

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

**Anexa nr. 2 la OMEN nr. 3501 din 29.03.2018**

# **CURRICULUM**

**pentru**

**clasa a XII – a**

**CICLUL SUPERIOR AL LICEULUI - FILIERA TEHNOLOGICĂ**  
**Calificarea profesională**

**TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE**

**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:**

<b>BRUMAR CONSTANȚA</b>	Dr. Ec. Profesor grad didactic I, Dr., Colegiul Economic „Viilor” București
<b>COSTACHE RODICA</b>	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
<b>DINESCU MIRELA</b>	Profesor, grad didactic I, Școala Superioară Comercială „Nicolae Kretzulescu”, București
<b>GEORGESCU ROXANA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
<b>GASPAR HAJNAL</b>	Profesor, grad didactic I, Liceul Tehnologic „Voievodul Gelu” Zalău
<b>RAȘID NELIDA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Mangalia
<b>NEGOIANU NICOLETA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Costin C. Kirițescu”, București
<b>POȘTOVEI CĂTĂLINA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic Buzău
<b>TANISLAV CRISTINA</b>	Profesor, grad didactic I, Colegiul Economic „Ion Ghica” Târgoviște
<b>VASILESCU MARIA</b>	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 corespunzătoare profilului SERVICII, domeniul de pregătire profesională TURISM ȘI ALIMENTAȚIE:

### 1. Tehnician în gastronomie

Curriculumul a fost elaborat pe baza standardului de pregătire profesională (SPP) aferent calificării menționate mai sus. Ambele documente sunt necesare în proiectarea activității didactice și se utilizează simultan.

#### Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor – 4

#### Corelarea dintre unitățile de rezultate ale învățării și module:

Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice generale (URI)	Denumire modul
URÎ 11. Aplicarea politicilor de marketing	MODUL I Politici de marketing
URÎ 13. Întocmirea situațiilor financiare	MODUL II Analiza economico- financiară
URÎ 14. Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare	MODUL III Negociere și contractare
Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice specializate	Denumire modul
URÎ 16. Aplicarea principiilor calității în gastronomie	MODUL IV Calitatea în gastronomie
URÎ 17. Promovarea producției gastronomice	MODUL V Promovarea producției gastronomice
	MODUL VI Curriculum în dezvoltare locală
URÎ 16. Aplicarea principiilor calității în gastronomie URÎ 17. Promovarea producției gastronomice	MODUL VII Stagiul de pregătire practică privind planificarea în gastronomie

Pentru clasa a XI a, orele de laborator tehnologic corespunzătoare modulelor: **Administrarea firmei (1 oră)**, **Marketing (1 oră)**, **Contabilitate (1 oră)**, se vor desfășura utilizând metoda „*firma de exercițiu*”. Orele de laborator vor fi planificate în orarul școlii în aceeași zi, grupate într-un calup de 3 ore/zi, pentru a asigura eficiența activității în firma de exercițiu.

Pentru clasa a XII a, orele de laborator tehnologic corespunzătoare modulelor: **Politici de marketing (1 oră)**, **Analiza economico- financiară (1 oră)**, **Negociere și contractare (1 oră)**, se vor desfășura utilizând metoda „*firmă de exercițiu*”. Aceste ore de laborator vor fi planificate în orarul școlii în aceeași zi, grupate în calup de 3 ore/zi pentru a asigura eficiența activității în firma de exercițiu.

**Pe parcursul unui an școlar, se recomandă ca orele de laborator tehnologic, prin firma de exercițiu, să fie alocate unui singur cadru didactic.**

**Firma de exercițiu (FE)** reprezintă o metodă didactică, modernă și interactivă de învățare pentru dezvoltarea spiritului antreprenorial, o concepție modernă de integrare și de aplicare interdisciplinară a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor, o abordare care asigură condiții pentru probarea și aprofundarea practică a rezultatelor învățării dobândite de elevi în pregătirea profesională. Metoda vizează înființarea de firme virtuale, după modelul firmelor reale.

Înstruiți într-un cadru atractiv, creativ și interactiv, elevii vor participa în mod voluntar și motivat la propria formare, dobândind rezultate ale învățării esențiale care le vor facilita inserția pe piața muncii.

Înțelegerea și aplicarea în mod optim a conceptului „firma de exercițiu” va putea oferi elevului o învățare activă, bazată pe practică, facilitându-i acestuia trecerea de la școala la viața activă. Pentru a asigura o formare în concordanță cu cerințele pieței muncii, se recomandă alegerea domeniului de activitate al *firmei de exercițiu*, în funcție de domeniul de pregătire al elevilor care vor activa în *firma de exercițiu*.

#### **Caracteristicile firmei de exercițiu:**

- activitatea firmei de exercițiu se desfășoară într-un cabinet dotat cu mobilier corespunzător, cu echipamente necesare învățării, care permite efectuarea de operații economice și comerciale, similare activităților desfășurate în firmele reale;
- fiecare firmă de exercițiu este structurată, ca și în activitatea practică, pe departamente: departamentul resurse umane, secretariat, marketing, vânzări, contabilitate etc; elevii lucrează în cadrul departamentelor, desfășurând activitățile specifice acestora;
- în activitățile și procesele realizate se utilizează bani și mărfuri virtuale (dar se respectă uzanțele și legile naționale);
- permite acumularea de cunoștințe și formarea de abilități și atitudini corespunzătoare diferitelor locuri de muncă, sub coordonarea metodologică a profesorului;
- oferă posibilitatea de a implica în procesul de învățare, experți din diferite domenii de activitate ale economiei naționale;
- deciziile greșite, care în realitate ar crea probleme serioase, nu au astfel de urmări în cazul unei firme de exercițiu, dar oferă situații de învățare.

#### **Obiective ale firmei de exercițiu:**

- familiarizarea elevilor cu activitățile specifice unei firme reale;
- simularea operațiunilor și proceselor economice specifice mediului real de afaceri;
- perfecționarea limbajului specific afacerilor;
- dezvoltarea de competențe, abilități și atitudini necesare unui întreprinzător dinamic: creativitate, gândire critică, rezolvarea de probleme, luare de decizii, asumarea responsabilității, lucrul în echipă, inițiativă, perseverență, autoorganizare și autoevaluare a resurselor individuale, flexibilitate;
- facilitarea trecerii absolvenților învățământului profesional și tehnic de la școală la viața activă.

#### **Rezultatele preconizate în urma aplicării metodei *firma de exercițiu* sunt:**

- creșterea gradului de inserție a absolvenților pe piața muncii;
- reducerea perioadei de acomodare la locul de muncă;
- mai buna adaptabilitate la schimbarea locului de muncă;
- flexibilitate;
- asumarea inițiativei și a riscului.

În firma de exercițiu, elevul și profesorul formează o „echipă” în care fiecare are rolul său, desfășurând o activitate cu efecte educative indiscutabile.

**Elevul** se dezvoltă personal și profesional, implicându-se direct în procesul de învățare. În cadrul firmei de exercițiu, elevul exersează și dobândește:

- abilități antreprenoriale;
- deprinderi de lucru în echipă;
- autonomie;
- capacitatea de a lua decizii și de a-și asuma răspunderea;
- gândire creativă;
- capacitatea de a rezolva situațiile problemă;
- perseverență;
- capacitatea de a organiza locul de muncă.

**Profesorul** are un rol hotărâtor în procesul de pregătire în/sau prin intermediul firmei de exercițiu. El trebuie să aibă aptitudini și cunoștințe economice, de management, competențe IT, competențe de comunicare și negociere. Profesorul trebuie să *sprijine* activitatea, să o **coordoneze**, să **planifice** și să **monitorizeze**.

Sarcinile profesorilor coordonatori de firmă de exercițiu sunt:

- să acorde consultanță;
- să creeze situații de învățare în care elevii să desfășoare activități practice, în mod independent, în cadrul unei firme de exercițiu;
- să stabilească sarcini clare pentru elevi;
- să organizeze activitatea în firma de exercițiu;
- să evalueze rezultatele învățării;
- să motiveze și să orienteze activitatea elevilor.

**Școala** pune la dispoziția firmei de exercițiu spațiul necesar desfășurării activității, fapt consemnat în contractul de închiriere (parte a simulării activității din firma de exercițiu). Echipamentele, software-ul, materialele consumabile, sunt un sprijin acordat de către școală, firmelor de exercițiu pentru buna desfășurare a activității acestora.

Rețeaua creată de firmele de exercițiu care își desfășoară activitatea în școli, organizată și condusă de Centrala Rețelei Firmelor de Exercițiu/ Întreprinderilor Simulate din România (**ROCT**), afiliată la rețeaua internațională a Firmelor de Exercițiu (EUROPEN-PEN internațional), răspunde cerințelor economiei naționale și internaționale, printr-un învățământ orientat către pregătirea practică. În activitățile *firmelor de exercițiu* din cadrul Centralei firmelor de exercițiu/întreprinderilor simulate din România (ROCT), se vor respecta **Procedurile interne**, actualizate periodic și postate pe site-ul [www.roct.ro](http://www.roct.ro).

**PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**Clasa a XII-a**  
**Ciclul superior al liceului – filiera tehnologică**

**Calificarea: TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE**  
**Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**  
**Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE**

**Cultură de specialitate și pregătire practică**

**Modul I. Politici de marketing**

Total ore/an:		<b>62</b>
din care:	Laborator tehnologic	31
	Instruire practică	-

**Modul II. Analiza economico-financiară**

Total ore/an:		<b>62</b>
din care:	Laborator tehnologic	31
	Instruire practică	-

**Modul III. Negociere și contractare**

Total ore/an:		<b>62</b>
din care:	Laborator tehnologic	31
	Instruire practică	-

**Modul IV. Calitatea în gastronomie**

Total ore/an:		<b>62</b>
din care:	Laborator tehnologic	31
	Instruire practică	-

**Modul V. Promovarea producției gastronomice**

Total ore/an:		<b>31</b>
din care:	Laborator tehnologic	31
	Instruire practică	-

**Modul VI. ....Curriculum în dezvoltare locală\***

Total ore/an:		<b>62</b>
din care:	Laborator tehnologic	-
	Instruire practică	-

**Total ore/an = 11 ore/săpt. x 31 săptămâni = 341 ore/an**

**Stagii de pregătire practică**

**Modul VII. Stagiul de pregătire practică privind planificarea în gastronomie**

Total ore/an:		<b>150</b>
din care:	Laborator tehnologic	90
	Instruire practică	60

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

**TOTAL GENERAL: 491 ore/an**

**Notă:**

Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic/instituția publică parteneră

\* 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 POLITICI DE MARKETING

### • Notă introductivă

Modulul, „**Politici de marketing**”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale 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 XII-a, învățământ liceal- filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **62 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **31 ore/an** – laborator tehnologic, prin metoda *firma de exercițiu*

Modulul „**Politici de marketing**” 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 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

### • Structură modul

#### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 11. Aplicarea politicilor de marketing			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
11.1.1.	11.2.1.	11.3.1.	<b>Mixul de marketing</b> Scurt istoric; Componentele mixului de marketing - cei patru P (produs, preț, distribuție, promovare); Factori de influență ai mixului de marketing
11.1.2. 11.1.3. 11.1.4. 11.1.5. 11.1.6.	11.2.2. 11.2.3. 11.2.4. 11.2.5. 11.2.6.	11.3.2. 11.3.3.	<b>Politica de produs</b> Obiective și elemente componente ale politicii de produs Produsul în optica de marketing – componente corporale, componente acorporale, comunicații cu privire la produs, imaginea produsului Ciclul de viață al produsului- definiție, etape, factori de influență Lansarea unui produs nou pe piață- etape ale lansării, pătrunderea produsului în consum, urmărirea produsului în consum Gama de produse și servicii – definiție, dimensiuni, dinamică Strategii de produs
11.1.7. 11.1.8. 11.1.9.	11.2.7. 11.2.8. 11.2.9.	11.3.4.	<b>Politica de distribuție</b> Obiective ale politicii de distribuție Procesul distribuției mărfurilor Circuite de distribuție- dimensiuni, tipologie Distribuție fizică (logistica mărfurilor)–elemente component;

URÎ 11. Aplicarea politicilor de marketing			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			Intermediarii și rolul lor Strategii de distribuție
11.1.10. 11.1.11.	11.2.10.	11.3.5.	<b>Politica de preț</b> Obiective ale politicii de preț Categorii de prețuri Factori de influență ai prețurilor Strategii de preț
11.1.12. 11.1.13.	11.2.11. 11.2.12. 11.2.13. 11.2.14.	11.3.6. 11.3.7.	<b>Politica promoțională</b> Obiective ale politicii promoționale Tehnici de promovare – publicitate, promovarea vânzărilor, relații publice, vânzări personale, târguri și expoziții Utilizarea Internetului în promovarea produselor Strategii promoționale

**Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu :**

URÎ 11. Aplicarea politicilor de marketing			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu
11.1.2. 11.1.4. 11.1.5.	11.2.2. 11.2.5. 11.2.6.	11.3.2. 11.3.3.	<b>I. Politica de produs a firmei de exercițiu</b> 1.1. Produse/ servicii comercializate de firma de exercițiu 1.2. Alcătuirea gamei sortimentale a firmei de exercițiu 1.3. Urmărirea evoluției în timp a gamei sortimentale a firmei de exercițiu 1.4. Elaborarea etapelor de lansare de noi produse/ servicii pe piața firmelor de exercițiu
11.1.7. 11.1.8. 11.1.9.	11.2.7. 11.2.8. 11.2.9.	11.3.4.	<b>II. Politica de distribuție a firmei de exercițiu</b> 2.1. Tipuri de circuite de distribuție utilizate de firma de exercițiu 2.2. Categorii de intermediari utilizați de firma de exercițiu 2.3. Criterii de stabilire a circuitelor de distribuție și a intermediarilor de către firma de exercițiu 2.4. Strategii de distribuție ale firmei de exercițiu
11.1.10. 11.1.11.	11.2.10.	11.3.5.	<b>III. Politica de preț a firmei de exercițiu</b> 3.1. Strategii de preț utilizate de firma de exercițiu
11.1.12. 11.1.13.	11.2.11. 11.2.12. 11.2.13. 11.2.14.	11.3.6. 11.3.7.	<b>IV. Politica de promovare în firma de exercițiu</b> 4.1 Tehnici de promovare utilizate în firma de exercițiu 4.2. Utilizarea Internetului în promovarea produselor/ serviciilor firmei de exercițiu 4.3. Elaborarea unei acțiuni promoționale la nivelul firmei de exercițiu

- **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)**



- ✓ Computer, conexiune Internet, scanner, aparat foto, cameră video, imprimantă, copiator, dosare, bibliorafturi;
- ✓ Mijloace care asigură buna desfășurare a procesului de evaluare: tabla, creta, marker, flipchart, coli, fișe de lucru, pixuri.

### • Sugestii metodologice

**Rezultatele învățării** reprezintă ceea ce o persoană înțelege, cunoaște și este capabilă să facă la finalizarea unui proces de învățare. Rezultatele învățării se exprimă prin cunoștințe, abilități și competențe dobândite pe parcursul diferitelor experiențe de învățare formală, nonformală și informală.

Conținuturile modulului „*Politici de marketing*” 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.

Se recomandă ca în cadrul laboratorului tehnologic să fie abordate în context profesional cu preponderență următoarele teme: factori de influență ai mixului de marketing; lansarea unui produs nou pe piață; gama de produse și servicii; strategii de produs; distribuția fizică; strategii de distribuție; strategii de preț; utilizarea Internetului în promovarea produselor; strategii promoționale. Modulul „*Politici de marketing*” 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 laboratoarele tehnologice 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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- 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 „*Politici de marketing*” sunt din categoria:

- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățate și cunoaștere;**
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală;**
- **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 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 ABCD
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
		Metoda Delphi

### **Turul galeriei**

#### **Desfășurare**

Se comunică sarcina de lucru.

Se formează grupurile de lucru și se lucrează pe o foaie de format mare (afiș).

Produsul poate fi un desen, o schemă/ un circuit/ 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.

#### **Avantaje:**

Elevii oferă și primesc feedback.

Elevii au șansa de a compara produsul muncii lor cu cel al altor echipe, în cadrul procesului de autoevaluare.

#### **Dezavantaje:**

Dificultatea de a cuprinde mesajul integral al produselor colegilor.

Dificultatea de a sintetiza ideile esențiale.

### **Exemplificare metoda creativă Turul galeriei**

#### **Rezultatul învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
11.1.12. Descrierea metodelor și tehnicilor de promovare	11.2.11. Aplicarea tehnicilor de promovare. 11.2.12. Dezvoltarea creativității și aplicarea ei în diverse contexte profesionale	11.3.7. Raportarea creativă și expresivă a propriilor puncte de vedere la opiniile altor persoane (clienții)

### **Activitate: Realizarea unui poster de promovare a firmei de exercițiu.**

#### **Obiective:**

- Să identifice principalele caracteristici ale firmei de exercițiu;

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul de pregătire generală: Alimentație

- Să stabilească forma și conținutul optim pentru poster;
- Să argumenteze alegerea făcută.

**Mod de organizare a activității:**

- Activitate pe grupe

**Resurse materiale:**

- Foi de hârtie
- Foi de flipchart
- Markere
- Reviste, fotografii.

**Durată: 45 minute**

**Desfășurare:**

**Pregătire:**

- Se organizează elevii în grupe de câte 4-5 persoane pe criteriul ales de profesor.

**Realizare:**

- Se comunică sarcina de lucru: realizați un poster care să promoveze firma de exercițiu.
- Profesorul prezintă modul de lucru.
- Se formează grupurile de lucru și se lucrează pe o foaie de format mare (afiș, poster).
- Elevii prezintă în fața clasei posterul, explicând semnificațiile ideilor reprezentate și răspund întrebărilor puse de colegi.
- Se expun afișele într-o miniexpoziție.
- Fiecare grupă vizitează expoziția și acordă note conform unei fișe de apreciere. Apoi fișele sunt lipite lângă afișul corespunzător.

**Fișă de apreciere**

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

Criterii de evaluare		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Aspect general										
2	Acuratețea informațiilor										
3	Accesibilitatea limbajului										
4	Originalitate										
5	Creativitate										
6	Contribuții personale										
7	Imagini sugestive										
8	Documentare										
9	Din oficiu	20									
	Punctaj final:										

**Punctaj final** – maxim 100 de puncte (se adună punctajele acordate anterior, dar și 20 puncte din oficiu) :

Evaluarea a fost realizată de echipa ..... formată din elevii:



- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....
- ✓ .....

Data .....

### **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 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.

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 cheie,
- 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,
- 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.

*În cadrul laboratorului tehnologic evaluarea se va efectua în condiții de simulare a activității firmei de exercițiu. Procesul de evaluare va viza și evaluarea competențelor cheie agregate modului.*

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
11.1.12. Descrierea metodelor și tehnicilor de promovare	11.2.11. Aplicarea tehnicilor de promovare. 11.2.12. Dezvoltarea creativității și aplicarea ei în diverse contexte profesionale	11.3.7. Raportarea creativă și expresivă a propriilor puncte de vedere la opiniile altor persoane (clienții)

#### Activitate: Realizarea unui poster de promovare a firmei de exercițiu.

##### Obiective:

- Să identifice principalele caracteristici ale firmei de exercițiu;
- Să stabilească forma și conținutul optim pentru poster;
- Să argumenteze alegerea făcută.

##### • Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	Punctaj		
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	15%	Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru.	30%	5
			Alegerea instrumentelor specifice realizării unui poster.	40%	5
			Planificarea activităților aferente realizării posterului.	30%	5
2.	Realizarea sarcinii de lucru	35%	Respectarea etapelor de realizare a posterului.	40%	14
			Rezolvarea sarcinii de lucru este în conformitate cu obiectivele stabilite.	40%	14
			Folosirea corespunzătoare a instrumentelor pentru realizarea posterului.	20%	7
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	50%	Utilizarea corectă a termenilor și limbajului de specialitate.	20%	10
			Prezentarea soluției referitoare la promovarea școlii.	20%	10
			Argumentarea alegerii elementelor	40%	20

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
		posterului.		
		Indicarea căilor de îmbunătățire.	20%	10
<b>Total</b>				100 p

## Fișă de evaluare a activității

### Criterii de apreciere a performanței

Indicatori de apreciere a performanței	Punctaj	
	Maxim	Acordat
1. Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru.	5	
2. Alegerea instrumentelor specifice realizării unui poster.	5	
3. Planificarea activităților aferente realizării posterului.	5	
4. Respectarea etapelor de realizare a posterului.	14	
5. Rezolvarea sarcinii de lucru este în conformitate cu obiectivele stabilite.	14	
6. Folosirea corespunzătoare a instrumentelor pentru realizarea posterului.	7	
7. Utilizarea corectă a termenilor și limbajului de specialitate.	10	
8. Prezentarea soluției referitoare la promovarea școlii.	10	
9. Argumentarea alegerii elementelor posterului.	20	
10. Indicarea căilor de îmbunătățire.	10	
<b>Total</b>	<b>100 p</b>	

### • Bibliografie

1. Balaure V., Adăscăliței V., Bălan C., Boboc Șt., Cătoiu I., Olteanu V., Pop N. Al., Teodorescu N. (2002), Marketing, Editura Expert, București.
2. Capotă V., Popa F., Ghinescu C. (2006), Marketingul afacerii, Filiera Tehnologică, profil Servicii, Editura Akademos Art, București.
3. Ilie S., Tanislav C., Poștovei C., (2006), Marketingul afacerilor, manual pentru clasa a XI-a, Filiera Tehnologică, Editura Oscar Print , București.
4. Ilie S., Tanislav C., Poștovei C., (2007), Mediul concurențial al afacerilor, manual pentru clasa a XII-a, Filiera tehnologică, Editura Oscar Print , București.
5. Ph. Kotler- Managementul marketingului, Editura Teora, 2006.
6. Ph. Kotler și colectiv- Principiile marketingului, Editura Teora, 1998.
7. V. Manole, M Stoian- Marketing, Editura ASE, 2004.
8. <http://www.biblioteca-digitala.ase.ro>
9. <http://www.magazinulprogresiv.ro/>
10. <http://www.revistademarketing.ro/>
11. <http://www.editurauranus.ro/marketing-online/rmko.html>
12. <http://www.revistabiz.ro/marketing.html>

13. [www.tvet.ro](http://www.tvet.ro) – este pagina web a Centrului Național de Dezvoltare a Învățământului Profesional și Tehnic, unde puteți accesa standardele de pregătire profesională și auxiliare curriculare
14. [www.lsda.org.uk](http://www.lsda.org.uk) - pe acest site găsiți documente de cercetare utile privind abilitățile cheie
15. <http://www.ccm.ac.uk/tech/cfet/materials/materials.asp>
16. [www.roct.ro](http://www.roct.ro) –Centrala Firmelor de Exercițiu/Întreprinderilor Simulate din România

## MODUL II- ANALIZA ECONOMICO-FINANCIARĂ

### • Notă introductivă

Modulul, "Analiza economico-financiară", componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferentă clasei a XII-a, învățământ liceal- filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **62 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **31 ore/an** – laborator tehnologic prin metoda *firma de exercițiu*.

Modulul „Analiza economico-financiară” 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 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

### • Structură modul

#### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 13. Întocmirea situațiilor financiare			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
13.1.1.	13.2.1. 13.2.2. 13.2.3. 13.2.4.	13.3.1. 13.3.2. 13.3.3.	<b>I. Reprezentarea entității prin situații financiare:</b> a. Lucrări premergătoare întocmirii situațiilor financiare; b. Abordări privind bilanțul entității – sursă informațională a analizei financiare; c. Funcțiile bilanțului; d. Abordări privind contul de profit și pierdere; e. Raportarea situațiilor financiare anuale; <b>II. Surse de finanțare ale entității:</b> a. <b>Surse de finanțare internă</b> – Capitalurile proprii (capital social, prime de capital, rezerve din reevaluare, rezerve, rezultatul exercițiului, rezultatul reportat); b. <b>Surse de finanțare externe:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Credite bancare;</li> <li>• Împrumuturi din emisiunea de obligațiuni;</li> <li>• Fonduri europene;</li> </ul>
13.1.2. 13.1.3.	13.2.5. 13.2.6. 13.2.7.	13.3.1. 13.3.2. 13.3.3.	<b>III. Prezentarea, calcularea și analiza indicatorilor economico-financiar</b> a. Indicatori de lichiditate și solvabilitate; b. Indicatori de risc (datorii); c. Indicatori de gestiune; d. Indicatori de profitabilitate. <b>IV. Reprezentarea grafică și interpretarea</b>



			<b>indicatorilor:</b> histograma, poligonul frecvențelor, dreptunghiul și cercul de structură.
--	--	--	--

**Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu:**

<b>URÎ 13. Întocmirea situațiilor financiare</b>			
<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	<b>Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu</b>
13.1.1.	13.2.1. 13.2.2. 13.2.3. 13.2.4.	13.3.1. 13.3.2. 13.3.3.	<b>I. Reprezentarea firmei de exercițiu prin situații financiare</b> Întocmirea bilanțului în firma de exercițiu. Întocmirea contului de profit și pierdere în firma de exercițiu. <b>II. Surse de finanțare ale entității</b> Surse de finanțare interne ale firmei de exercițiu. Surse de finanțare externe (credite bancare și fonduri europene).
13.1.2.	13.2.5. 13.2.6.	13.3.1. 13.3.2. 13.3.3.	<b>III. Prezentarea, calcularea și analizarea indicatorilor economico-financiar în firma de exercițiu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicatori de lichiditate și solvabilitate</li> <li>• Indicatori de risc (datorii)</li> <li>• Indicatori de gestiune</li> <li>• Indicatori de profitabilitate</li> </ul>

- **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):**

Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev:

- ✓ Calculator, video-proiector, imprimantă, soft de specialitate;
- ✓ Legislație în contabilitate;
- ✓ Planul de conturi general;
- ✓ Documente de specialitate;
- ✓ Tablă, cretă, marker, flipchart.

### • **Sugestii metodologice**

Conținuturile modului „**Analiza economico-financiară**” 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.

Se recomandă ca în cadrul Firmei de exercițiu - laborator tehnologic să fie abordate în context profesional cu preponderență următoarele aspecte: **Reprezentarea firmei de exercițiu prin situații financiare; Surse de finanțare ale entității; Prezentarea, calcularea și analizarea indicatorilor economico-financiar în firma de exercițiu.**

Modulul „**Analiza economico-financiară**” 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 adaptate la elevii cu CES.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psiho-fizic 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 ”**Analiza economico-financiară**” sunt din categoria:

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologice.**
- **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 ABCD
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
		Metoda Delphi

### **Metoda Știu/vreau să știu/am învățat**

Utilizarea acestei metode îi solicită pe elevi să realizeze conexiuni între cunoștințele anterior însușite și noile informații, ceea ce favorizează învățarea.

### **Exemplificarea metodei Știu/vreau să știu/am învățat**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
13.1.2. Descrierea indicatorilor economico-financiari	13.2.5. Calcularea indicatorilor economici privind situația generală a entității.	13.3.2. Asumarea responsabilității în calcularea indicatorilor economico-financiari

**Activitate:** Determinarea indicatorilor economico-financiari.

**Obiective:**

- Identificarea indicatorilor economico-financiari ai entității;
- Colectarea informațiilor necesare determinării indicatorilor;
- Calcularea indicatorilor economico-financiari;
- Prezentarea semnificației indicatorilor.

**Mod de organizare a activității:**

- Profesorul propune elevilor să se grupeze în cinci echipe, fiecare întocmind o listă cu ceea ce știu despre, și o alta cu ceea ce doresc să afle.

**Resurse materiale:**

- Flipchart
- Foi de flipchart
- Markere
- Coli A4

**Durată: 45 minute**

Profesorul construiește pe tablă următorul tabel, pe care îl va completa după ce echipele au terminat de lucrat:

<b>Ceea ce știu/ cred că știu</b>	<b>Ceea ce vreau să știu</b>	<b>Ceea ce am învățat</b>
...	...	...

Întrebările care au rămas fără răspuns pot constitui temă pentru studiu individual acasă.

## • 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 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 lucrare 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;
- 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.

*În cadrul laboratorului tehnologic evaluarea se va efectua în condiții de simulare a activității firmei de exercițiu. Procesul de evaluare va viza și evaluarea competențelor cheie agregate modulului.*

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
13.1.2. Descrierea indicatorilor economico-financiar	13.2.5. Calcularea indicatorilor economici privind situația generală a entității.	13.3.2. Asumarea responsabilității în calcularea indicatorilor economico-financiar

**Activitate:** Determinarea indicatorilor economico-financiari

**Obiective:**

- Identificarea indicatorilor economico-financiari ai entității.
- Colectarea informațiilor necesare determinării indicatorilor.
- Calcularea indicatorilor economico-financiari.
- Prezentarea semnificației indicatorilor.

