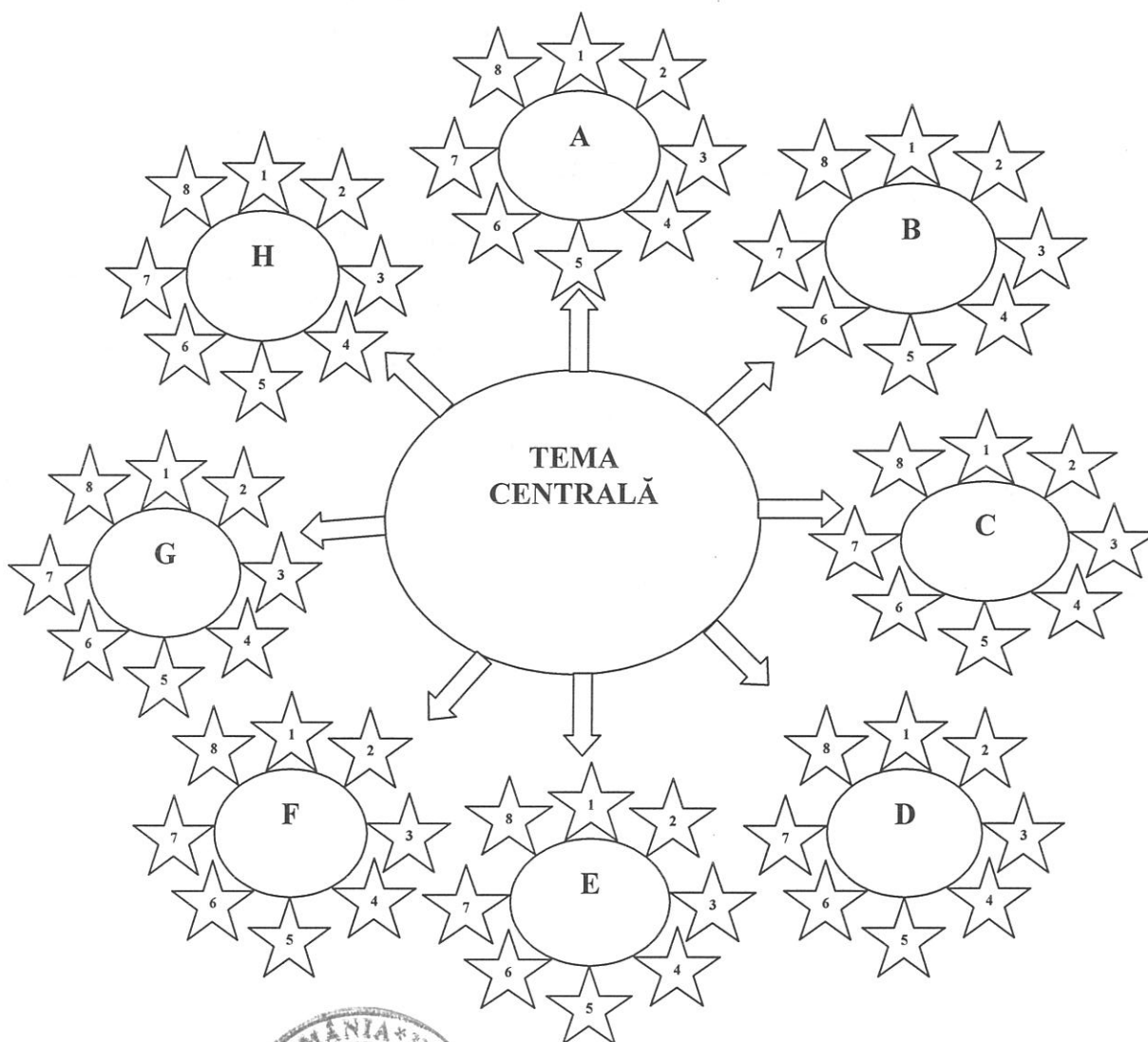
- Știu/vreau să știu/am învățat;
- Schimbă perechea;
- Studiul de caz;
- Știu/vreau să știu/am învățat;
- Metoda „Floarea de lotus”;
- Jurnalul cu dublă intrare;
- Cafeneaua;



- Metoda diagramelor Venn;
- Cubul;
- Brainstorming;
- Harta minții;
- Metoda bulgărelui de zăpadă;
- Metoda puzzle;
- Metoda piramidei;
- Cine știe câștigă;
- Turul galeriei;
- Pălăriile gânditoare;
- Harta scenariilor de viitor etc.

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este **tehnica Lotus (Floarea de nufăr)**

Tehnica **florii de nufăr** presupune deducerea de conexiuni între idei, concepte, pornind de la o **temă centrală**. Problema sau tema centrală determină cele 8 idei secundare care se construiesc în jurul celei principale, asemeni petalelor florii de nufăr.



Cele 8 idei secundare sunt trecute în jurul temei centrale, urmând ca apoi ele să devină la rândul lor teme principale, pentru alte 8 flori de nufăr. Pentru fiecare din aceste noi teme centrale se

vor construi câte alte noi 8 idei secundare. Astfel, pornind de la o temă centrală, sunt generate noi teme de studiu pentru care trebuie dezvoltate conexiuni noi și noi concepte.

Desfășurare

- Se anunță tema;
- Se comunică sarcina de lucru și principiile metodei;
- Se stabilesc cele 8 grupe care vor trata subtemele identificate;
- După rezolvarea temei un reprezentant al grupei completează diagrama pregătită pe tablă / foaie flipchart / într-un document electronic proiectat (smartbord);
- Se dezbate cu toți elevii clasei rezultatul obținut;
- Se stabilește forma finală a informației incluse în diagramă care va fi distribuită fiecăruia dintre elevi.

Tehnica Lotus este o modalitate de lucru în grup cu mari valențe formativ-educative. Stimulează și dezvoltă capacități ale inteligenței lingvistice, ale inteligenței interpersonale, ale inteligenței intrapersonale, ale inteligenței sociale.

Exemplificarea metodei creativă *Tehnica Lotus (Floarea de Lotus)* în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării:

| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | Conținuturile învățării |
|------------|------------------|------------------|--|
| 5.1.6. | 5.2.3. 5.2.5. | 5.3.1. 5.3.2. | Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație. - Elementele bazei tehnico-materiale (mobilier, aparate, utilaje, echipamente, inventar textil, din porțelan, din sticlă, și ustensile specifice etc.); |

Activitate: *Identificarea tipurilor de dotări din diferitele categorii.*

Obiective:

- Să stabilească cele mai importante categorii de dotări din unitățile de alimentație;
- Să identifice principalele tipuri de dotări din categoriile precizate;
- Să argumenteze alegerile făcute;
- Să contribuie la obținerea rezultatului final al clasei.

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- Foi de hârtie
- Foi de flipchart
- Markere
- Echipamente multimedia

Durată: 50 minute

Desfășurare:

Pregătire:

- Se organizează elevii în 8 grupe pe criteriul ales de profesor

Realizare:

- Se comunică sarcina de lucru: identificarea tipurilor de dotări din diferitele categorii ale bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație;
- Se stabilesc pentru început principalele categorii de elemente ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație

A. mobilier

- B. aparate;
 - C. utilaje;
 - D. tacâmuri;
 - E. inventar textile;
 - F. inventar din porțelan / ceramic;
 - G. inventar din sticlă;
 - H. ustensile specifice.
- Profesorul prezintă modul de lucru
 - Se formează grupurile de lucru și se atribuie prin tragere la sorți subtema la care va lucra fiecare echipă;
 - Grupele lucrează pentru a reuși să completeze în diagramă informațiile necesare: tipuri de dotări din diferitele categorii ale bazei tehnico materiale a unităților de alimentație;
 - Câte un reprezentant al fiecărei grupe va include în diagrama finală informațiile identificate de colegi.
 - Se analizează diagrama completată de toate grupele.

| | | | | | | | | |
|---|-----------------------|---|------------------------|--|---------------------|---|--------------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| 8 | A mobilier | 4 | 8 | B aparate | 4 | 8 | C utilaje | 4 |
| 7 | 6 | 5 | 7 | 6 | 5 | 7 | 6 | 5 |
| 1 | 2 | 3 | A mobilier; | B aparate; | C utilaje; | 1 | 2 | 3 |
| 8 | H ustensile specifice | 4 | H ustensile specifice. | Tema: <i>Baza tehnico-materială din unitățile de alimentație</i> | D tacâmuri; | 8 | D tacâmuri | 4 |
| 7 | 6 | 5 | G inventar din sticlă; | F inventar din porțelan/ceramic; | E inventar textile; | 7 | 6 | 5 |
| 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| 8 | G inventar din sticlă | 4 | 8 | F inventar din porțelan/ceramic | 4 | 8 | E inventar textile | 4 |
| 7 | 6 | 5 | 7 | 6 | 5 | 7 | 6 | 5 |

• **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 și-au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

- *La începutul modulului* – evaluare inițială.
 - Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
 - Reflectă nivelul de pregătire al elevului.
- *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.
- *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 specifice secolului XXI;
- 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.