• **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 identificării și determinării indicatorilor economico-financiari	60%	18
			Alegerea instrumentelor de lucru: foi de flipchart, marker, coli.	40%	12
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic	25%	10
			Realizarea calculelor pentru determinarea indicatorilor pe baza informațiilor din bilanț	50%	20
			Utilizarea corectă a noțiunilor științifice	25%	10
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	20%	6
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate	20%	6
			Argumentarea activității realizate	40%	12
			Indicarea corectă a articolelor contabile după criteriile date	20%	6
<b>Total</b>					100

**Fișa de evaluare a activității**

Indicatori de apreciere a performanței:	Punctaj	
	Maxim	Acordat
1. Selectarea informațiilor necesare identificării și determinării indicatorilor economico-financiari	18	
2. Alegerea instrumentelor de lucru: foi de flipchart, marker, coli.	12	
3. Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic.	10	
4. Realizarea calculelor pentru determinarea indicatorilor pe baza informațiilor din bilanț.	20	
5. Utilizarea corectă a noțiunilor științifice.	10	
6. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	6	
7. Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	6	
8. Argumentarea activității realizate.	12	

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie  
 Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație  
 Domeniul de pregătire generală: Alimentație

9. Indicarea corectă a articolelor contabile după criteriile date.	6	
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	

## • Bibliografie

1. Benta, A.; Benta, M.; Croitoru, R. – *Tratat de contabilitate practică-Contabilitate aplicată*, Ed. CH Beck, 2017
  2. Caraiani Chirata, Dumirana Mihaela – *Bazele contabilității* Ediția a III- a, Ed.Universitară
  3. Ișfănescu, A.; Robu, V. – *Analiză economico-financiară*, Biblioteca Virtuală ASE.
  4. Moroșan Ioan – *Contabilitatea financiară și de gestiune Studii de caz și sinteze de reglementări*, Ed. CECCAR, București, 2010.
  5. Munteanu, V.; Zuca, M.; Niculae, M. – *Contabilitatea financiară a întreprinderii-Aplicații rezolvate, studii de caz și lucrare practică monografică*, Ed. Universitară, București, 2015
  6. Pântea I.P., Gh. Bodea – *Contabilitatea financiară*, Editura Intelcredo, Deva, 2011.
  7. Răileanu, V.; Răileanu, A.S.; Dumitrescu, D.G. – *Contabilitatea și gestiunea fiscală a societăților comerciale*, Ed, Economică 2016
  8. Ristea M., C.G. Dumitru, C. Ioanăș, A. Irimescu – *Contabilitatea Societăților Comerciale vol I-II*, Ed. Universitară, București 2009.
  9. Robu, V.; Georgescu, N. – *Analiză economico-financiară*, Ed. Omnia Uni SAST, Brașov, 2000.
  10. \*\*\* - *Consilier – Contabilitate*, Ed.Rentrop&traton, 2009.
  11. \*\*\* - *Cartea Verde a Contabilității 2017*, Ed.Rentrop&Straton, 2017.
  12. \*\*\* - *Legea contabilității nr.82/1991 cu modificările la zi*
  13. \*\*\* - *Legea 227/2015 Codul fiscal*
  14. \*\*\* - *OMFP 1802/2014 pentru aprobarea Reglementărilor contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate, cu toate modificările și completările ulterioare(Ordinul 4160/2015. Ordinul 1938/2016, Ordinul166/2017*
  15. \*\*\* - *OMFP 2634/2015 privind documentele financiare-contabile*
  16. \*\*\* - *Noile reglementari contabile armonizate cu directivele Europene, ediția a IV-a., Ed.Best Publishing, 2017*
  17. \*\*\* - *Reglementări contabile în vigoare începând cu 1 ianuarie 2017 – Ghid practic*, Ed. Irecson, 2017.
  18. \*\*\* - *Tribuna economică – colecție 2013 – 2017*, Ed. PRESA.
  19. \*\*\* - *Revista finanțe publice și contabilitate – colecție 2013 – 2017*, Ed.PRESA.
  20. \*\*\* - *Norme metodologice pentru întocmirea și utilizarea formularelor contabile comune privind activitatea financiară și contabilă și modelele acestora*, Ed. Economică.
  21. \*\*\* - [www.mfinanțe.ro](http://www.mfinanțe.ro)
  22. \*\*\* - [www.edu.ro](http://www.edu.ro) – este pagina web a Ministerului Educației și Cercetării de unde puteți accesa standardele de pregătire profesională
  23. \*\*\* - [www.tvet.ro](http://www.tvet.ro) – este pagina web a Centrului Național de Dezvoltare a Învățământului Profesional și Tehnic, unde puteți accesa standardele de pregătire profesională și auxiliare curriculare
- Pentru Laboratorul tehnologic – “Firma de exercițiu”**
24. \*\*\* - [www.roct.ro](http://www.roct.ro) –Centrala Firmelor de Exercițiu/Întreprinderilor Simulate din România
  25. \*\*\* - [www.economicsoftware.ro/yatg](http://www.economicsoftware.ro/yatg)
  26. \*\*\* - [www.ase.ro/bibliotecavirtuala](http://www.ase.ro/bibliotecavirtuala)
  27. \*\*\* - [www.conta.ro](http://www.conta.ro)

## MODUL III- NEGOCIERE ȘI CONTRACTARE

### • Notă introductivă

Modulul, “Negociere și contractare”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferentă clasei a XII-a, învățământ liceal- filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **62 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

- **31 ore/an** – laborator tehnologic, prin metoda *firma de exercițiu*

Modulul „Negociere și contractare” 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 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală- *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

### • Structură modul

#### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 14. Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
14.1.1.	14.2.1.	14.3.1.	<b>Aspecte definitorii ale negocierii</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etimologia termenului de negociere.</li> <li>• Definirea termenului de negociere.</li> <li>• Particularitățile negocierii în relație cu procesul de vânzare-cumpărare:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Criterii de evaluare a cumpărătorului.</li> <li>✓ Conținutul procesului de vânzare.</li> <li>✓ Tehnici de vânzare utilizate în procesul de negociere.</li> </ul> </li> <li>• Tipuri de negociere.</li> </ul>
14.1.2.	14.2.2. 14.2.3.	14.3.1.	
14.1.3. 14.1.4.	14.2.4	14.3.2.	<b>Negociatorul</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Profilul negociatorului:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cunoștințe.</li> <li>✓ Aptitudini.</li> <li>✓ Abilități.</li> <li>✓ Atitudini.</li> </ul> </li> <li>• Codurile de conduită și maniere în relațiile de negociere – Negociatorul ideal.</li> <li>• Modalități de relaționare cu partenerii de afaceri.</li> </ul>
14.1.5. 14.1.6. 14.1.7.	14.2.5. 14.2.6. 14.2.7.	14.3.3. 14.3.4.	<b>Negocierea propriu - zisă</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etapele procesului de negociere:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Demararea procesului de negociere.</li> </ul> </li> </ul>

URÎ 14. Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
14.1.8.			<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identificarea pozițiilor de negociere.</li> <li>✓ Schimbul de valori.</li> <li>✓ Finalizarea procesului de negociere.</li> </ul> <p><b>Tehnici și tactici de negociere</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnici și tactici de negociere bazate pe raționamente, structuri logice și abstracte.</li> <li>• Tranzacționarea în cadrul proceselor de vânzare-cumpărare.</li> <li>• Stiluri de negociere ca rezultat al influențelor culturale.</li> </ul>
14.1.9. 14.1.10.	14.2.8. 14.2.9. 14.2.10.	14.3.5. 14.3.6.	<p><b>Negocierea contractelor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definiere.</li> <li>• Tipuri de contracte: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contractul de vânzare cumpărare.</li> <li>✓ Contractul de prestare servicii.</li> <li>✓ Contractul de franciză.</li> <li>✓ Contractul de leasing.</li> <li>✓ Contractul de lohn.</li> <li>✓ Contractul de închiriere.</li> <li>✓ Contract de comodat.</li> <li>✓ Contract de concesiune.</li> <li>✓ Contractul individual de muncă.</li> </ul> </li> <li>• Convenții sociale și culturale în relațiile contractuale.</li> <li>• Prevederi contractuale în termeni favorabili agentului economic - Măsuri asiguratorii.</li> </ul>

#### Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu

URÎ 14. Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu
14.1.5. 14.1.6. 14.1.7. 14.1.8.	14.2.5. 14.2.6. 14.2.7.	14.3.3. 14.3.4.	<p><b>Tehnici și tactici de negociere în firma de exercițiu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizarea de tranzacții comerciale în firma de exercițiu: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la nivel local</li> <li>✓ la nivel național</li> <li>✓ la nivel</li> </ul> </li> </ul>
14.1.9. 14.1.10.	14.2.8. 14.2.9. 14.2.10.	14.3.5. 14.3.6.	<p><b>Negocierea contractelor în firma de exercițiu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Încheierea contractelor de: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ vânzare cumpărare.</li> <li>✓ prestare servicii.</li> <li>✓ franciză.</li> <li>✓ leasing.</li> <li>✓ lohn.</li> </ul> </li> </ul>



#### URÎ 14. Aplicarea tehnicilor de negociere și contractare

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu
			✓ închiriere. ✓ comodat. ✓ concesiune.

- **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)**
  - ✓ Documente: legislație privind negocierea și contractarea, tipuri de contacte;
  - ✓ Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev: calculator, videoproiector, imprimantă copiator, Internet;
  - ✓ Mijloace care asigură buna desfășurare a procesului de predare- învățare: tablă, cretă, marker, flipchart.
- **Sugestii metodologice**

Conținuturile programei modulului „**Negociere și contractare**” trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire.

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 „**Negociere și contractare**” 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 psiho-fizic 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 „**Negociere și contractare**” sunt din categoria:

- **Competențe de comunicare în limba română și în limba maternă**

- **Competențe de comunicare în limbi străine**
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie.**
- **Competențe sociale și civice.**

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

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

<i>Metode de predare-învățare</i>	<i>Metode de fixare și sistemizare 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 Sinelg	Explozia stelară
Metoda Jigsaw (Mozaicul)	Lanțurile cognitive	Metoda Pălăriilor gânditoare
Cascada	Diagrama cauzelor și a efectului	Carouselul
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 ABCD
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5 Metoda Delphi

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este metoda: **Sinelg**  
Metoda se bazează pe o modalitate de codificare a textului care permite celui care învață să citească, să înțeleagă în mod activ și pragmatic un conținut și înțelegerea sensului.

### **Exemplificare metodă creativă ”Sinelg”**

#### **Rezultate ale învățării:**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
14.1.9. Descrierea tipurilor de contracte economice, folosite în relațiile interne și externe, bazate pe respectarea convențiilor sociale și culturale ale partenerului de afaceri.	14.2.8. Completarea contractelor economice ținând cont de uzanțele în vigoare.	14.3.5. Conștientizarea identității personale, acceptarea diversității și valorizarea pozitivă a diferențelor în procesul de negociere.