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 |
|--|--|--|
| 5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație. | 5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare. 5.2.5. <i>Participarea la activitățile echipelor de lucru.</i> | 5.3.1. <i>Respectarea principiilor dezvoltării durabile</i> în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație. 5.3.2. <i>Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.</i> |

Activitate: Identificarea diferitelor componente ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație:

Obiective:

- Să identifice diferite componente ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație.
- Să includă elementul identificat într-o categorie a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație
- Să precizeze, pe fișa dată, utilitate elementului identificat.


FIȘA DE LUCRU

Numele și prenumele:

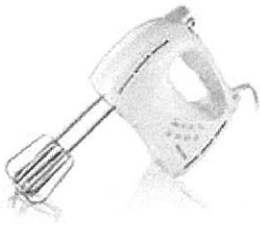
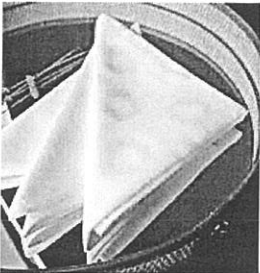

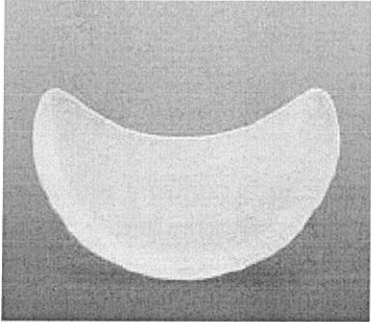

Clasa:

Data:



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

| Imagine | Denumire | Categoria | Utilitatea, cu referire la norme și reglementări |
|---|----------|-----------|--|
| 1.  | | | |
| 2. | | | |



| Imagine | Denumire | Categoria | Utilitatea, cu referire la norme și reglementări |
|---|----------|-----------|--|
|  | | | |
| <p>3.</p>  | | | |
| <p>4.</p>  | | | |
| <p>5.</p>  | | | |
| <p>6.</p>  | | | |
| <p>7.</p> | | | |



| Imagine | Denumire | Categoria | Utilitatea, cu referire la norme și reglementări |
|---|----------|-----------|--|
|  | | | |
| 8.  | | | |

Sugestie de rezolvare a sarcinii:

1. **Cuțit pentru pește** – tacâmuri – se regăsesc în structura mise-en-place-ului, fiind folosite de către clienți pentru consumarea peștelui, în condiții de siguranță și igienă;
2. **Mixer de bucătărie (minirobot)** – aparate – se utilizează la operații de tăiere, amestecare și batere a diferitelor tipuri de compoziții, respectându-se norme de siguranță și securitate a muncii, de igienă și de consum economic de energie (dezvoltare durabilă).
3. **Șervete de masă** – inventar textil – utilizat de către clienți pentru protecția îmbrăcăminteii dar și pentru igiena mâinilor și a feței.
4. **Mașina de gătit** – utilaje – se utilizează la prepararea hranei, aplicând operații termice specifice. În funcție de sursa de energie (gaz, curent electric), normele de siguranță și securitate în muncă diferă, dar au ca idee centrală, evitarea arsurilor. Normele de igienă se referă la menținerea mașinii de gătit, într-o stare de curățenie adecvată. Din punct de vedere al regulilor de dezvoltare durabilă, se recomandă utilizarea variantelor economice de consum a gazului sau a energiei electrice.
5. **Osieră** – inventar din porțelan / ceramică – este utilizată de consumatori pentru a îndepărta oasele din farfuria destinată preparatelor. În manipularea osierei lucrătorii trebuie să fie atenți în special să nu se spargă.
6. **Consolă** – mobilier – este amplasat în saloanele de servire pentru păstrarea obiectelor de inventar necesare în realizarea mise-en-place-ului sau la refacerea acestuia în timpul operațiilor de servire. Având părți mobile trebuie respectate regulile de protecție specifice. Regulile de igienă privesc atât mobilierul cât și obiectele de inventar.
7. **Cupă de șampanie** – inventar din sticlă – este utilizată pentru servirea șampaniei în cadrul diferitelor evenimente. Atenția trebuie acordată manipulării acesteia pentru a nu se sparge.
8. **Tigaie** – ustensile – se utilizează la obținerea preparatelor culinare, prin tratamente termice de frigere, prăjire sau înăbușire. La utilizarea sa trebuie respectate norme de siguranță și securitate în muncă specifice lucrului cu surse de căldură și normele de igienă specifice. Referitor la dezvoltarea durabilă, trebuie evidențiate normele de manipulare a grăsimilor uzate.