**Activitate:** Structura contractului de vânzare – cumpărare

#### **Obiective:**

- Să identifice elementele contractului de vânzare – cumpărare.
- Să analizeze contractul de vânzare – cumpărare.
- Să se documenteze în legătură cu elementele ce necesită clarificări.

#### **Mod de lucru:**

- Activitate individuală.

**Resurse:**

- Foi de hârtie.
- Foi de flipchart.

**Timp de lucru: 50 minute****Desfășurare:****Pregătire:**

Profesorul prezintă modul în care se lucrează în vederea îndeplinirii sarcinii de lucru.

**Realizare:**

În timpul lecturii elevii marchează pe contractul de vânzare – cumpărare dat spre studiu:

- cunoștințele confirmate de text (√);
- cunoștințele infirmate/contrazise de text (-);
- cunoștințele noi, neîntâlnite până acum (+);
- cunoștințele incerte, confuze, care merită să fie cercetate (?).

După lectură, informațiile se trec într-un tabel:

(√)	(-)	(+)	(?)
Elevul marchează cu acest semn pasajele/informațiile care confirmă ce știe deja.	Elevul marchează cu acest semn pasajele în care găsește informații care contrazic sau diferă de ceea ce știa sau credea că știe.	Elevul marchează cu acest semn pasajele în care găsește informațiile noi dar pe care le înțelege cu ușurință.	Elevul marchează cu acest semn pasajele în care găsește informații în legătură cu care are întrebări sau neclarități.

**Evaluare și feed-back:**

Informațiile obținute individual se discută în perechi/grupuri etc., apoi se comunică profesorului de către perechi/grupuri, fiecare dintre informațiile din fiecare coloană.

Profesorul le centralizează într-un tabel similar la tablă/flipchart.

Pentru evaluare, cadrul didactic, utilizează o Fișă prin care stabilește nivelul de atingere a performanței.

Criteriul de observare	DA	NU
1. A respectat procedurile de lucru		
2. A realizat sarcina de lucru în totalitate		
3. A lucrat în mod independent		
4. A cerut explicații suplimentare sau ajutor profesorului		
5. Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă		

Un exemplu de metodă creativă ce poate fi folosită în vederea formării unui rezultat al învățării este Metoda scenariului.

**Metoda scenariului** - Scenariul poate fi considerat un caz special de model care ia în considerare posibila evoluție viitoare a situației sub impactul unor factori sau variabile de natură ipotetică. Concluziile sunt degajate pe baza unei analize obiective și a unei interpretări subiective. Abordarea cel mai des folosită constă în utilizarea a două sau trei scenarii (pesimist, optimist, scenariu de bază) fără a alege unul dintre aceste scenarii ca fiind cel cu cea mai mare probabilitate.

## Exemplificarea unei metode creative în vederea formării unui rezultat al învățării

### Rezultate ale învățării

Cunoștințe:	Abilități:	Atitudini:
14.1.6. Descrierea tehnicilor și tacticilor de negociere bazate pe raționamente, structuri logice și abstracte.	14.2.6. Stabilirea rezultatelor negocierii în funcție de tehnicile și tacticile utilizate, pe baza raționamentelor logice și abstracte.	14.3.3. Colaborarea activă cu membrii echipei de negociere pentru definitivarea tranzacțiilor comerciale.

**Activitate:** Aplicarea tehnicilor de negociere bazate pe raționamente, structuri logice și abstracte.

### Obiective:

- Să descrie tacticile de negociere utilizând raționamente logice.
- Să realizeze oferta de bază/ specială.
- Să stabilească bugetul alocat achiziționării de produse/servicii.
- Să negocieze la nivel de firmă de exercițiu pentru vânzarea/cumpărarea de mărfuri/servicii.

### Mod de lucru:

Activitate pe grupe.

### Resurse:

- Foi de hârtie.
- Foi de flipchart.

**Timp de lucru:** 50 minute

### Desfășurare:

#### Pregătire:

Se stabilesc patru echipe de negociatori (5 membrii pentru fiecare echipă). Două dintre ele au ca scop activități de vânzare în firma de exercițiu iar celelalte două activități de cumpărare. Fiecare vânzător își stabilește oferta proprie (oferta de bază și oferta specială) pe care dorește să o promoveze și să o negocieze cu una sau doua echipe de cumpărători; iar fiecare cumpărător are alocat un buget pentru achiziționarea produselor/serviciilor.

### Realizare:

#### Sarcini de lucru:

- **Echipa de vânzători:**
  - ✓ Stabilirea ofertei de bază și a ofertei speciale.
  - ✓ Crearea unui scenariu de tranzacționare cu echipa de cumpărători.
  - ✓ Previzionarea rezultatelor tranzacționării.
- **Echipa de cumpărători:**
  - ✓ Alocarea bugetului de cumpărare.
  - ✓ Crearea unui scenariu pentru tranzacționare.
  - ✓ Previzionarea rezultatelor tranzacționării.
- **Echipa de evaluatori:**
  - ✓ Analiza comportamentului de cumpărare/vânzare (individual/pe echipe)

Echipa de evaluatori va analiza activitatea pe baza criteriilor și indicatorilor de evaluare prezentați în fișa de mai jos:

Criterii de apreciere și indici	Da	Parțial	Nu	Observații
Definirea tehnicilor de negociere				
Stabilirea tehnicilor de negociere utilizate în				

firma de exercițiu pentru prezentarea și discutarea ofertelor				
Preconizarea rezultatelor negocierii în funcție de tacticile utilizate				
Derularea tranzacțiilor comerciale				
Analiza rezultatelor				
Colaborarea cu membrii echipei de negociere				
Comunicarea cu membrii echipei				
Comportament profesional				

### Evaluare și feed-back:

- au loc prezentări și discuții în plen folosind regulile stabilite de profesor;
- profesorul face aprecieri și recomandări subliniind aspectele importante legate de comportamentul profesional din timpul derulării negocierilor.

### • 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 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.

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,
- 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.

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.
- Probele practice - oferă posibilitatea evaluării capacității de aplicare a cunoștințelor teoretice în rezolvarea unor probleme practice.

*În cadrul laboratorului tehnologic evaluarea se va efectua în condiții de simulare a activității firmei de exercițiu. Procesul de evaluare va viza și evaluarea competențelor cheie agregate modului.*

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**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
14.1.6. Descrierea tehnicilor și tacticilor de negociere bazate pe raționamente, structuri logice și abstracte	14.2.6. Stabilirea rezultatelor negocierii în funcție de tehnicile și tacticile utilizate, pe baza raționamentelor logice și abstracte.	14.3.3. Colaborarea activă cu membrii echipei de negociere pentru definitivarea tranzacțiilor comerciale.
14.1.7. Descrierea modului de tranzacționare în cadrul proceselor de vânzare-cumpărare.	14.2.7. Identificarea situațiilor de negociere desfășurate în cadrul proceselor de vânzare-cumpărare și rezolvarea conflictelor.	

**Portofoliul** permite investigarea produselor elevilor. Încadrat într-o evaluare sumativă furnizează nu doar o informație punctuală, într-un anumit moment al achizițiilor elevului, ci chiar o informație privind evoluția și progresele înregistrate de acesta în timp, alături de informații importante despre preocupările sale.

**Evaluarea portofoliului presupune întocmirea unei grile/scheme de notare** – realizată pe secvențe determinate.

**Se vor avea în vedere:**

- ✓ sarcinile de lucru pentru temă;
- ✓ repere bibliografice;
- ✓ timpul de lucru;
- ✓ prezentarea și argumentarea.

**Activitate:** Aplicarea tehnicilor de negociere în cadrul firmei de exercițiu și definitivarea tranzacțiilor comerciale.

**Obiective:**

Să descrie tehnicile de negociere.

Să aplice tehnicile de negociere în tranzacțiile derulate la nivel de firmă de exercițiu.

Să valideze tranzacțiile pe platforma ROCT.

Să adopte un comportament profesional în negociere și tranzacționare.

**Mod de lucru:**

Activitate pe grupe.

**Resurse:**

- Foi de hârtie.
- Foi de flipchart.

**Perioada de desfășurare:**

3 luni

**Desfășurare:**

**Pregătire:**

Profesorul prezintă modul în care se lucrează în vederea îndeplinirii sarcinii de lucru. Se explică sarcinile fiecărui membru din firma de exercițiu. Se discută modalitatea de atingere a obiectivelor stabilite. Denumirea portofoliului este „Negocierea și tranzacționarea în FE”.

Portofoliul cuprinde:

- Cerere de ofertă.
- Oferta de bază/oferte speciale în FE.
- Comandă.
- Instrumente de plată – template.
- Instrumente de plată – completate.
- Scann – sold FE pe platforma ROCT.
- Fișe de lucru.
- Fișe de evaluare.
- etc.

• **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 ofertei de bază și a ofertei speciale	15%	15
			Stabilirea tehnicilor de negociere utilizate în firma de exercițiu pentru prezentarea și discutarea ofertelor.	10%	10
			Preconizarea rezultatelor negocierii în funcție de tacticile utilizate.	5%	5
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Derularea tranzacțiilor comerciale.	10%	10
			Validarea tranzacțiilor comerciale pe ROCT.	10%	10
			Colaborarea cu membrii echipei de negociere.	10%	10
			Comunicare cu membrii echipei.	5%	5
			Comportament profesional.	5%	5
3.	Prezentarea și	30%	Analiza rezultatelor.	10%	10

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul de pregătire generală: Alimentație

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora	Punctaj	
	promovarea sarcinii realizate	Formularea de concluzii.	10%	10
		Stabilirea unor măsuri de îmbunătățire.	10%	10
<b>Total punctaj</b>				100

Evaluarea portofoliului se face prin calificative acordate conform criteriilor de apreciere și indicatorilor din următorul tabel:

Criteria de apreciere și indicatori	Da	Parțial	Nu	Observații
1. PREZENTARE - evoluția în timp; - parcurgerea tuturor sarcinilor de lucru; - estetica generală.				
2. REZUMATE - informațiile care confirmă ce știe deja; - informațiile noi dar pe care le înțelege cu ușurință. - calitatea îndeplinirii sarcinilor; - concordanță cu temele date; - numărul lucrărilor.				
3. LUCRĂRI PRACTICE - adecvarea la scop; - eficiența modului de lucru; - rezultatul tranzacțiilor comerciale; - lucrul în grup sau individual; - repartizarea eficientă a sarcinilor.				
4. REFLECȚIILE elevului pe diferite părți ale portofoliului; - reflecții asupra propriei munci; - reflecții despre lucrul în echipă - dacă e cazul; - așteptările elevului de la activitatea desfășurată.				
5. CRONOLOGIE; punerea în ordine cronologică a tranzacțiilor derulate				
6. AUTOEVALUAREA - autoevaluarea activităților desfășurate; - concordanța scop-rezultat; - progresul făcut; - nota pe care cred că o merită.				
7. ALTE MATERIALE - calitatea acestora; - adecvarea la aplicarea tehnicilor și tacticilor de negociere în cadrul firmei de exercițiu și definitivarea tranzacțiilor comerciale; - relevanța pentru tema dată.				