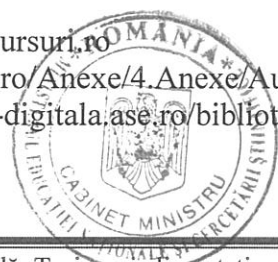


• **Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:**

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

• **Bibliografie**

- Burboiu Petre (1990) – *Economia și organizarea ergonomică a muncii*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
- Capotă Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
- Ene Cornelia (2004) – *Cartea ospitalității*, București: Editura THR-CG
- Florea Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG
- Glăvan Vasile (2000) – *Turismul în România*, București: Editura Economică
- Iurcu Mihail (2007) – *Tratat de ergonomie*, Târgoviște: Editura Bibliotheca
- Lupu Nicolae (2002) – *Hotelul – economie și management*, București: Editura ALL
- Mihai Ștefania, ș.a. (2000) – *Tehnologia hotelieră*, București: Editura Niculescu
- Minciu Rodica (2000) – *Economia turismului*, București: Editura Uranus
- Nicolescu Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs
- Nistorescu Puiu (2002) – *Management în turism*, București: Editura ASE
- Stavrositu Stere (2003) – *Tehnica servirii consumatorilor*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
- *** – www.hotelall.ro
- *** – <http://www.topcursuri.ro>
- *** – [http://www.tvet.ro/Anexe/4.Anexe/Aux_Phare/Aux_2006/Turism și alimentație/](http://www.tvet.ro/Anexe/4.Anexe/Aux_Phare/Aux_2006/Turism%20si%20alimentatie/)
- *** – www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca



MODUL 4: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE

• Notă introductivă

Modulul „**Procese de bază în alimentație**”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală aferente clasei a IX-a, învățământ profesional.

Modulul are alocat un numărul de **102 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **34 ore/an** – instruire practică

Modulul „**Procese de bază în alimentație**” 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* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

| URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE | | | Conținuturile învățării |
|---|------------------|-----------|---|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| 6.1.1. 6.1.2. | 6.2.1. 6.2.2. | 6.3.1. | 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. |
| 6.1.3. 6.1.4. | 6.2.3. 6.2.4. | 6.3.2. | Dotări specifice spațiilor de servire. - 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. |
| 6.1.5. | 6.2.5. 6.2.6. | 6.3.3. | Operații de ambientare a spațiilor de servire: - Operații de curățenie curente; - Operații de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor. |
| 6.1.6. 6.1.7. | 6.2.7. 6.2.8. | 6.3.4. | Materii prime și auxiliare folosite în alimentație: - Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație; - Materii prime vegetale; - Materii prime animale; - Materii auxiliare. |

| URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE | | | Conținuturile învățării |
|---|------------------|-----------|--|
| Rezultate ale învățării (codificate conform SPP) | | | |
| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | |
| 6.1.8. 6.1.9. 6.1.10 | 6.2.9. | 6.3.5. | 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. |
| 6.1.11 6.1.12 6.1.13 6.1.14 | 6.2.10 6.2.11 | 6.3.6. | 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. |

- **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;
- ✓ Literatură de specialitate și documente specifice: buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- ✓ Alte resurse materiale identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.
- ✓ Aparatură multimedia: computere conectate la internet, multifuncționale, videoproiector;
- ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă.
- ✓ Rețetare, fișe de documentare;
- ✓ Mobilier, echipamente și obiecte de inventar specifice spațiilor de servire;
- ✓ Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- ✓ Vase, ustensile, aparate, utilaje și echipamente specifice bucătăriilor și laboratoarelor de patiserie și cofetărie;
- ✓ Alte echipamente și mijloace de învățământ, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate

- **Sugestii metodologice**

Conținuturile modulului „**Procese de bază în alimentație**” 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 „**Procese de bază în alimentație**” are o structură elastică, 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 **Structuri de primire turistică** sunt din categoria:

- **Competența de a învăța să înveți**
- **Competențe sociale și civice**
- **Competențe antreprenoriale**

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

Exemple de metode moderne de învățare care pot fi utilizate în activitatea didactică:

- Schimbă perechea,
- Studiul de caz
- Știu/vreau să știu/am învățat;
- Metoda „Floarea de lotus”
- Jurnalul cu dublă intrare;
- Cafeneaua;
- Metoda diagramelor Venn;
- Cubul;
- Brainstorming;
- Harta minții;
- Metoda bulgărelui de zăpadă;
- Metoda puzzle;
- Metoda piramidei;
- Cine știe câștigă;
- Turul galeriei;
- Pălăriile gânditoare;
- Harta scenariilor de viitor;
- Impulsul fotografic, etc.

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este **Schimbă perechea**.

Schimbă perechea este o metodă de lucru pe perechi. Se împarte clasa/grupa de elevi în două echipe egale ca număr de participanți, constituindu-se perechile la sugestia cadrului didactic.

Se formează două cercuri concentrice, elevii fiind față în față pe perechi. Profesorul pune o întrebare sau dă o sarcină de lucru în perechi. Fiecare pereche discută și apoi comunică ideile. Cercul din exterior se rotește în sensul acelor de ceasornic, realizându-se astfel schimbarea partenerilor în pereche.

Elevii au posibilitatea de a lucra cu fiecare membru al clasei. Fiecare se implică în activitate și își aduce contribuția la rezolvarea sarcinii.

Desfășurare

- Se anunță tema;
- Se comunică sarcina de lucru și principiile metodei;
- Se stabilesc organizează cele 2 cercuri concentrice astfel încât elevii să se organizeze în perechi, care vor rezolva o sarcină de lucru, consemnând observațiile pe fișe de lucru;
- După rezolvarea sarcinii, elevii din cercul exterior se deplasează în sensul acelor de ceasornic formând pereche cu următorul coleg, pentru a rezolva o nouă sarcină;
- În momentul epuizării sarcinilor se analizează împreună rezultatele activității;
- Toți elevii consemnează principalele concluzii ale activității.

Exemplificarea metodei creative Schimbă perechea în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării:

| Cunoștințe | Abilități | Atitudini | Conținuturile învățării |
|--------------------------------------|------------------|-----------|---|
| 6.1.11 6.1.12 6.1.13 6.1.14 | 6.2.10 6.2.11 | 6.3.6. | Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - 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. |

Activitate: Realizarea prelucrării termice a legumelor.

Obiective:

- Să descrie modul de realizare a diferitelor operații termice;
- Să identifice utilajele, vasele și ustensilele necesare realizării operației respective;
- Să efectueze practic operațiile de prelucrare termică;
- Să analizeze efectele operațiilor termice asupra legumelor.

Mod de organizare a activității:

- Activitate în echipe

Resurse materiale:

- Legume: cartofi, ciuperci, morcovi;
- Utilaje, vase și ustensile necesare pentru tratamente termice în bucătărie;
- Fișe de lucru pentru consemnarea observațiilor.

Durată: 150 minute

Desfășurare:

Pregătire:

- Se organizează elevii în perechi, așezați în cele două cercuri concentrice, elevii numerotați cu cifra 1 vor constitui cercul central iar cei cu cifra 2 vor forma cercul exterior.

Realizare:



- Se comunică prima sarcina de lucru: fiecare pereche realizează operația de opărire a ciupercilor (tăiate în sferturi);
- După realizarea primei sarcini fiecare pereche consemnează principalele observații în fișa de lucru pusă la dispoziție;
- Se schimbă perechile și pe rând se dau următoarele sarcini: realizarea operației de înăbușire a cartofilor (tăiați cuburi); realizarea operației de fierbere a morcovilor feliați; realizarea operației de sotare a morcovilor răzuți; realizarea operației de prăjire a cartofilor; realizarea operației de frigere pe grătar a ciupercilor; realizarea operației de coacere a cartofilor;
- După fiecare operație realizată elevii își consemnează în fișa pentru pereche (păstrată de elevii din cercul interior, nr. 1) principalele observații;
- La final se discută pe baza observațiilor din fișa de lucru, stabilindu-se principalele caracteristici ale fiecărei operații.

FIȘĂ DE LUCRU în pereche

Nr. 1 în pereche: _____

| Nr. 2 în pereche | Sarcina / realizarea operației de: | Utilaje, vase și ustensile necesare | Mod de realizare | Observații |
|------------------|------------------------------------|-------------------------------------|------------------|------------|
| | Opărire a ciupercilor | | | |
| | Înăbușire a cartofilor | | | |
| | Fierbere a morcovilor feliați | | | |
| | Sotare a morcovilor răzuți | | | |
| | Prăjire a cartofilor | | | |
| | Frigere pe grătar a ciupercilor | | | |
| | Coacere a cartofilor | | | |

• 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 și-au achiziționat rezultatele învățării propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea 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 aibă loc într-un mediu real, 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.

Se propun 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 specifice secolului XXI,
- Teste de verificare a cunoștințelor cu: itemi cu alegere multiplă, cu alegere duală, de completare, de tip pereche, de tip întrebări structurate sau 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.

Se propun 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.

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 |
|--|---|--|
| 6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație. | 6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație. | 6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin <i>utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor</i> din alimentație <i>cu respectarea principiilor dezvoltării durabile.</i> |
| 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. | 6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate. | |
| 6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică. | | |

Activitate: Realizarea tratamentelor termice la legume:

Obiective:

- Să prezinte modul de realizare a operațiilor termice aplicabile legumelor;
- Să selecteze corect utilajele, ustensilele și vasele necesare realizării operațiilor termice;
- Să realizeze corect operațiile termice, colaborând cu colegii și cu cadrul didactic;
- Să respecte normele de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.

FIȘĂ DE OBSERVARE

Numele și prenumele elevului:

Data:

Evaluator:

| Sarcina de lucru | Realizat efectiv | Realizat 100% |
|--|------------------|---------------|
| Pregătirea locului de muncă | | ☆☆☆☆ |
| Pregătirea utilajelor, vaselor și ustensilelor necesare realizării operațiilor de prelucrare termică | | ☆☆☆☆ |
| Pregătirea legumelor pentru realizarea operațiilor tratament termic | | ☆☆☆☆ |
| Realizarea corectă a opăririi | | ☆☆☆☆ |
| Realizarea corectă a fierberii | | ☆☆☆☆ |
| Realizarea corectă a sotării | | ☆☆☆☆ |
| Realizarea corectă a înăbușirii | | ☆☆☆☆ |
| Realizarea corectă a frigerii | | ☆☆☆☆ |
| Realizarea corectă a prăjirii | | ☆☆☆☆ |
| Realizarea corectă a coacerii | | ☆☆☆☆ |
| Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de siguranță și securitate în muncă | | ☆☆☆☆ |
| Realizarea operațiilor de curățenie și igienă la locul de muncă | | ☆☆☆☆ |
| Colaborarea în echipă, cu celelalte echipe și cu cadrul didactic / tutorele | | ☆☆☆☆ |

• 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 | 30% | Analizarea sarcinilor de lucru stabilite | 20% | 6 p |
| | | | Alegerea metodelor adaptate prelucrării termice a legumelor. | 50% | 15 p |
| | | | Respectarea regulilor și reglementărilor privind dezvoltarea durabilă, igiena, sănătatea și securitatea muncii, în spațiile de producție și de servire din unitățile de alimentație. | 30% | 9 p |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 50% | Identificarea utilajelor, vaselor și ustensilelor necesare realizării operațiilor de prelucrare termică a legumelor. | 30% | 15 p |

| Nr. crt. | Criteria de realizare și ponderea acestora | Indicatorii de realizare și ponderea acestora | Punctaj |
|--------------|--|--|---------------|
| | | Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice pentru prelucrarea termică a legumelor. | 50% 25 p |
| | | Folosirea corespunzătoare a documentației specifice în gestionarea, prelucrarea termică a legumelor. | 20% 10 p |
| 3. | Prezentarea și promovarea sarcinii realizate | 20% | |
| | | Întocmirea corectă a fișei tehnologice | 30% 6 p |
| | | Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise pe parcursul derulării activității. | 35% 7 p |
| | | Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru prelucrare termică a legumelor. | 35% 7 p |
| Total | | | 100% 100 p |

• Bibliografie

1. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
2. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Brumar, Constanța, ș.a. (2010) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
4. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
5. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Tehnician în turism*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Calificarea profesională Bucătar, manualul pentru clasa XI an de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.
7. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
8. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
9. Stavrositu Stere (2003) – *Tehnica servirii consumatorilor*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
10. *** – www.rasfoiesc.com/sanatate/alimentatie/
11. *** – www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca
12. *** – www.asociatia-profesorilor.ro/metode-de-predare-interactive.html