Niveluri de analiză a portofoliului:

- ✓ fiecare element în parte, utilizând metodele obișnuite de evaluare;
- ✓ nivelul de competență a elevului, prin raportarea la scopul propus;



✓ progresul realizat de elev pe parcursul întocmirii portofoliului.

În situația evaluării prin notare se va ține seama de stadiul realizării criteriilor și indicatorilor.  
Cadrul didactic va întocmi un barem de notare adaptat structurii portofoliului.

### • **Bibliografie**

1. Lector universitar Dragoș Constantin Vasile Tehnici de negociere în afaceri – ASE - București
2. Ilie Suzana, Georgescu Roxana Negociere în afaceri – Ed. Oscar Print – București, 2007
3. Popescu Dan - coordonator – Dolle, Marie- Paul Comunicare și negociere în afaceri – Editura Economică, București, 2001
4. Puiu Nistoreanu ASE, 2005, Colecția Mercur
5. Ștefan Prutianu Manual de comunicare și negociere în afaceri, Editura Polirom, 2000

## MODUL IV- CALITATEA ÎN GASTRONOMIE

### • Notă introductivă

Modulul „Calitatea în gastronomie”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale 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 XII-a, învățământ liceal –filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **62 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **31 ore/an** – laborator tehnologic

Modulul „Calitatea în gastronomie” 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 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

### • Structură modul

#### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 16. Aplicarea principiilor calității în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
16.1.1. 16.1.2. 16.1.3. 16.1.4.	16.2.1. 16.2.2. 16.2.3.	16.3.1.	<b>Contaminarea alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:</b> - Surse de contaminare a alimentelor; - Condițiile ce generează contaminarea alimentelor; - Alimentele cu grad ridicat de contaminare; - Modalități de evitare a contaminării alimentelor; -Elemente specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control;
16.1.5. 16.1.6. 16.1.7.	16.2.4. 16.2.5. 16.2.6.	16.3.2.	<b>Asigurarea igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.:</b> -Structura planului de acțiune în sistemul HACCP; - Modalități de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;
16.1.8. 16.1.9.	16.2.7. 16.2.8.	16.3.3.	<b>Legislația în turism și alimentație:</b> -Legislația profesională specifică activității de alimentație; - Norme ergonomice, de igienă, de securitate și siguranță a muncii în unitățile de alimentație;
16.1.10. 16.1.11. 16.1.12. 16.1.13. 16.1.14. 16.1.15.	16.2.9. 16.2.10. 16.2.11. 16.2.12. 16.2.13.	16.3.4. 16.3.5. 16.3.6.	<b>Eficientizarea activității de alimentație:</b> -Planificarea activității, lucrul în echipă, modalități de responsabilizare a personalului; - Modalități de înlocuire a personalului, ca urmare a absențelor unor membrii ai echipei; - Furnizorii unităților de alimentație și gestionarea relațiilor cu aceștia ; -Tipuri de activități ce se desfășoară în afara propriei

URÎ 16. Aplicarea principiilor calității în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			organizații; - Organizații profesionale și activitățile specifice acestora;
16.1.16. 16.1.17. 16.1.18.	16.2.14. 16.2.15. 16.2.16. 16.2.17.	16.3.7. 16.3.8.	<b>Protecția consumatorului în unitățile de alimentație:</b> - Legislația referitoare la protecția consumatorului; - Măsuri pentru protecția consumatorilor; - Alegerea furnizorilor de materii prime, corespunzătoare din punct de vedere calitativ.

- **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, multifuncționale, videoproiector;
  - ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
  - ✓ Dotări specifice și obiecte de inventar din spații destinate producției culinare și de patiserie – cofetărie;
  - ✓ Filme didactice;
  - ✓ 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 „**Calitatea în gastronomie**” 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 gastronomie**” 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 ”Calitatea în gastronomie” 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;**
- **Competențe antreprenoriale;**
- **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)	Metoda Cubului	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 ABCD
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
		Metoda Delphi

**Metoda „Schimbă perechea” (SHARE-PAIR CIRCLES)**- are la bază munca elevilor în perechi.  
**Exemplificarea Metodei cubului în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	<b>Conținuturile învățării</b>
16.1.1.	16.2.1.	16.3.1.	<b>Contaminarea alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:</b> - Surse de contaminare a alimentelor; - Condițiile ce generează contaminarea alimentelor;
16.1.2.	16.2.2.		
16.1.3.	16.2.3.		
16.1.4.			

			- Alimentele cu grad ridicat de contaminare; - Modalități de evitare a contaminării alimentelor; -Elemente specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control;
--	--	--	---

**Activitate: Sursele de contaminare a alimentelor.**

**Etapele Metodei:**

**I. Etapa organizării colectivului în două grupe:**

- Se împarte clasa în două grupe egale ca număr de participanți;
- Se formează două cercuri concentrice, elevii fiind față în față perechi;

**II. Etapa prezentării și explicării problemei:**

- Profesorul pune o întrebare sau dă o sarcină de lucru în perechi, de exemplu: **Prezentați sursele de contaminare a alimentelor;**

**III. Etapa de lucru în perechi:**

- Fiecare pereche discută și apoi comunică ideile;
- Cecul din exterior se rotește în sensul acelor de ceasornic, realizând-se astfel schimbarea partenerilor în pereche;
- Jocul se continuă până când se ajunge la partenerul inițial sau se termină întrebările;
- Elevii au posibilitatea de a lucra cu fiecare membru al clasei;
- Fiecare se implică în activitate și își aduce contribuția la rezolvarea sarcinii de lucru;

**IV. Etapa analizei ideilor și a elaborării concluziilor:**

În acest moment clasa se regrupează și se analizează ideile emise.

Profesorul realizează împreună cu elevii o schemă a concluziilor obținute.

**Avantajele metodei:**

1. Este o metodă interactivă de grup, care stimulează participarea tuturor elevilor la o activitate;
2. Stimulează cooperarea în echipă, ajutorul reciproc, înțelegerea și toleranța față de opinia celuilalt;
3. Dezvoltă inteligența logico-matematică, inteligența interpersonală ce creează oportunități în munca colectivă;

**Evaluare și feed-back:** Activitatea se va evalua pe baza fișe de autoevaluare / 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
------------	-----------	-----------

16.1.1. Descrierea surselor de contaminare a alimentelor. 16.1.2. Prezentarea alimentelor cu grad ridicat de contaminare. 16.1.3. Precizarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor. 16.1.4. Identificarea elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control.	16.2.1. Realizarea unei analize privind sursele de contaminare și alimentele cu grad ridicat de contaminare. 16.2.2. Verificarea condițiilor ce generează contaminarea alimentelor. 16.2.3. Verificarea elementelor specifice fluxului tehnologic și a parametrilor tehnici din punctele critice de control.	16.3.1. Asumarea responsabilității în înlăturarea surselor de contaminare a produselor și îndepărtarea alimentelor contaminate, respectându-se elementele fluxului tehnologic și modalitățile de verificare a parametrilor tehnici din punctele critice.
---	--	--

### Activitate: „ Sursele de contaminare a alimentelor ”

#### Obiective:

- Să prezinte alimentele cu grad ridicat de contaminare
- Să aleagă metodele de evitare a contaminării alimentelor
- Să argumenteze și să descrie elementele structurale ale fluxului tehnologic și ale punctelor critice de control.
- Să aleagă cele mai bune metode de verificare a condițiilor ce generează contaminarea alimentelor.

#### • 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	20%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice formulate pentru pregătirea spațiilor, pentru activitățile de identificare a surselor de contaminare a alimentelor.	30%	6
			Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de specificul unității de alimentație privind condițiile de evitare a contaminării alimentelor.	40%	8
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de producție și spațiile conexe acestora, precum și implementarea sistemului HACCP.	30%	6
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice sarcinii de lucru, a fluxului tehnologic, în unitățile de alimentație.	40%	20
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu activitățile planificate privind structura planului HACCP și aplicarea acestuia.	40%	20
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității	20%	10

			organizațiilor profesionale.		
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	30%	9
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor și clienților.	30%	9
			Argumentarea modului de rezolvare a sarcinilor de lucru.	40%	12
<b>Total</b>					100 p

### FIȘĂ DE EVALUARE

**Evaluator:** \_\_\_\_\_

**Elev:** \_\_\_\_\_

Nr. crt.	Criteriul evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat		Observații / argumente
			Autoevaluare	Evaluare	
1	Analizarea sarcinilor de lucru specifice formulate pentru pregătirea spațiilor, pentru activitățile de identificare a surselor de contaminare a alimentelor.	6 p			
2	Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de specificul unității de alimentație privind condițiile de evitare a contaminării alimentelor.	8 p			
3	Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de producție și spațiile conexe acestora, precum și implementarea sistemului HACCP.	6 p			
4	Respectarea etapelor specifice sarcinii de lucru, a fluxului tehnologic, în unitățile de alimentație.	20 p			
5	Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu activitățile planificate privind structura planului HACCP și aplicarea acestuia.	20 p			



Nr. crt.	Criteriul evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat		Observații / argumente
			Autoevaluare	Evaluare	
6	Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice activității organizațiilor profesionale.	10 p			
7	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	9 p			
8	Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor și clienților.	9 p			
9	Argumentarea modului de rezolvare a sarcinilor de lucru.	12 p			
<b>TOTAL</b>		<b>100 p</b>			

## • Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul bucătarului*, București: Ed. Diasfera;
2. Brumar, Constanța și colab. (2012) – *Tehnician în gastronomie, manuale pentru clasele a XI – a și a XII – a*, București: Editura CD Press
3. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
6. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
7. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
8. Lupu, Costică (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
9. Oprea, Crenguța Lăcrimioara (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
10. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
11. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism,
12. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
13. Vintilă, Iuliana și colab. (2004) – *Știință și artă în catering*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
14. \*\*\* – [www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca](http://www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca)

## MODUL V- PROMOVAREA PRODUCȚIEI GASTRONOMICE

### • Notă introductivă

Modulul „Promovarea producției gastronomice”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferentă clasei a XII-a, învățământ liceal –filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **31 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **31 ore/an** – laborator tehnologic

Modulul „Promovarea producției gastronomice” 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 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

### • Structură modul

#### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 17. Promovarea producției gastronomice			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
17.1.1. 17.1.2. 17.1.3.	17.2.1. 17.2.2. 17.2.3. 17.2.4.	17.3.1.	<b>Politici în domeniul preparatelor culinare și a produselor de patiserie – cofetărie:</b> - Piața preparatelor culinare și a produselor de patiserie – cofetărie; - Politicile de producție, de preț, de distribuție și de promovare a preparatelor culinare și a produselor de patiserie-cofetărie; - Mijloace de cercetare a pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie;
17.1.4. 17.1.5.	17.2.5. 17.2.6. 17.2.7.	17.3.2. 17.3.3.	<b>Politici de marketing pentru promovarea produselor de patiserie cofetărie:</b> - Metode de promovare a ofertei de produse culinare și de patiserie – cofetărie - Realizarea materialelor de publicitate comercială pentru promovarea produselor culinare și de patiserie – cofetărie; - Expoziții de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie – cofetărie; - Norme de dezvoltare durabilă în organizarea expozițiilor de artă culinară;
17.1.6. 17.1.7.	17.2.8. 17.2.9.	17.3.4.	<b>Metode de cercetare a pieței în vederea satisfacerii cerințelor consumatorilor:</b> - Chestionarele și modalitățile de întocmire a acestora, realizarea de sondaje comparative în vederea promovării ofertei de produse; - Diversificarea ofertei de produse;

<b>URÎ 17. Promovarea producției gastronomice</b>			<b>Conținuturile învățării</b>
<b>Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)</b>			
<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	
			-Prețuri promoționale și / sau a prețuri psihologice pentru creșterea vânzărilor;

- **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, multifuncționale, videoproiector;
  - ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
  - ✓ Dotări specifice și obiecte de inventar necesare pentru organizarea expozițiilor de artă culinară;
  - ✓ Filme didactice;
  - ✓ 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 „**Promovarea producției gastronomice**” 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 „**Promovarea producției gastronomice**” 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 in modulul ”**Promovarea producției gastronomice**” sunt din categoria:

- **Competențe sociale și civice;**
- **Competența de a învăța să înveți;**
- **Competențe de sensibilizare la cultură și de expresie culturală.**

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)	Metoda Cubului	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 ABCD
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5
		Metoda Delphi

**Explozia solară – Starbursting:** este o metodă nouă de dezvoltare a creativității, asemănătoare cu brainstorming.

**Exemplificarea Metodei Explozia solară – Starbursting** în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării.

Metoda începe cu denumirea **problemei-conceptului** și se împrăștie în afara problemei, cu întrebări, la fel ca o explozie solară.

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	<b>Conținuturile învățării</b>
17.1.1.	17.2.1.	17.3.1.	<b>Politici în domeniul preparatelor culinare și a produselor de patiserie – cofetărie:</b> - Piața preparatelor culinare și a produselor de patiserie – cofetărie; - Politicile de producție, de preț, de distribuție și de promovare a preparatelor culinare și a produselor de
17.1.2.	17.2.2.		
17.1.3.	17.2.3.		
	17.2.4.		

			patiserie-cofetărie; - Mijloace de cercetare a pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie;
--	--	--	---

**Activitate: *Politici de promovare a produselor culinare și de patiserie – cofetărie.***

**Obiective:**

- să participe cu interes și plăcere la activitățile desfășurate;
- să rezolve corect și complet sarcinile propuse spre rezolvare;
- să își dezvolte aptitudinile practice și simțul estetic;
- să își asume rolul atribuit în cadrul grupei precizare a politicilor de promovare a produselor culinare și de patiserie – cofetărie,
- să comunice la nivelul clasei și în cadrul grupelor constituite.
- să aprecieze la justa sa valoare “produsul finit” al activității lor.
- să formuleze corect, riguros științific, utilizând limbajul de specialitate, concluziile (capacitatea de analiză și sinteză).

**Mod de organizare a activității:**

- Activitate pe grupe

**Resurse materiale:**

- Foi de hârtie
- Foi de flipchart
- Markere
- Reviste, fotografii

**Durată: 50 minute**

**Desfășurare:**

**Pregătire:**

- Organizarea colectivului în echipe de învățare cu componenți corespunzător numărului subtemelor, respectiv 1,2,3,4,5,6. Elevilor le sunt împărțite fișele 1,2,3,4,5,6.
- Profesorul precizează tema de ***Politici de promovare a produselor culinare și de patiserie – cofetărie*** și o împarte în subteme. Explică elevilor modul de lucru.
- Scopul metodei este de a obține cât mai multe întrebări și astfel cât mai multe conexiuni între concepte. Este o modalitate de stimulare a creativității în grup.
- Organizată în grup , explozia stelară facilitează participarea întregului grup, stimulează crearea de întrebări la întrebări, așa cum brainstormingul dezvoltă construcția de idei pe idei.
- Metoda este o sursă de noi descoperiri.

**Realizare:**

- Se scrie ideea sau problema pe o foaie de hârtie și se trec mai multe întrebări care au legătură cu problema,
- Organizarea colectivului în grupuri preferențiale
- Munca în echipă pentru a elabora o listă cu cât mai multe întrebări și cât mai diverse
- Ca punct de plecare se folosesc întrebările- Ce? Cine? Unde? De ce? Când?
- Lista de întrebări inițiale poate genera altele neașteptate, care solicită o și mai mare concentrare pentru a răspunde la ele
- Evidențierea celor mai interesante întrebări
- Facultativ se poate proceda și la elaborarea de răspunsuri la unele dintre întrebări
- Faza raportului de echipă, unde fiecare expert transmite cunoștințele asimilate. Prezentarea trebuie să fie scurtă, concisă, atractivă.
- Elevii observă, analizează, notează.

**Evaluare și feed-back:** Activitatea se va evalua pe baza unei fișe 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:

- 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;
- 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
17.1.1. Caracterizarea pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie. 17.1.2. Prezentarea metodelor de studiere a pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie. 17.1.3. Cunoașterea politicilor de producție, de preț, de distribuție și de promovare a produselor culinare și de patiserie-cofetărie.	17.2.1. Utilizarea mijloacelor de cercetare a pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie. 17.2.2. Analizarea informațiilor folosind metode de studiere a pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie. 17.2.3. Aplicarea politicilor de marketing pentru promovarea produselor culinare și de patiserie-cofetărie. 17.2.4. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru.	17.3.1. <i>Implicarea proactivă și responsabilă în echipele de lucru</i> pentru utilizarea mijloacelor moderne de cercetare a pieței produselor culinare și de patiserie – cofetărie și a tehnicilor adecvate de corelare a cererii cu oferta unității de alimentație.

### Activitate: „Politici de promovare a produselor culinare și de patiserie – cofetărie”

#### Obiective:

- Să caracterizeze piața produselor culinare și de patiserie – cofetărie.
- Să argumenteze politicile de promovare a produselor culinare și de patiserie cofetărie;
- Să colaboreze cu colegii pentru a alege cele mai bune politici de promovare a produselor culinare și de patiserie – cofetărie.

#### • 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	20%	Selectarea informațiilor necesare pentru caracterizarea pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie	60%	12
			Alegerea instrumentelor de lucru: foi de flipchart, marker, publicații, reviste cataloage, site-uri de profil	40%	8
2.	Realizarea sarcinii de	50%	Respectarea etapelor metodei, prezentate	40%	20

	lucru		de cadrul didactic		
			Caracterizarea pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie	40%	20
			Identificarea corectă a politicilor de promovare a produselor culinare și de patiserie -cofetărie	20%	10
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate referitoare la piața produselor culinare și de patiserie-cofetărie și a politicilor de promovare.	30%	9
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	30%	9
			Argumentarea corectă a politicilor de promovare a produselor culinare și de patiserie -cofetărie	40%	12
<b>Total</b>					100 p

### FIȘĂ DE EVALUARE

**Evaluator:** \_\_\_\_\_

**Elev:** \_\_\_\_\_

Nr. crt.	Criteriul evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat	Observații / argumente
1.	Selectarea informațiilor necesare pentru caracterizarea pieței produselor culinare și de patiserie -cofetărie	12 p		
2.	Alegerea instrumentelor de lucru: foi de flipchart, marker, publicații, reviste cataloage, site-uri de profil	8 p		
3.	Respectarea etapelor metodei, prezentate de cadrul didactic	20 p		
4.	Caracterizarea pieței produselor culinare și de patiserie-cofetărie	20 p		
5.	Identificarea corectă a politicilor de promovare a produselor culinare și de patiserie -cofetărie	10 p		
6.	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate referitoare la piața produselor culinare și de patiserie -cofetărie și a politicilor de promovare.	9 p		
7.	Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	9 p		
8.	Argumentarea corectă a politicilor de promovare a produselor culinare și de patiserie -cofetărie	12 p		
<b>TOTAL</b>		<b>100 p</b>		

#### • Bibliografie

1. Brumar, Constanța și colab. (2012) – *Tehnician în gastronomie, manuale pentru clasele a XI – a și a XII – a*, București: Editura CD Press
2. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;



4. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
5. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
6. Florea, Constantin (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Ed. THR-CG;
7. Lupu, Costică (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;
8. Oprea, Crenguța Lăcrimioara (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;
9. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
10. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism,
11. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
12. Vintilă, Iuliana și colab. (2004) – *Știință și artă în catering*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;
13. \*\*\* – [www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca](http://www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca)

# MODUL VII-STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ PRIVIND PLANIFICAREA ÎN GASTRONOMIE

## • Notă introductivă

Modulul, „Stagiu de pregătire practică privind planificarea în gastronomie”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, face parte din pregătirea practică, aferentă clasei a XII – a, învățământ liceal – filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **150 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **90 ore/an** – laborator tehnologic
- **60 ore/an** – instruire practică

Modulul „Stagiu de pregătire practică privind planificarea în gastronomie” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în calificarea profesională *Tehnician în gastronomie*.

## • Structură modul

### Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 16. Aplicarea principiilor calității în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
16.1.1. 16.1.2. 16.1.3. 16.1.4.	16.2.1. 16.2.2. 16.2.3.	16.3.1.	<b>Activități practice de identificare a riscurilor de contaminare a alimentelor și a produselor culinare, și de patiserie cofetărie:</b> surse de contaminare a alimentelor; condițiile ce generează contaminarea alimentelor; - Identificarea modalităților de evitare a contaminării alimentelor conform elementelor specifice fluxului tehnologic și a punctelor critice de control;
16.1.5. 16.1.6. 16.1.7.	16.2.4. 16.2.5. 16.2.6.	16.3.2.	<b>Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.:</b> implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;
16.1.10. 16.1.11. 16.1.12. 16.1.13. 16.1.14. 16.1.15.	16.2.9. 16.2.10. 16.2.11. 16.2.12. 16.2.13.	16.3.4. 16.3.5. 16.3.6.	<b>Activități practice de eficientizare a activității de alimentație prin:</b> planificarea activității, lucrul în echipă, responsabilizare a personalului; înlocuire a personalului, ca urmare a absențelor unor membrii ai echipei; gestionarea relațiilor cu furnizorii.
16.1.16. 16.1.17. 16.1.18.	16.2.14. 16.2.15. 16.2.16. 16.2.17.	16.3.7. 16.3.8.	<b>Activități practice de asigurare a protecției consumatorului în unitățile de alimentație:</b> - Aplicarea măsurilor pentru protecția consumatorilor; - Alegerea furnizorilor de materii prime, corespunzătoare din punct de vedere calitativ.

URÎ 17. Promovarea producției gastronomice			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
17.1.4. 17.1.5.	17.2.5. 17.2.6. 17.2.7.	17.3.2. 17.3.3.	<b>Aplicarea în practică a politicilor de promovare a produselor culinare și de patiserie cofetărie:</b> - Realizarea materialelor de publicitate comercială pentru promovarea produselor culinare și de patiserie – cofetărie; - Implicarea în realizarea expozițiilor de artă culinară în vederea promovării produselor culinare și de patiserie – cofetărie.
17.1.6. 17.1.7.	17.2.8. 17.2.9.	17.3.4.	<b>Activități practice privind cercetarea pieței în vederea satisfacerii cerințelor consumatorilor:</b> - Conceperea și aplicarea unor chestionare, realizarea de sondaje comparative în vederea promovării ofertei de produse.

- **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, multifuncționale, videoproiector;
  - ✓ Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
  - ✓ Dotări specifice și obiecte de inventar din spații destinate producției culinare și de patiserie – cofetărie;
  - ✓ Dotări specifice și obiecte de inventar necesare pentru organizarea expozițiilor de artă culinară;
  - ✓ Filme didactice;
  - ✓ 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 „**Stagiu de pregătire practică privind planificarea în gastronomie**” 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 „**Stagiu de pregătire practică privind planificarea în gastronomie**” 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,

atelier de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate conform recomandărilor menționate mai sus.

Pregătirea în cabinete/ laboratoare tehnologice/ atelier 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 ”Stagiu de pregătire practică privind planificarea în gastronomie” 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;**
- **Competențe antreprenoriale;**
- **Competențe sociale și civice;**
- **Competența de a învăța să înveți;**
- **Competențe de sensibilizare la cultură și de expresie culturală.**

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)	Metoda Cubului	Explozia stelară
Metoda Jigsaw (Mozaicul)	Lațurile 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	Tehnica florii de lotus	Phillips 6/6

<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>
(Share-Pair Circles)	Jurnalul de practică	Metoda ABCD
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5 Metoda Delphi

Pentru eficientizarea activităților de instruire practică, din cadrul acestui modul recomandăm utilizarea **Jurnalului de practică**, document simplu de gestionat atât de către cadrele didactice cât și de către tutorii de practică, de la agenții economici unde elevii își desfășoară stagiile de practică. **Jurnalul de practică** este în egală măsură o metodă de fixare și sistematizare a cunoștințelor și deprinderilor cât și o metodă eficientă de verificare a măsurii în care elevul și-a realizat sarcinile de lucru în condițiile specifice desfășurării activității practice.

### Exemplificarea Jurnalului de practică în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
16.1.5. 16.1.6. 16.1.7.	16.2.4. 16.2.5. 16.2.6.	16.3.2.	<b>Activități practice de asigurare a igienei prin Sistemul H.A.C.C.P.:</b> implicarea în realizarea planului de acțiune în sistemul HACCP și stabilirea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor;

## JURNAL DE PRACTICĂ

Clasa: a XII – a, învățământ liceal

Elev: \_\_\_\_\_ Perioada: \_\_\_\_\_

Locație (Agent economic și departament): \_\_\_\_\_

Modul 7: **Stagiu de pregătire practică privind planificarea în gastronomie**

Tema: **Aplicarea Sistemului HACCP în secțiile de producție ale unității de alimentație**

În jurnalul de practică, elevul va completa următoarele informații:

1. Care sunt principalele activități relevante pentru modulul de practică pe care le-ai observat sau le-ai desfășurat ?

Activități observate	Activități desfășurate

2. Ce ai învățat să faci pentru atingerea competențelor?

---



---



---

3. Care au fost activitățile practice care ți-au plăcut? Motivați.

---



---



---

4. Ce activități practice nu ți-au plăcut? Motivați.

---



---

---

---

Observațiile cadrului didactic: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

## • 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.
- e. *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
16.1.5. Prezentarea structurii planului de acțiune în sistemul HACCP. 16.1.6. Identificarea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în circuitul alimentelor. 16.1.7. Cunoașterea modalităților de aplicare a sistemului HACCP în siguranța alimentelor.	16.2.4. Participarea la stabilirea planului de acțiune în sistemul HACCP. 16.2.5. Aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP. 16.2.6. Verificarea modalităților de evaluare a aplicării sistemului HACCP în siguranța alimentelor.	16.3.2. Manifestarea responsabilității și rigurozității în aplicarea principiilor care stau la baza sistemului HACCP, propunându-se măsuri de îmbunătățire a activității, printr-o <i>colaborare principială și eficientă cu colegii de echipă.</i>

#### Activitate: *Instruire practică* – Aplicarea Sistemului HACCP în secțiile de producție ale unității de alimentație

##### Obiective:

- Să relaționeze cu personalul din unitate și colegii pentru a stabili planul de acțiune al sistemului HACCP;
- Să efectueze corect sarcinile privind aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP;
- Să se implice activ în evaluarea modului de aplicare a sistemului HACCP în secțiile de producție din unitatea de alimentație;
- Să-și autoevalueze obiectiv întreaga activitate desfășurată.

##### • 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	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru planificarea conform sistemului HACCP.	30%	6
		Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru și lucrului în echipă.	40%	8

Nr. crt.	Criteria de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj	
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii conform sistemului HACCP.	30%	6
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea cu strictețe sarcinile privind aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP.	40%	16
			Rezolvarea responsabilă a sarcinilor privind aplicarea sistemului HACCP.	40%	16
			Folosirea corespunzătoare a documentelor referitoare la sistemul HACCP.	20%	8
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă, individual cât și în echipă, a documentelor de lucru referitoare la aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP.	30%	9
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate, referitori la aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP.	30%	9
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru asigurarea aplicării corecte a planului de acțiune în sistemul HACCP.	40%	12
<b>Total</b>					100 p

### FIȘĂ DE EVALUARE

**Evaluator:** \_\_\_\_\_

**Elev:** \_\_\_\_\_

Nr. crt.	Criteria evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat	Observații / argumente
1.	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru planificarea conform sistemului HACCP.	6 p		
2.	Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru și lucrului în echipă.	8 p		
3.	Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii conform sistemului HACCP.	6 p		
4.	Respectarea cu strictețe sarcinile privind aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP.	20 p		
5.	Rezolvarea responsabilă a sarcinilor privind aplicarea sistemului HACCP.	20 p		
6.	Folosirea corespunzătoare a documentelor referitoare la sistemul HACCP.	10 p		
7.	Întocmirea corectă, individual cât și în echipă, a documentelor de lucru referitoare la aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP.	9 p		

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie  
 Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație  
 Domeniul de pregătire generală: Alimentație



Nr. crt.	Criteriul evaluat	Punctaj maxim	Punctaj acordat	Observații / argumente
8.	Utilizarea corectă a termenilor de specialitate, referitori la aplicarea planului de acțiune în sistemul HACCP.	9 p		
9.	Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru asigurarea aplicării corecte a planului de acțiune în sistemul HACCP.	12 p		
<b>TOTAL</b>		<b>100 p</b>		

## • Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul bucătarului*, București: Ed. Diasfera;
2. Brumar, Constanța și colab. (2012) – *Tehnician în gastronomie, manuale pentru clasele a XI – a și a XII – a*, București: Editura CD Press
3. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
6. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
7. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
8. Lupu, Costică (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
9. Oprea, Crenguța Lăcrimioara (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
10. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
11. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism,
12. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
13. Vintilă, Iuliana și colab. (2004) – *Știință și artă în catering*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
14. \*\*\* – [www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca](http://www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca)