

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 TEHNICIAN ÎN AGROTURISM

Domeniul de pregătire profesională:
AGRICULTURĂ

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”

Tehnician în agroturism

Clasa a XII-a, domeniul de pregătire profesională: Agricultură



GRUPUL DE AUTORI:

CHIRIȚĂ EUFROSINA	Profesor grad didactic I, Grupul Școlar Agricol „Sf. Haralambie” Turnu Măgurele
MUSTAȚĂ IULIANA	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
GAȘPAR ANGELA	Profesor grad didactic II, Colegiul ”Vasile Lovinescu” Fălticeni
IONAȘCU MARIA	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
LIVADARIU FLORICA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic „Pontica”, Constanța
OPREA DELIA	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
PĂDURARU NICULINA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnologic „Viaceslav Harnaj” București
PETRE ANGELA	Profesor grad didactic I, Liceul Tehnologic “Pamfil Șeicaru” Ciorogârla - Ilfov
POPA ELENA	Profesor grad didactic I, Colegiul Agricol „Gh. Ionescu-Sisești” Valea Călugărească
SALOMIA MIHAELA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnologic „Viaceslav Harnaj” București
TUREAC ANIȘOARA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic „Pontica”, Constanța
ERFULESCU DANA MIOARA	Profesor grad didactic I, Liceul Tehnologic „Constantin Dobrescu” Curtea de Argeș
NICĂ MARIA CAMELIA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnologic „Viaceslav Harnaj” București

COORDONARE CNDIPT:

CRISTIANA LENUȚA BORANDĂ - Inspector de specialitate / Expert curriculum
ANA-MARIA RĂDUCAN- Inspector de specialitate



NOTĂ DE PREZENTARE

Acest curriculum se aplică pentru calificarea profesională **TEHNICIAN ÎN AGROTURISM** corespunzătoare profilului **RESURSE NATURALE ȘI PROTECȚIA MEDIULUI**, domeniul de pregătire profesională **AGRICULTURĂ**.

Curriculumul a fost elaborat pe baza standardului de pregătire profesională (SPP) aferent calificării sus menționate.

Nivelul de calificare conform Cadrului național al calificărilor – 4

Corelarea dintre unitățile de rezultate ale învățării și module:

Unitatea de rezultate ale învățării	
Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice generale	Denumire modul
URÎ 5. Administrarea unității agricole	MODUL I. Gestionarea unității agricole
URÎ 7. Conducerea tractorului și auto	MODUL VI. Conducerea tractorului și auto
Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice specializate	Denumire modul
URÎ 9. Organizarea serviciilor în pensiunea turistică rurală și agroturistică	MODUL II. Serviciile din pensiunea turistică rurală și agroturistică
URÎ 11. Organizarea lucrărilor de cultivare a plantelor de câmp și horticole	MODUL III. Cultura plantelor de câmp și horticole
URÎ 8. Organizarea pensiunii turistice rurale și agroturistice	MODUL V. Promovarea tradițiilor în agroturism



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

Calificarea: TEHNICIAN ÎN AGROTURISM
Domeniul de pregătire profesională: AGRICULTURĂ

Cultură de specialitate și pregătire practică

Modul I. Gestionarea unităților agricole

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

Modul II. Serviciile din pensiunea turistică rurală și agroturistică

Total ore/an:		155
din care:	Laborator tehnologic	62
	Instruire practică	31

Modul III. Cultura plantelor de câmp și horticole

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

Modul IV. Curriculum în dezvoltare locală*

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

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

Stagii de pregătire practică

Modul V. Promovarea tradițiilor în agroturism

Total ore/an:		120
din care:	Laborator tehnologic	90
	Instruire practică	30

Modul VI. Conducerea tractorului și auto

Total ore/an:		30
din care:	Laborator tehnologic	30
	Instruire practică	-

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

*Pentru modulul *Conducerea tractorului și auto*, pregătirea va fi realizată doar de persoane autorizate (ca profesor de legislație rutieră – pentru laborator tehnologic). Orele pentru conducerea tractorului și automobilului sunt stabilite numeric conform legislației în vigoare și vor fi realizate prin programarea individuală a elevilor.



*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: GESTIONAREA UNITĂȚII AGRICOLE

• Notă introductivă

Modulul „**Gestionarea unității agricole**” componenta a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „**Tehnician în agroturism**”, domeniului de pregătire profesională **Agricultură**, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică aferente clasei a XII-a, ciclul superior al liceului, filiera tehnologică.

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

- **31ore/an** – laborator tehnologic

Modulul „**Gestionarea unității agricole**” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități, atitudini necesare practicării/angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 4, „**Tehnician în agroturism**” din domeniul de pregătire profesională „**Agricultură**” sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „**Tehnician în agroturism**”.

• Structură modul

Rezultate ale învățării/competențe (codificate conform SPP)

URÎ 5 ADMINISTRAREA UNITĂȚII AGRICOLE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
5.1.1	5.2.1 5.2.2	5.3.1	• Organizarea unității agricole <i>Procesul managerial al unității agricole:</i> - Definirea noțiunii de proces managerial; - Funcțiile managementului: previziune, organizare, coordonare, antrenare, control-evaluare; - Cadrul juridic de înființare și funcționare a unităților agricole; - Managementul calității în întreprinderile agricole: concept, caracteristici de calitate a produselor agricole, factori care determină calitatea produselor agricole; - Funcțiunile unităților agricole: de producție, comercială și de marketing, financiar-contabilă, de personal, de cercetare-dezvoltare, de protecție a mediului. <i>Structura organizatorică a unității agricole:</i> - Elementele structurii organizatorice: post, funcție, compartiment, nivel ierarhic, pondere ierarhică, relații organizatorice; - Factori de influență a structurii organizatorice: tipul și complexitatea producției de bunuri și servicii, dimensiunea întreprinderii, cadrul juridic, calificarea personalului, strategia de dezvoltare;
5.1.2	5.2.3	5.3.2	
5.1.3	5.2.4	5.3.3	

			- Tipuri de structuri organizatorice; Documentele specifice structurii organizatorice: - Regulamentul de organizare și funcționare, Organigrama, Fișele posturilor.
5.1.4	5.2.5 5.2.6	5.3.4 5.3.5	• Fundamentarea producției în unitățile agricole Fundamentarea producției în unitățile agricole în funcție de cerințele pieței: <i>Gestiunea economică a producției</i> - Concept, factori de influență; <i>Sisteme de producție</i> - Concept, componente (mediul extern natural și socio-economic, factorii de producție, producțiile, tehnologii aplicate); - Influența factorilor din mediul intern (opțiuni, suprafață, capital, muncă) și extern al unității agricole (condiții pedoclimatice, posibilități de valorificare, facilități financiare, piață funciară, mediul tehnic, social, economic, poluarea mediului, politica agricolă, piața internă și externă) în planificarea producției optime Metode de fundamentare a sistemelor de producție agricolă: - Metoda bazată pe marja brută: caracterizare, determinarea profitului pe baza marjei brute; - Metoda bazată pe costul de oportunitate: caracterizare, determinarea costului de oportunitate.
5.1.5	5.2.7		
5.1.6	5.2.8	5.3.6	• Resursele umane ale unității agricole Particularitățile muncii în agricultură - Asigurarea necesarului de forță de muncă a unității agricole; Procesul de încadrare în muncă a resurselor umane – etape, particularități; Forme de salarizare pentru angajați cu contract de muncă și zilieri; - Calculul drepturilor salariale: salariul brut, impozabil, net.
5.1.7	5.2.9		
5.1.8			
5.1.9	5.2.10	5.3.7	• Marketingul produselor agricole Conceptul de marketing - obiective, funcții; Piața și componentele ei: - Cererea și oferta de produse agricole; - Factori de influență a comportamentului consumatorilor de produse agricole; - Tipuri de consumatori pentru produsele agricole; Indicatori ai pieței produselor agricole: potențialul pieței, gradul de saturare a pieței, cota de piață a unității agricole, a unui produs; Modalități de prospectare a pieței: cantitative (ancheta, sondajul, testarea produsului, târgurile); calitative (interviuri, analize de grup); Mixul de marketing în unitatea agricolă - cei 4P - Produsul: caracterizarea produselor agricole prin funcțiunile sale: tehnice, de utilitate, psihologice și de simbol; - Prețul: tipuri de prețuri, factori ce influențează formarea prețurilor pe piață (costuri, concurență, clienți);
5.1.10	5.2.11	5.3.8	
5.1.11	5.2.12		
	5.2.13		
5.1.12	5.2.14		
5.1.13	5.2.15. 5.2.16.		
5.1.14	5.2.17		

			- Promovarea: modalități de promovare; - Plasamentul (distribuția): canale de distribuție (directe, indirecte), piețe agricole (de producție, de gros, de detail, de mărfuri agricole);
5.1.15 5.1.16 5.1.17 5.1.18	5.2.18 5.2.19 5.2.20 5.2.21	5.3.9 5.3.10 5.3.11	• Finanțarea unității agricole <i>Instituții publice din agricultură</i> – rol, atribuții <i>Politici agrare naționale și europene</i> – particularități <i>Surse de finanțare a unității agricole</i> – autofinanțare, surse de finanțare externe <i>Condiții de finanțare</i> - perioadă de creditare, dobânzi, perioadă de grație, termene de rambursare, garanții.
5.1.19 5.1.20 5.1.21 5.1.22 5.1.23 5.1.24 5.1.25 5.1.26	5.2.22 5.2.23 5.2.24 5.2.25 5.2.26. 5.2.27 5.2.28 5.2.29 5.2.30 5.2.31 5.2.32	5.3.12 5.3.13 5.3.14 5.3.15 5.3.16	• Patrimoniul unității agricole <i>Obiectul de studiu al patrimoniului unității agricole</i> <i>Ecuatia generală a patrimoniului și a patrimoniului net</i> - descriere <i>Elemente patrimoniale</i> - Activul patrimonial: active imobilizate, active circulante, active de regularizare - Pasivul patrimonial: datorii, capitaluri proprii, provizioane, pasive de regularizare <i>Cheltuielile și veniturile</i> - Cheltuielile și veniturile unității agricole - Rezultatul activității unității agricole <i>Inventarierea patrimoniului</i> - funcții, etape, documente aferente <i>Situațiile financiare anuale</i> - Rolul, funcțiile și structura situațiilor financiare <i>Eficiența economică</i> - Conceptul de eficiență economică - Indicatori economico-financiar de caracterizare a eficienței economice - Modalități de creștere a eficienței economice <i>Modalități de evidență contabilă</i> - Contabilitatea în partidă simplă, contabilitatea în partidă dublă - Registrul de încasări și plăți la contabilitatea în partidă simplă

• **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):**

- Auxiliare curriculare
- Formulare tipizate contabile;
- Legislația în vigoare:
 - Legea 31/1990 privind societățile comerciale;
 - Legea 36/1991 privind societățile agricole și alte forme de asociere în agricultură;
 - Legea cooperăției agricole nr. 566/2004;
 - OUG 108/2001 și Legea nr. 166/2002 privind exploatațile agricole;
 - Legea nr. 204/2008 privind protejarea exploataților agricole;
 - Legea nr. 1/2005 privind societățile cooperative agricole;
 - OUG nr. 44/2008 privind înființarea persoanelor fizice autorizate, a întreprinderilor individuale și întreprinderilor familiale;



- Anexele 1 și 2 la OMEF nr. 3512/2008 - Norme metodologice de întocmire și utilizare a documentelor financiar-contabile;
- Legea arendării nr. 16/1994, cu modificările și completările ulterioare.
- calculator, videoproiector, imprimantă, copiator, documente tipizate;
- conexiune la internet.

• Sugestii metodologice

Conținuturile modului „**Gestionarea unității agricole**” trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire.

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.

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.

Exemplificarea metodelor didactice:

Metoda știu – Vreau să știu – Am învățat

Este o strategie de conștientizare de către elevi a ceea ce știu, sau cred că știu, referitor la un subiect și totodată a ceea ce nu știu și ar dori să știe sau să învețe.

Metoda prezintă următoarele avantaje:

- activează elevii și îi face conștienți de procesul învățării;
- oferă elevilor posibilitatea de a-și verifica nivelul cunoștințelor
- elevii compară ceea ce știau despre subiect cu ceea ce au învățat din noua lecție (coloanele 1 și 3 din tabel);
- se precizează alte surse de informare pentru răspunsul la toate întrebările expuse în coloana a doua; întrebările din coloana a doua pot fi folosite pentru investigații suplimentare prin muncă individuală și realizarea unui eseu sau studiu de caz;
- valorificarea cunoștințelor deja deprinse ca bază în acumularea celor noi;
- consolidarea cunoștințelor și extinderea lor prin formularea de întrebări sau exprimarea de nelămuriri cu privire la subiect;
- stimularea gândirii critice și sintetice;
- stimularea sincerității, colaborării și comunicării.

Exemplificarea metodei “Știu – Vreau să știu – Am învățat” în vederea dobândirii următoarelor rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.17 Surse de finanțare a unei unități agricole	5.2.20 Selectarea surselor de finanțare în funcție de	5.3.10 Asumarea inițiativei și a



5.1.18 Condiții de finanțare: perioadă de creditare, dobânzi, perioadă de grație, termene de rambursare, garanții	condițiile de finanțare	<i>responsabilității în alegerea sursei de finanțare</i>
--	-------------------------	--

Activitate: Selectarea surselor de finanțare a activității unei unități agricole

Sarcini de lucru:

- Identificarea principalelor surse de finanțare a activității unei unități agricole: proprii, externe;
- Precizarea condițiilor de finanțare prin surse externe;
- Argumentarea alegerii sursei de finanțare.

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- Foi de hârtie
- Coli de flipchart
- Markere

Durată: 45 minute

Pregătire:

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

Desfășurare:

Etapale acestei metode sunt:

- Elevii, grupați în perechi sau pe echipe, elaborează o listă cu tot ceea ce știu despre tema propusă pentru discuție. Cadrul didactic va realiza pe tablă un tabel cu următoarele rubrici:

ȘTIU Ce știu?	VREAU SĂ ȘTIU Ce vreau să știu?	AM ÎNVĂȚAT Ce am învățat?
-------------------------	---	-------------------------------------

- Câteva perechi de elevi vor comunica clasei ideile inventariate. Informațiile cu care este toată lumea de acord vor fi consemnate în coloana **Știu**. Poate fi utilă gruparea informațiilor pe categorii.
- În coloana **Vreau să știu** se notează neclaritățile și întrebările adresate de elevi la tema abordată.
- Urmează etapa de realizare a sensului prin lectura unui text, prin expunerea profesorului sau cercetarea unor surse bibliografice sau cu ajutorul tehnologiei informației.
- După finalizarea documentării, elevii revin asupra întrebărilor din coloana **Vreau să știu**. Răspunsul la acele întrebări va fi trecut în coloana **Am învățat**. Tot aici se vor nota și informațiile noi, în legătură cu care elevii nu au pus întrebări de la început. Dacă au rămas întrebări fără răspuns elevii vor fi îndrumați spre acele surse unde ar putea afla răspunsul.
- În încheierea lecției elevii revin la schema **Știu - Vreau să știu - Am învățat** și analizează ce au învățat din lecție. Unele din întrebările lor s-ar putea să fi rămas fără răspuns și s-ar putea să apară întrebări noi. În acest caz, întrebările pot fi folosite ca punct de plecare pentru investigațiile ulterioare.

Fișa de lucru: Surse de finanțare a activității unei unități agricole

Știu	Vreau să știu	Am învățat
➤ Surse proprii ➤ Surse externe	➤ Categori de surse externe ➤ Selectarea surselor externe în funcție de condițiile de finanțare	Surse externe: subvenții, fonduri europene, leasing, linii de finanțare și credite bancare, programe naționale de finanțare Condițiile de finanțare: perioadă de creditare, dobânzi, perioadă de grație, termene de rambursare, garanții.

Evaluare și feed-back:

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

Exemplificăm în cele ce urmează **Metoda activității cu fișele de lucru** în vederea dobândirii următoarelor rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.14. Mix-ul de marketing în unitatea agricolă	5.2.16. Utilizarea calculatorului în culegerea de informații referitoare la piața produselor agricole 5.2.17. Aplicarea mixului de marketing pentru produsele agricole	5.3.8. Emiterea de opinii referitoare la aplicarea instrumentelor marketingului în unitatea agricolă

Activitate: Analiza mixului de marketing la unități agricole

Sarcini de lucru:

- Precizarea componentelor mixului de marketing (cei 4 p);
- Identificarea pieței-țintă;
- Compararea elementelor mixului de marketing la trei unități economice agricole;
- Interpretarea rezultatelor cercetării pentru a analiza scopul și beneficiile marketingului în activitatea întreprinderilor și a indivizilor în general.

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- Fișe de documentare (sau prezentare ppt)
- Fișe de lucru (Anexa 1)
- Coli de flipchart
- Markere
- Calculatoare conectate la internet

Durată: 50 minute

Pregătire:

- Se organizează elevii în grupe de câte 4-5 persoane pe criteriul ales de profesor;
- Se verifică funcționalitatea computerelor și conexiunea la internet;
- Se verifică funcționalitatea site-urilor (pentru accesarea mai rapidă, este recomandată deschiderea și minimizarea lor pe ecran);

Desfășurare:

Etapele acestei metode sunt:

1. Se prezintă conținuturile teoretice privind mixul de marketing și piața țintă, utilizând textul și materialele disponibile în fișele de documentare sau în prezentarea ppt);
2. Se distribuie fișele de lucru "Noi toți vrem suc de fructe" și se explică elevilor că în urma tururilor virtuale pe care le vor face la la trei unități producătoare de sucuri de fructe, vor răspunde la întrebările din fișă (adresele URL ale acestora sunt indicate în fișa de lucru); Profesorul explică elevilor că, deși toate companiile folosesc aceiași patru P pentru a determina mixul de marketing, au strategii și piețe țintă diferite.
3. Efectuarea tururilor virtuale ale celor trei site-uri web ale firmelor producătoare de sucuri naturale din mere și completarea fișelor de lucru;
4. Prezentarea rezultatelor fiecărei echipe în fața clasei și emiterea de opinii cu privire la constatările lor: puncte forte – puncte slabe ale fiecărui site în raport cu informațiile din mixul de marketing.

Anexa 1 Fișa de lucru:

**NOI TOȚI VREM SUC DE FRUCTE!
MARKETING MIX – COMPARAȚIE WEBSITE**

Pentru acest proiect, veți accesa trei site-uri web și veți completa răspunsurile la întrebări cu privire la elementele marketingului-mix pentru fiecare companie producătoare de sucuri. Veți accesa următoarele link-uri:



<http://www.profructta.ro/ro/home/>

<http://pombis.ro/>

<http://www.fanny.ro/about-fanny>

	Profructta	Pombis	Fanny
Elementele mixului de marketing (produs, plasament, preț, promovare)			
Produs (descrieți ambalajul)			
Produs Câte arome oferă fiecare marcă?			
Produs Societatea comercializează alte produse în afară de suc de fructe?			
Produs Care este sloganul?			
Produs Compania își identifică arome de top? Dacă da, listați cele mai populare arome.			
Plasament Unde este situată unitatea de producție?			
Plasament La ce magazine sunt vândute aceste produse?			
Plasament Cum se transportă sucurile la magazine?			
Pret Cât costă fiecare produs? Este posibil să fie nevoie să completați această întrebare mai târziu prin cercetarea prețurilor la un magazin.			
Promovare Cum ți-a plăcut site-ul? Completează punctele forte și slabe pentru fiecare site	<u>Puncte tari</u> <u>Puncte slabe</u>	<u>Puncte tari</u> <u>Puncte slabe</u>	<u>Puncte tari</u> <u>Puncte slabe</u>
Promovare Oferă site-ul promoții (reduceri, cupoane etc.)?			

Promovare Compania oferă un tur al facilităților sale? Faceți un tur al fiecărei companii. Evaluati turul de la 1-10			
Promovare Site-ul include retete?			
Promovare Compania oferă sprijin pentru cauze sociale sau caritate?			
Promovare Site-ul oferă jocuri? Dacă da, listați tipurile de jocuri oferite, apoi acordați un scor pe o scară de 1-5 pentru cantitatea de distracție: 1 - plictisitor 5 - foarte distractiv			

Observație: Menționăm că prezenta fișă de lucru se poate folosi și la analiza mixului de marketing pentru alte produse sau servicii din domeniul agricol: miere, ouă, lactate, servicii prin cabinete veterinare, servicii de agroturism etc.

Evaluare și feed-back:

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A urmat instrucțiunile		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A colaborat cu membrii echipei de lucru		
A utilizat corect materialele și mijloacele de învățământ		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A manifestat entuziasm în timpul prezentării		
A lăsat în perfectă ordine spațiul și echipamentele utilizate		
S-a încadrat în timpul alocat		

Autorii propun următoarele *activități de învățare*, ce se pot utiliza în cadrul orelor de pregătire practică prin laborator tehnologic la modulul „**Gestionarea unităților agricole**”:

1. Calcularea cotei de piață a unității agricole;
2. Aplicarea mixului de marketing pentru un produs agricol;
3. Elaborarea unui instrument de prospectare a pieței;
4. Elaborarea organigramei unei unități agricole;
5. Calculul rezultatului activității unității agricole;
6. Calculul drepturilor salariale;
7. Calculul indicatorilor de eficiență economică pentru o unitate agricolă;
8. Întocmirea Registrului Jurnal de încasări și plăți.

• Sugestii privind evaluarea

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

Evaluarea poate fi:

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

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială**: întrebări, chestionare, exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat, brainstorming.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare continuă**: fișe de observație, fișe test, fișe de lucru, fișe de autoevaluare, fișe de monitorizare a progresului, 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, fișa 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.

Pentru activitatea „**Selectarea surselor de finanțare a activității unei unități agricole**”, se propune un instrument de evaluare a modului în care au lucrat elevii în cadrul echipei:

Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%
		Organizarea echipei: elaborarea unei strategii de rezolvare a problemei
		40%
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%
		Identificarea surselor de culegere a informațiilor necesare
		50%
		Utilizarea corectă (organizarea) informațiilor corespunzător tipului de finanțare selectat
		10%
		Comunicarea în cadrul echipei
		10%
		Asumarea de către toți elevii a rolului în echipă



			Încadrarea în timp pentru realizarea sarcinii de lucru	10%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Indicarea corectă a condițiilor de finanțare corespunzătoare sursei selectate	50%
			Folosirea corectă a terminologiei de specialitate în rezolvarea sarcinilor	25%
			Argumentarea alegerii făcute.	25%

Pentru evaluarea finală a unui conținut, se propune următorul instrument:

Tema: Patrimoniul unității agricole

Rezultate ale învățării evaluate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturi
5.1.19. Patrimoniul unităților agricole- obiect de studiu al contabilității 5.1.20. Ecuația generală a patrimoniului și a patrimoniului net 5.1.21. Elementele patrimoniale de activ și de pasiv - descriere 5.1.22. Cheltuieli și venituri care stau la baza determinării rezultatului activității unității agricole	5.2.22. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate 5.2.23. Calcularea patrimoniului net al unității agricole 5.2.24. Caracterizarea elementelor patrimoniale de activ și de pasiv 5.2.25. Încadrarea veniturilor și cheltuielilor unității agricole pe tipuri de activități 5.2.26. Calcularea rezultatelor activității	5.3.12. Emite opinii cu privire la patrimoniul net 5.3.13. Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor de lucru cu privire la determinarea rezultatelor activității unității agricole	Patrimoniul unității agricole: concept, particularități, ecuații de schimb - Activul patrimonial: active imobilizate, active circulante, active de regularizare - Pasivul patrimonial: datorii, capitaluri proprii, provizioane, pasive de regularizare - Cheltuielile și veniturile unității agricole - Rezultatul activității unității agricole

TEST DE EVALUARE

Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru 50 minute.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, scrieți litera corespunzătoare răspunsului corect: 10 puncte

1. Activele imobilizate sunt:

- bunuri ce se consumă la prima utilizare și se regăsesc integral în produsul nou realizat;
- bunuri de folosință îndelungată, a căror valoare se recuperează în mod treptat prin amortizare;
- bunuri care nu se supun amortizării, fiind regenerabile;
- bunuri de folosință curentă care se regăsesc cu întreaga lor valoare în primul lot de produse realizate cu ajutorul lor.

2. Din categoria activelor imobilizate ale unei unități agricole nu fac parte:

- mașini și tractoare agricole
- terenuri arabile;
- staul pentru animale
- semințe și materiale de plantat.

3. Sursele străine de finanțare a activității unității agricole sunt:

- a. capital social
 - b. credite bancare
 - c. rezerve
 - d. rezultatul exercițiului - profit
4. Din categoria activelor circulante ale unei unități agricole nu fac parte:

- a. semințe și materiale de plantat
- b. furaje
- c. materiale pentru combaterea bolilor și dăunătorilor la plante
- d. instalație pentru hrănit

5. Dintre datoriile unității agricole nu fac parte:

- a. furnizori
- b. impozit pe salarii
- c. dobânzi de primit
- d. salarii datorate personalului

I.2. Scrieți litera corespunzătoare fiecărui enunț (1, 2, 3, 4, 5) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 10 puncte

1. Livrarea de produse reprezintă o creanță a unității agricole față de clienții săi.
2. Patrimoniul net al unității agricole reprezintă diferența dintre activele totale deținute și datoriile către terți.
3. O unitate agricolă obține profit dacă este capabilă să combine eficient resursele, astfel încât veniturile obținute să nu depășească cheltuielile efectuate.
4. Patrimoniul reprezintă totalitatea bunurilor economice, precum și a drepturilor și obligațiilor unei unități economice (agricole).
5. Terenurile se supun amortizării pe o perioadă de până la cinci ani.

I.3. În coloana A sunt enumerate subgrupe ale activului și pasivului patrimonial, iar în coloana B, elemente aparținând acestor subgrupe. Scrieți asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B. 10 puncte

A. Subgrupe	B. Elemente patrimoniale
1. Active imobilizate	a. Dobânzi de plătit
2. Active circulante	b. Capital social
3. Capitaluri proprii	c. Disponibil în casierie
4. Datorii	d. Provizioane pentru litigii
5. Provizioane	e. Utilaje și instalații de lucru
	f. Cheltuieli în avans

SUBIECTUL II

(30 de puncte)

II.1. Scrieți cifrele 1, 2, 3, 4, 5 și în dreptul fiecăreia scrieți noțiunea care completează spațiile libere corespunzătoare, astfel încât afirmația să fie corectă. 10 puncte

- a. Atunci când veniturile obținute depășesc1..... efectuate, rezultatul obținut este pozitiv și se numește2.....
- b. Capitalul social al unei unități agricole constituită sub forma juridică de societate pe acțiuni este împărțit în3.....
- c. Activele4..... corporale sunt bunuri supuse amortizării, cu excepția5.....

II.2. Pe baza datelor: capital social – 300 lei, utilaje – 5000 lei, numerar în casierie – 600 lei, semințe și materiale de plantat – 200 lei, datorii salariale – 4000 lei, erbicide – 150 lei, cereale – 3500 lei, impozit pe venit – 100 lei, depozit pentru furaje – 2000 lei, rezerve – 120 lei, calculați valorile pentru:

20 puncte

- a. active imobilizate
- b. capitaluri proprii
- c. active circulante
- d. datorii

SUBIECTUL III

(30 de puncte)

Alcătuiești un eseu cu titlul “**Cheltuielile și veniturile activității de exploatare a unităților agricole**” după următoarea structură de idei:

- | | |
|---|----------|
| a. prezentarea conceptului de activitate de exploatare; | 6 puncte |
| b. precizarea a trei categorii de cheltuieli de exploatare; | 9 puncte |
| c. precizarea a trei categorii de venituri din exploatare; | 9 puncte |
| d. indicarea formulei de calcul al rezultatului din exploatare. | 6 puncte |

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. (10 puncte)

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

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

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I. 2. (10 puncte)

1 – A; 2 – A; 3 – F; 4 – A; 5 – F.

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

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I.3. (10 puncte)

1 – e; 2 – c; 3 – b; 4 – a; 5 – d.

Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

SUBIECTUL II

(30 de puncte)

II.1. (10 puncte)

1 – cheltuielile; 2 – profit; 3 – acțiuni; 4 – imobilizate; 5 – terenurilor.

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

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

II.2. (20 puncte)

a. Active imobilizate = 7000 lei: utilaje – 5000 lei, depozit pentru furaje – 2000 lei

b. Capitaluri proprii = 420 lei: capital social – 300 lei, rezerve – 120 lei

c. Activele circulante = 4450 lei: numerar în casierie – 600 lei, semințe pentru plantat – 200 lei, erbicide – 150 lei, cereale – 3500 lei,

d. Datoriile unității = 4100 lei: datorii salariale – 4000 lei, impozit pe venit – 100 lei,

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte (4 x 5 puncte = 20 puncte).

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 3 puncte (4 x 3 puncte = 12 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

SUBIECTUL III

30 de puncte

a. Activitatea de exploatare cuprinde totalitatea operațiunilor privind aprovizionarea, producția și desfacerea bunurilor sau serviciilor ce fac obiectul activității principale a unității.

6 puncte

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

b. Categorii de cheltuieli de exploatare: cheltuieli cu materii prime, materiale, obiecte de inventar, mărfuri și ambalaje, cheltuieli cu lucrări și servicii executate de terți, cheltuieli cu salariile, cheltuieli cu asigurări sociale, cheltuieli cu taxe și impozite, cheltuieli cu amortizarea echipamentelor etc.



Pentru oricare trei categorii de cheltuieli precizate corect, se acordă câte 3 puncte (3 x 3 puncte = 9 puncte).

c. Categorii de venituri din exploatare: venituri din vânzarea produselor finite, venituri din lucrări și servicii executate, venituri din vânzarea mărfurilor, venituri din locații de gestiune și chirii etc.

Pentru oricare trei categorii de venituri precizate corect se acordă câte 3 puncte (3 x 3 puncte = 9 puncte).

d. Rezultatul din exploatare = Venituri din exploatare – Cheltuieli de exploatare **6 puncte**

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

LUCRARE PRACTICĂ

Tema lucrării: Întocmirea registrului de încasări și plăți la contabilitatea în partidă simplă.

Rezultate ale învățării evaluate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.26. Modalități de evidență contabilă: partidă simplă, partidă dublă	5.2.32. Întocmirea registrului de încasări și plăți la contabilitatea în partidă simplă	5.3.16. Manifestarea responsabilității în alegerea modalității de evidență contabilă în unitatea agricolă

Enunțul temei pentru proba practică:

Întocmiți Registrul Jurnal de Încasări și Plăți pentru luna iunie anul X la o unitate agricolă de tip PFA

Sarcini de lucru (detaliat în fișa de lucru de mai jos)

Organizarea clasei: pe grupe de elevi.

Materiale: Formulare tipizate, pagini din Registrul Jurnal de Încasări și Plăți, opțional o fișă de documentare.

Timp de lucru: 50 minute.

Fișa de documentare

Fișa de lucru

FIȘA DE DOCUMENTARE

în vederea completării Registrului-Jurnal de Încasări de Plăți

Extras din Normele de întocmire a Registrului de încasări și plăți

Persoanele fizice care desfășoară activități independente și conduc contabilitatea în partidă simplă trebuie să întocmească Registrul jurnal de încasări și plăți, document utilizat pentru înregistrarea încasărilor și plăților și totodată pentru stabilirea situației financiare a contribuabilului.

Forma documentului este aprobată prin Ordinul 3512/2008 privind documentele financiar-contabile.

Registrul este **bazat pe încasări și plăți**, adică pe tranzacții cu numerar din casieria unității sau din disponibilul din conturile bancare.

În acest registru, operațiunile se înregistrează atunci când s-a produs transferul de numerar sau transferul prin bancă, nu atunci când s-a produs efectiv operațiunea.

De exemplu, o factură privind cumpărări de materiale, se înregistrează în acest jurnal atunci când s-a plătit factura, nu atunci când s-a emis documentul.

Datele din registrul jurnal de încasări și plăți servesc la determinarea venitului impozabil.

Baza legală : OMFP 1040/2004 pentru aprobarea Normelor metodologice privind organizarea și conducerea evidenței contabile în partidă simplă de către persoanele fizice care au calitatea de contribuabil în conformitate cu prevederile Legii nr. 571/2003 privind Codul fiscal.

Instrucțiuni de completare

- se înregistrează nu numai operațiunile în numerar, ci și cele efectuate prin contul curent de la bancă.
- plătitorii de TVA vor înregistra sumele încasate sau plătite, exclusiv TVA;
- fiecare operațiune economico-financiară se va înregistra în ordine cronologică, în funcție de data de întocmire sau de intrare a documentelor.
- se arhivează împreună cu documentele justificative care au stat la baza întocmirii lui.
- se întocmește într-un singur exemplar de către contribuabili, făcându-se înregistrarea operațiunilor efectuate pe baza documentelor justificative, distinct, pe fiecare operațiune, fără să se lase rânduri libere.

Modelul Registrului Jurnal de încasări și plăți

Nr. crt.	Data	Document (fel, număr)	Felul operațiunii (explicații)	Încasări		Plăți	
				Numerar	Bancă	Numerar	Bancă

Fișa de lucru trebuie să cuprindă datele necesare rezolvării cerinței, formularea foarte clară a cerințelor și sarcinilor de lucru:

FIȘA DE LUCRU
pentru întocmirea Registrului-Jurnal de Încasări de Plăți

Echipa nr.

Membrii echipei:

Cerințe:

Consultați fișa de documentare și întocmiți Registrul Jurnal de Încasări și Plăți pentru luna iunie anul X la o unitate agricolă de tip PFA (persoană fizică autorizată) pe baza datelor:

- 02.06 – Factura Agrofood nr. 120 – cumpărare furaje în valoare de 3200 lei, achitată cu Chitanța nr. 85;
- 05.06 – Chitanța nr. 32 emisă de ProVet – plată servicii veterinare (vaccinare păsări) în valoare de 450 lei
- 12.06 – Încasare de la clienți prin contul bancar a sumei de 5600 lei, conform Extrasului de cont;
- 14.06 – Cumpărare medicamente, conform Bon fiscal nr. 45 emis de FarmaVet, în valoare de 150 lei;
- 20.06 – Plata drepturilor salariale către zilieri în valoare de 2300 lei, conform Stat de plată zilieri;
- 22.06 – Încasare de la clienți 3000 lei, conform Chitanței nr. 25;
- 25.06 – Plata impozitului reținut de la lucrători în valoare de 90 lei, conform Ordin de plată nr. 12;
- 30.06 – Chitanța Enel nr. 3450 - plată energie electrică în valoare de 220 lei.

Sarcini de lucru:

- a. Verificarea tuturor documentelor justificative cu privire la îndeplinirea condițiilor de formă și de fond: emitent, beneficiar, fel, număr document, data, semnături etc.
- b. Selectarea documentelor pe tipuri de tranzacții: încasări, plăți;
- c. Aranjarea documentelor în ordine cronologică;
- d. Completarea Registrului de încasări și plăți;
- e. Calculul încasărilor și plăților totale;
- f. Determinarea venitului brut obținut în luna iunie: Venit brut = Încasări totale – Plăți totale
- g. Calculul impozitului pe venit: Impozit pe venit = Venit brut x Cota de impozit (16%)
- h. Calculul venitului net: Venit net = Venit brut – Impozit pe venit.

Unitatea:

Registrul Jurnal de încasări și plăți

Tehnician în agroturism

Clasa a XII-a, domeniul de pregătire profesională: Agricultură



Nr. crt.	Data	Document (fel, număr)	Felul operațiunii (explicații)	Încasări		Plăți	
				Numerar	Bancă	Numerar	Bancă
			TOTAL				

FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Echipa nr.

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Stabilirea unui coordonator (raportor) pentru organizarea echipei	10 p	
		Împărțirea sarcinilor de lucru între membrii echipei	10 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Selectarea corectă a documentelor în funcție de tipul tranzacției ce trebuie înregistrată (încasare sau plată)	5 p	
		Completarea corectă a Registrului de încasări și plăți	10 p	
		Determinarea corectă a rezultatelor: total încasări, total plăți, rezultat brut, impozit, rezultat net	25 p	
		Participarea activă a fiecărui membru al echipe la realizarea sarcinii	5 p	
		Încadrarea în timpul alocat realizării sarcinii	5 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate (maxim 30 p)	1. Verificarea calității lucrării executate	10 p	
		2. Prezentarea cu interes și entuziasm a rezultatelor obținute	10 p	
		3. Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p	
PUNCTAJ TOTAL			100 p	
PUNCTAJ FINAL				

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A urmat instrucțiunile		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A colaborat cu membrii echipei de lucru		
A utilizat corect materialele didactice		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A dus activitatea până la capăt		
A raportat rezultatele activităților profesionale		

Rezolvare:

Unitatea:

Registrul Jurnal de încasări și plăți

Nr. crt.	Data	Document (fel, număr)	Felul operațiunii (explicații)	Încasări		Plăți	
				Numerar	Bancă	Numerar	Bancă
1.	02.06	Chit. 85	Cumpărare furaje			3200	
2.	05.06	Chit. 32	Plată servicii veterinare			450	
3.	12.06	Extras cont	Încasare de la clienți prin bancă		5600		
4.	14.06	BF 45	Cumpărare medicamente			150	
5.	20.06	Stat plată	Plată salarii zilieri			2300	
6.	22.06	Chit. 25	Încasare de la clienți cu numerar	3000			
7.	25.06	OP 12	Plată impozit salarii				90
8.	30.06	Chit. 3450	Plată energie			220	
		Total		3000	5600	6320	90

Rezolvare punctele e, f, g, h:

Încasări totale = 3000 + 5600 = 8600 lei

Plăți totale = 6320 + 90 = 6410 lei

Venit brut = 8600 – 6410 = 2190 lei

Impozit pe venit = 2190 x 16% = 350 lei

Venit net = 2190 – 350 = 1840 lei.

• **Bibliografie**

1. Aureliana Guoadelia Cojoc, Doina Ana Maria Petre, Contabilitate, Manual pentru clasa a IX-a, Editura Economică Preuniversitară, 2004;
2. Brut, M., Instrumente pentru E-learning. Ghidul informatic al profesorului modern, Editura Polirom, București, 2006;
3. Dulamă M. E., Metodologii didactice activizante, Editura Clusium, Cluj-Napoca, 2008;
4. Oancea M, Managementul, gestiunea economică și strategia unităților agricole, Editura CERES, București, 2007
5. Stanciulescu G (coordonator), Managementul Organizației, Editura Economică , București 1998;
6. Traian A., Instrumente Web 2.0 utilizate în educație, Editura Albastră, Cluj-Napoca, 2008;
7. Traian A., Instrumente Web pentru profesori, Aditura All, București, 2009;
8. Auxiliare curriculare www.tvet.ro



Alte surse:

9. <http://www.fctl.ucf.edu/TeachingAndLearningResources/>
10. <http://iteach.ro/>
11. <http://tehne.ro/activitati/index.html>
12. <http://www.lectiieconomice.net/>
13. <http://palpi-irina.blogspot.ro/p/metode-moderne.html>
14. <http://multitouch.wikispaces.com>
15. <http://www.timsoft.ro>
16. <http://www.georgeacademics.com/LessonPlans/Marketing/lessonMarketing.htm>
17. http://alex.state.al.us/lesson_view.php?id=24824
18. https://www.mindtools.com/pages/article/newSTR_94.ht



MODUL II: SERVICIILE DIN PENSIUNEA TURISTICĂ RURALĂ ȘI AGROTURISTICĂ

• Notă introductivă

Modulul „Serviciile din pensiunea turistică rurală și agroturistică”, componenta a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „Tehnician în agroturism”, domeniului de pregătire profesională **Agricultură**, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică aferente clasei a XII-a, ciclul superior al liceului, filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **155 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

- **62 ore/an** – laborator tehnologic
- **31 ore/an**- instruire practică

Modulul se parcurge în paralel cu celelalte module din curriculum, cu un număr de ore constant pe întreaga durată a anului școlar.

Modulul „Serviciile din pensiunea turistică rurală și agroturistică”, este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități, atitudini necesare practicării/angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 4, „Tehnician în agroturism” din domeniul de pregătire profesională „Agricultură” sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „Tehnician în agroturism”.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 9. ORGANIZAREA SERVICIILOR ÎN PENSIUNEA TURISTICĂ RURALĂ ȘI AGROTURISTICĂ			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
9.1.1.	9.2.1.	9.3.1.	• Organizarea serviciului cazare - Pregătirea spațiilor interioare și exterioare pentru primirea turiștilor - Etapele activității de cazare:primirea turiștilor programați/neprogramați, prezentarea pensiunii și a serviciilor oferite(camere disponibile, servicii oferite, tarife, dotări), înregistrarea clienților, completarea documentelor la sosirea clienților pentru serviciile solicitate, conducerea clientului la cameră.
9.1.2.	9.2.2.		
9.1.3.	9.2.3.		
9.1.4.	9.2.4.		
	9.2.5.		
9.1.5.	9.2.6.	9.3.2.	- Prezentarea serviciilor pensiunii - Activitățile pensiunii pe perioada sejurului: efectuarea serviciilor ospitaliere, rezolvarea solicitărilor clienților, rezolvarea situațiilor particulare(clienți însoțiți de animale de companie, accidentarea sau îmbolnăvirea clienților, incendii, fraude), evidența serviciilor prestate. - Verificarea respectării regulilor de conduită a personalului
	9.2.7.		
	9.2.8.		

			pensiunii în relația cu clienții: metode și mijloace, sancțiuni și recompense - Comunicarea, în funcție de situație, în limbă străină de circulație internațională - Gestionarea informațiilor cu ajutorul calculatorului privind rezervările, cazarea și serviciile oferite
9.1.6.	9.2.9.	9.3.3.	• Organizarea activității de producție culinară - Organizarea muncii în bucătărie: pregătirea spațiilor, ordinea și curățenia locului de muncă, ordonarea mijloacelor de lucru - Fluxul tehnologic la aprovizionarea cu materii prime, obținerea preparatelor și distribuirea acestora - Verificarea calității materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea preparatelor culinare - Norme de igienă și securitate în bucătărie • Întocmirea diferitelor tipuri de meniuri: - Criterii de întocmire în funcție de : tipuri de mese, vârstă, efort, sezon, stare de sănătate; - Meniuri pentru: mic dejun, dejun, cină, mese festive - Meniuri pentru diete: lactovegetariană; - pentru diferite boli (obezitate, cardiovasculare, diabet, hepatice). - Liste de preparate și băuturi-tipuri de liste
9.1.7.	9.2.10. 9.2.11	9.3.4	
9.1.8.	9.2.12. 9.2.13. 9.2.14.	9.3.5.	• Tehnologii de obținere a preparatelor culinare - Tehnologii de obținere a antreurilor și gustărilor: <i>Gustări reci:</i> sandvișuri și tartine diferite, ouă și legume umplute; <i>Gustări calde:</i> chifteluțe, crochete; <i>Antreuri reci:</i> piftie de pasăre; <i>Antreuri calde:</i> pizza, spaghetti, budinci, sufleuri - Tehnologii de obținere a preparatelor de felul I. - <i>din legume :</i> ciuperci a la grecque, fasole bătută, salate combinate (salată orientală, salată de boeuf, salată de țelină cu mere, salată de vinete cu maioneză); - <i>crupe și brânză:</i> bulz ciobănesc, mămăliguță cu brânză și ouă - <i>paste făinoase și brânză:</i> macaroane cu brânză, tăitei cu brânză de vaci; - <i>Preparate din pește:</i> rasol, saramură, plachie; - <i>Preparate lichide:</i> supe (cu găluște, de roșii cu orez, de cartofi); supe-cremă (de cartofi, de carne de pui); ciorbe (țărănească cu carne de vită, de burtă, de potroace); borșuri (de perișoare, cu carne de miel); - Tehnologii de obținere a preparatelor complexe de felul II - <i>Preparate de bază din legume din carne cu legume sau crupe:</i> - <i>preparate din legume:</i> iahnie de fasole, ghiveci de legume, - <i>preparate din carne cu legume sau crupe:</i> mazăre cu carne de vită, varză cu ciolan de porc, ostropel din carne de pui, pilaf cu carne de pasăre; - <i>Preparate din carne tocată:</i> chifteluțe cu sos, ardei umpluți, sa - <i>Fripturi:</i> pui la frigare, mușchi de porc la grătar, pui la tavă, pane;

9.1.9. 9.1.10.	9.2.15.		- <i>Salate</i>: de roșii și castraveți, de varză, de salată verde, de copti; - <i>Garnituri</i>: din cartofi (natur, piure, prăjiți), soteuri din legume mămliguță; - Tehnologii de obținere a dulciurilor de bucătărie: cremă de zahăr ars, papanashi, găluște cu prune, col cu brânză de vaci, salată de fructe; - Tehnologii de obținere a preparatelor tradiționale de patiserie: cozonac, pască, colac, plăcinte, brânzoaice; • Aprecierea calității preparatelor: - <i>analiză senzorială</i> (aspect,culoare, consistență, miros,gust); - <i>Defectele preparatelor</i>:de culoare, de consistență, de gust și miros Norme privind igiena, securitatea și sănătatea în muncă specifice obținerii preparatelor culinare
	9.2.16.		
9.1.11. 9.1.12. 9.1.13.	9.2.17. 9.2.18.	9.3.6.	• Organizarea decorării spațiilor de servire - <i>Aranjarea mobilierului</i>: modalități de dispunere a meselor, scaunelor, băncilor, vitrinelor, - <i>Decorarea spațiilor</i>: elemente decorative pentru pereți, podea, mese;
9.1.14. 9.1.15. 9.1.16. 9.1.17.	9.2.19. 9.2.20. 9.2.21. 9.2.22. 9.2.23	9.3.7. 9.3.8.	• Servirea preparatelor și băuturilor - Obiecte de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, oliviere, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete; - Mise-en-place: aranjarea mesei pentru: mic dejun;dejun;cină;mese festive; - Servirea preparatelor: porționate la farfurie, la platou, la bol (respectând regulile de protocol); - Reguli de servire: specifice sistemului direct, la gheridon, la farfurie, autoservire, bufet rece - Servirea băuturilor: alcoolice, nealcoolice, calde sau reci; - Norme privind igiena, securitatea și sănătatea în muncă: specifice servirii preparatelor și băuturilor; - Supravegherea debarasării:reguli de debarasare, pregătirea spațiilor după debarasare
9.1.18. 9.1.19. 9.1.20.	9.2.24. 9.2.25. 9.2.26. 9.2.27.	9.3.9. 9.3.10.	• Aprovizionarea cu materii prime și materiale -Necesar materii prime în funcție de : norme de consum, rețete de pregătire a preparatelor -Necesar băuturi în funcție de evoluția vânzărilor -Necesar materiale auxiliare pentru: igienizare, estetizare și securitatea muncii - Depozitarea materii prime și materialelor:condiții pentru depozitare (temperatură, umiditate, durată), verificarea - inspectarea periodică a stării de igienă a depozitului, verificarea produselor- examinarea senzorială. - <i>Depozitarea reziduurilor rezultate, fără afectarea mediului înconjurător</i>
9.1.21. 9.1.22. 9.1.23.	9.2.28. 9.2.29. 9.2.30.	9.3.11.	• Servicii de agrement -Conceptul și clasificarea serviciilor de agrement - Funcțiile agrementului - Servicii de agrement specifice zonei rurale: meșteșuguri (

9.1.24. 9.1.25.	9.2.31. 9.2.32. 9.2.33. 9.2.34.	9.3.12.	olărit, țesut, cojocărit), grădinărit, vânat, pescuit, plimbări cu barca, echitație, inițiere în prepararea mâncărurilor și băuturilor tradiționale -Criterii de diversificare a serviciilor: condiții climatice, solicitările clienților, oportunități -Mijloace și echipamente de agrement specifice zonei montane, litoralului, stațiunilor de tratament - Parteneri în diversificarea serviciilor: ghizi turistici, agenții de turism, coordonatori de agroturism din zonă, alți administratori de pensiune, animatori - Norme de securitate și sănătate în muncă specifice utilizării echipamentelor de agrement - <i>Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor refolosibile la activitățile de agrement desfășurate</i>
9.1.26. 9.1.27. 9.1.28	9.2.35. 9.2.36. 9.2.37. 9.2.38. 9.2.39	9.3.13.	• Servicii specifice plecării turiștilor - Etape specifice activității de plecare a turiștilor - Documente specifice plecării clienților în funcție de serviciile oferite - Reguli de protocol la plecarea clienților - Modalități de testare a satisfacției clienților
9.1.29. 9.1.30.	9.2.40. 9.2.41. 9.2.42.	9.3.14.	• Comunicarea cu turiștii - Forme de comunicare: comunicarea verbală, comunicarea scrisă, comunicarea nonverbală, comunicarea prin telefon - Mod de comunicare în funcție de: stil, situație, tip de interlocutor, cultură - Arta comunicării: capacitate de înțelegere, disponibilitate, amabilitate, discreție, întreținerea comunicării cu turistul, politețe.
9.1.31. 9.1.31. 9.1.32.	9.2.43. 9.2.44. 9.2.45.	9.3.15.	• Norme de conduită profesională în relația cu clienții - Reguli de protocol: ținuta, mimică, gestică, forme de adresare și politețe - Atitudine: solitudine, promptitudine, corectitudine, orientarea spre dorințele clientului, rezolvarea conflictelor, rezolvarea reclamațiilor, - Calitate: produse, servicii, stare tehnică a dotărilor și instalațiilor - Asigurarea securității turistului: acțiuni de prevenire a turistului, acțiuni de securitate a turistului, asigurarea igienei în spațiile destinate folosinței turistului, asigurarea igienei produselor
9.1.33.		9.3.16.	• Rezolvarea conflictelor și reclamațiilor turiștilor - Tipuri de conflicte și reclamații - Situații generatoare de conflicte și reclamații - Tehnici și metode de rezolvare a conflictelor și reclamațiilor - Colaborarea cu membrii echipei în vederea rezolvării reclamațiilor clienților
9.1.34. 9.1.35. 9.1.36.	9.2.46. 9.2.47. 9.2.48.	9.3.17 9.3.18. 9.3.19.	• Promovarea pensiunii - Modalități și activități de promovare a pensiunii și serviciilor oferite - Mijloace de promovare a pensiunii

• **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):**

- **Spații destinate desfășurării serviciilor turistice:** dormitoare, grupuri sanitare, bucătărie, sală de mese, holuri, spații comune, spații de depozitare, anexe gospodărești, spațiu pentru prim ajutor și apărare civilă
- **Echipamente specifice serviciilor de agrement :** meșteșuguri (olărit, țesut, cojocărit), grădinarit, vânat, pescuit, plimbări cu barca, echitație, fotbal, tenis de masă și câmp, inițiere în prepararea mâncărurilor și băuturilor tradiționale, altor tipuri de servicii de agrement.
- **Documente specifice:** înregistrării turiștilor, documente specifice serviciilor furnizate, documente de instructaj la locul de muncă, documente de predare-primire, documente de plată, rapoarte
- **Materii prime pentru obținerea preparatelor culinare :** gustări și antreuri, salate combinate, preparate din pește, preparate lichide, preparate din legume, preparate din carne cu legume sau crupe, preparate din carne tocată, fripturi, salate, deserturi
- **Obiecte de inventar pentru servirea preparatelor culinare:** farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete
- **Materiale de promovare :** pliante, broșuri, afișe, fluturași, ghiduri
- Calculator, videoproiector, Internet, soft-uri educaționale specifice;
- Manuale, auxiliare curriculare;
- Soft-uri educaționale, filme, prezentări PPT;
- Manuale, auxiliare curriculare, suport de curs, fișe de lucru, fișe de documentare, fișe ajutoare, planșe didactice, reviste de specialitate

• Sugestii metodologice

La baza elaborării curriculum-ului „**Serviciile din pensiunea turistică rurală și agroturistică**”, a stat Standardul de Pregătire Profesională, respectiv unitatea de rezultate ale învățării „**Organizarea serviciilor în pensiunea turistică rurală și agroturistică**”.

Standardul de Pregătire Profesională s-a proiectat după un model nou, centrat pe rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Conținuturile modului trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor, prin folosirea metodelor și procedeele didactice perfect adaptate scopurilor propuse.

Metodele de învățământ (“odos” = cale, drum; “metha” = către, spre) reprezintă căile folosite în școală de către profesor în a-i sprijini pe elevi să descopere viața, natura, lumea, lucrurile, știința.

Metode ca, studiul de caz, descoperirea, problematizarea, brainstormingul, turul galeriilor, exercițiul, mozaicul, lucrul pe stațiuni, portofoliul de grup, cadranele, explozia solară, metoda Frisco, etc., în care activitatea didactică este centrată pe elev, au eficiență maximă în procesul de predare – învățare.

Utilizarea *metodelor activ-participative* în procesul instructiv educativ accelerează însușirea cunoștințelor, formarea abilităților și aptitudinilor și contribuie la dezvoltarea tuturor proceselor psihice.

Alegerea metodelor activ participative nu reprezintă un scop în sine, ci se realizează în funcție de *conținuturile de învățare, de obiectivele propuse, de participanți și de modalitățile de integrare adecvată în strategia generală*, însă este recomandat să se folosească în combinație cu metodele tradiționale. Nu se poate face o delimitare fermă între *metodele tradiționale* și cele *moderne*, iar “*în funcție de abordările profesorului, bariera dintre ele se atenuează sau chiar poate să dispară*”.

Deși învățarea este eminamente o activitate proprie, ținând de efortul individual depus în înțelegerea și conștientizarea semnificațiilor științei, nu este mai puțin adevărat că relațiile interpersonale, de grup sunt un factor indispensabil apariției și construirii învățării personale și colective: “*Învățarea în grup*”

exersează capacitatea de decizie și de inițiativă, dă o notă mai personală muncii, dar și o complementaritate mai mare aptitudinilor și talentelor, ceea ce asigură o participare mai vie, mai activă, susținută de foarte multe elemente de emulație, de stimulare reciprocă, de cooperare fructuoasă.”(Ioan Cerghit)

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de rezultate ale învățării.

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

Pentru eficientizarea procesului de predare/învățare profesorul trebuie să-și proiecteze din timp activitatea didactică prin elaborarea de fișe de documentare, fișe de lucru, fișe de observație, probe de evaluare și autoevaluare, prin pregătirea materialelor necesare precum și a spațiului de lucru.

Numai astfel, prin asigurarea resurselor materiale, elevii pot să dobândească cunoștințe, să-și formeze abilitățile și aptitudinile, cerute de unitatea de rezultate ale învățării.

Exemplu metodă didactică:

TEHNICA 6/3/5

Metodă asemănătoare brainstormingului, în care ideile noi se scriu pe foile de hârtie care circulă între participanți (Fiecare dintre cei 6 membri din grupul de lucru notează pe o foaie câte 3 soluții la o problemă dată, timp de 5 minute, rezultă 108 răspunsuri, în 30 de minute, în fiecare grup.)

Desfășurare

- Fiecare elev primește câte o foaie de hârtie, împărțită în trei coloane.
- Formularea problemei și explicarea modalității de lucru
- Îmbinarea activității individuale cu cea de grup
- Notarea soluțiilor
- Foile circulă de la stânga spre dreapta, până ajung la autorul inițial.
- Cel care a primit foaia colegului din stânga citește soluțiile deja notate și încearcă să le modifice în sens creativ, prin formulări noi, adaptându-le, îmbunătățindu-le și reconstruindu-le continuu.
- Analiza soluțiilor și reținerea celor mai bune
- Centralizarea datelor obținute
- Discutarea și aprecierea rezultatelor

Avantajele metodei:

- Oferă elevilor mai puțin comunicativi posibilitatea de a se exprima.
- Stimulează construcția ideilor din idei
- Îmbină munca individuală cu cea de echipă.
- Are caracter formativ-educativ, dezvoltând atât spiritul de echipă, cât și procesele psihice superioare
- Dezvoltă imaginația, creativitatea, calitățile atenției

Aplicarea metodei „TEHNICA 6/3/5” pentru tema „**Întocmirea diferitelor tipuri de meniuri**”

1. Se împarte clasa în grupuri de câte 6 elevi
2. Fiecare elev primește câte o foaie de hârtie, împărțită în trei coloane
3. Se prezintă sarcina de lucru care constă în completarea celor trei coloane cu propuneri de meniu pentru servirea mesei unui grup de turiști format din 6 adulți și 4 copii cazați în pensiunea agroturistică :

	Mic dejun	Dejun	Cină
Elev 1			
Elev 2			
Elev 3			
Elev 4			

Elev 5			
Elev 6			

4. Notarea soluțiilor
5. Foile circulă de la stânga spre dreapta, fiecare elev notează propunerile până când foaia ajunge la elevul de la care a plecat inițial.
6. Cel care a primit foaia colegului din stânga citește soluțiile deja notate și încearcă să le modifice în sens creativ, prin formulări noi, adaptându-le, îmbunătățindu-le și reconstruindu-le continuu.
7. Se analizează soluțiile și se reține cele considerate mai bune
8. Se centralizează datel obținute
9. Se discută soluțiile găsite
10. În urma discuțiilor profesorul apreciază rezultatele obținute și face observații referitoare la criteriile de întocmire a meniurilor (tip de masă, vârstă, sezon, necesarului alimentar zilnic)

Autorii propun următoarele *activități de învățare*, ce se pot utiliza în cadrul orelor de pregătire practică prin laborator tehnologic la modulul „**Serviciile din pensiunea turistică rurală și agroturistică**”:

1. Organizarea cazării pentru diferite segmente de turiști
2. Pregătirea pensiunii pentru sosirea clienților programați/ neprogramați
3. Primirea și înregistrarea turiștilor
4. Completarea documentelor specifice sosirii clienților în funcție de serviciile solicitate
5. Prezentarea pensiunii și a serviciilor oferite
6. Comunicarea cu clienții, în funcție de situație, în limbă străină de circulație internațională
7. Organizarea activității de producție culinară
8. Întocmirea diferitelor tipuri de meniuri
9. Verificarea calității materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea preparatelor culinare
10. Verificarea respectării rețetarului, tehnologiei și normelor de igienă la obținerea preparatelor culinare
11. Verificarea calității preparatelor culinare obținute
12. Întocmirea listelor de preparate și băuturi pentru diverse tipuri de mese
13. Amenajarea spațiilor de servire a mesei pentru diverse ocazii
14. Decorarea meselor și spațiilor de servire pentru diverse ocazii
15. Realizarea mise-en-place-ului în funcție de eveniment și numărul de persoane
16. Verificarea tehnicii servirii preparatelor culinare și băuturilor
17. Verificarea comportamentului personalului care desfășoară activității de servire a preparatelor culinare și băuturilor
18. Stabilirea sarcinilor echipei corespunzător specificului activității.
19. Calcularea necesarului de materii prime și auxiliare
20. Verificarea aprovizionării cu resursele materiale necesare desfășurării activităților pensiunii
21. Verificarea parametrilor de microclimat din spațiile de depozitare și examinarea produselor depozitate
22. Organizarea serviciilor de agrement la cererea turiștilor
23. Efectuarea serviciilor suplimentare la cererea clienților
24. Efectuarea activităților specifice plecării turiștilor
25. Completarea documentelor specifice plecării clienților în funcție de serviciile oferite
26. Rezolvarea cu promptitudine a solicitărilor clienților
27. Asigurarea condițiilor de securitate a turiștilor și a bunurilor acestora
28. Rezolvarea conflictelor și reclamațiilor turiștilor
29. Identificarea metodelor de promovare a pensiunii
30. Promovarea imaginii pensiunii și a serviciilor oferite
31. Realizarea materialelor promoționale utilizând echipamentele multimedia

• Sugestii privind evaluarea

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

Evaluarea poate fi:

a. *La începutul modului* – evaluare inițială.

- Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
- Reflectă nivelul de pregătire al elevului.

b. *În timpul parcurgerii modului*, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.

- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.

c. *Finală*

- Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială**: întrebări, chestionare, exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat, brainstorming.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare continuă**: fișe de observație, fișe test, fișe de lucru, fișe de autoevaluare, fișe de monitorizare a progresului, 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, fișa 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.

Pentru activitatea „**Întocmirea diferitelor tipuri de meniuri**” se pune următorul instrument de evaluare:

Fișa de evaluare – întocmirea micului dejun

Elev:.....

Clasa:.....

Data:.....



1. Se dau următoarele produse, calculate pentru o porție: lapte – 250ml, zahăr 10g, cafea 100ml, unt - 20g, dulceață - 30g, pâine – 100g, unt - 30g, miere de albine – 30g, omletă cu ciuperci -110g, ardei gras – 100g, chifle - 100g.

Cerințe:

a. Stabilește cantitățile necesare pentru întocmirea a 10 porții de mic dejun.

b. **Întocmiți un meniu simplu și unul consistent pentru micul dejun pentru 10 porții.**

Timp de lucru: 50 minute

EXEMPLU DE INSTRUMENT DE EVALUARE FINALĂ

Tema: Întocmirea meniurilor

Rezultate ale învățării evaluate:

Cunoștințe	Abilități	Conținuturi
9.1.6. Activitățile specifice producției culinare, cu explicarea criteriilor de întocmire a meniurilor în funcție de: tipuri de mese și diete 9.1.10. Tehnici de alcătuire a listelor de preparate și băuturi: liste pentru mic dejun, dejun, cină, alte mese	9.2.9. Organizarea activității de producție culinară 9.2.10. Întocmirea diferitelor tipuri de meniuri 9.2.12. Verificarea respectării rețetarului, tehnologiei și normelor de igienă la obținerea preparatelor culinare 9.2.14. Întocmirea listelor de preparate și băuturi pentru diverse tipuri de mese	Întocmirea diferitelor tipuri de meniuri -Criterii de întocmire în funcție de : tipuri de mese, vârstă, efort, sezon, stare de sănătate; - Meniuri pentru: mic dejun, dejun, cină, mese festive -Meniuri pentru diete: lactovegetariană; pentru diferite boli (obezitate, cardiovasculare, diabet, hepatice). -Liste de preparate și băuturi-tipuri de liste

TEST DE EVALUARE

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

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, scrieți litera corespunzătoare răspunsului corect: 10puncte

1. Meniurile simple au în structură:

- a) minuturi din brânzeturi
- b) crudități
- c) produse lactate acide

2. Meniuri pentru diferite categorii de consumatori sunt:

- a) copii, sportivi, turiști străini
- b) mic dejun, dejun, cină
- c) recepție, banchet, revelion

3. Dejunul (masa de prânz) este considerată masa principală a zilei și trebuie să asigure:

- a) 40-50% din valoarea calorică a necesarului alimentar zilnic
- b) 20-30% din valoarea calorică a necesarului alimentar zilnic
- c) 60-70% din valoarea calorică a necesarului alimentar zilnic

4. În alcătuirea unui meniu trebuie să se țină cont de următorii factori:

- a) valoarea nutritivă a alimentelor și digestibilitatea lor
- b) valoarea nutritivă a alimentelor din care se compune meniul, digestibilitatea lor, bogăția lor în vitamine și cantitate de celuloză pe care o conțin.
- c) valoarea nutritivă a alimentelor din care se compune meniul și cantitatea de celuloză pe care o conțin

5. În categoria alimentelor cu putere de sațietate redusă (ușor digerabile) sunt incluse:

- a) legumele și fructele
- b) pâinea albă
- c) carnea și preparatele din carne

I.2. Scrieți litera corespunzătoare fiecărui enunț (1, 2, 3, 4, 5) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 20 puncte

- 1.alimentele cu putere de sațietate redusă sunt greu digestibile
2. alimentele cu putere de sațietate mare sunt ușor digestibile
3. varietatea meniurilor nu atrage și nu stimulează apetitul
4. Meniurile trebuie să conțină cât mai variate preparate
- 5.Meniul reprezintă totalitatea ingredientelor preparatelor servite la masă

SUBIECTUL II

(30 de puncte)

II.1. Scrieți cifrele 1, 2, 3, 4, 5 și în dreptul fiecăreia scrieți noțiunea care completează spațiile libere corespunzătoare, astfel încât afirmația să fie corectă. 15 puncte

- a) În alcătuirea unui1..... trebuie să se țină seama de2.....
- b) Băuturile răcoritoare intră în structura meniurilor3.....
- c) Meniurile destinate micului dejun pot fi4..... sau.....5.....

II.2. În coloana A sunt enumerate modalitățile de diferențiere a meniurilor, iar în coloana B, tipurile de meniuri. Scrieți asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B. 15 puncte

A. Modalități de diferențiere meniuri	B. Tipuri de meniuri
1.Meniuri în funcție de tipul mesei	a) mic dejun, dejun și cină
2.Meniuri în funcție de categoria de consumatori	b) local, pescăresc, vânătoresc
3.Meniuri în funcție de profilul unității	c) copii, adolescenți, adulți, sportivi, turiști străini
-	d) festive, catering

SUBIECTUL III

(30 de puncte)

Alcătuiești un eseu cu titlul “**Întocmirea meniurilor vegetariene**” după următoarea structură de idei:

- a. tipurile de materii prime și materiale folosite la întocmirea meniului; metode de preparare
- b. variante de meniuri pentru: mic dejun, dejun, cină, mese festive ;
- c. servirea și prezentarea preparatelor vegetariene

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. (10 puncte)

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

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

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I. 2. (20 puncte)

1 – F; 2 – F; 3 – A; 4 – A; 5 – F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 4 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I.3. (10 puncte)

1 – b; 2 – c; 3 – e; 4 – a; 5 – d.

Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.



SUBIECTUL II**(30 de puncte)****II.1. (15puncte)**

1 – meniului; 2 – valoarea nutritivă; 3 – consistente; 4 – simple; 5 – consistente.

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte (5 x 3 puncte = 15 puncte).**Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.***II.2. (15 puncte)**

1 – a; 2 – c; 3 – b;

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 5 puncte (3 x 5 puncte = 15 puncte).**Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.***SUBIECTUL III****30 de puncte****a. (6 puncte)**

- tipurile de materii prime

- tipuri de metode de preparare;

*Pentru fiecare precizare corectă se acordă câte 3 puncte (2 x 3 puncte = 6 puncte).**Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0 puncte.***b. (16 puncte)****b.** variante de meniuri pentru: mic dejun, dejun, cină, mese festive ;*Pentru fiecare precizare corectă se acordă câte 4 puncte (4 x 4 puncte = 16 puncte).**Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0 puncte.***c. (8 puncte)**

- modalități de servire a preparatelor vegetariene

- prezentarea preparatelor vegetariene

*Pentru fiecare precizare corectă se acordă câte 4 puncte (2 x 4 puncte = 8 puncte).**Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0 puncte.***LUCRARE PRACTICĂ**

- **TEMA LUCRĂRII: Fluxul tehnologic de obținere a preparatelor complexe de felul II**
Obținerea preparatelor de bază din carne tocată

Rezultate ale învățării evaluate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.7. Caracteristici de calitate ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea preparatelor culinare 9.1.8. Tehnologii de obținere a preparatelor: preparate din carne tocată 9.1.9. Aprecierea calității preparatelor obținute 9.1.11. Norme privind igiena, securitatea și sănătatea în muncă la obținerea preparatelor culinare	9.2.11. Verificarea calității materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea preparatelor culinare 9.2.12. Verificarea respectării rețetarului, tehnologiei și normelor de igienă la obținerea preparatelor culinare 9.2.13. Verificarea calității preparatelor culinare obținute 9.2.15. Aplicarea normelor privind igiena, securitatea și sănătatea în muncă 9.2.16. Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate	9.3.3. Realizarea preparatelor culinare conform rețetarului și tehnologiei de preparare 9.3.4. Verificarea realizării cu profesionalism și operativitate a preparatelor culinare în funcție de cerințele clienților 9.3.5. Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor nerecuperabile este realizată adecvat specificului activităților derulate



	<i>conform procedurilor interne, fără afectarea mediului înconjurător</i>	
--	---	--

Enunțul temei pentru proba practică:

Verificarea fluxului tehnologic de obținere a 20 porții de chiftele cu sos ce urmează a fi servite turiștilor.

Sarcini de lucru:

- Verificarea fișei tehnologice de obținere a preparatului.
- Aprecierea calității materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea preparatului culinar
- Verificarea respectării rețetarului și tehnologiei de preparare
- Verificarea și aprecierea calității preparatelor culinare obținute
- Porționarea și decorarea preparatului pentru servire
- Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii.
- Utilizarea limbajului de specialitate.

Timp de lucru: 60 minute.

FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Numele și prenumele elevului:

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Verificarea fișei tehnologice în vederea executării preparatului	10 p	
		Alegerea materiilor prime, ustensilelor utilajelor și obiectelor de inventar necesare executării preparatului	10 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Verificarea respectării rețetarului și tehnologiei de preparare	10 p	
		Verificarea și aprecierea calității preparatului chiftele cu sos	20 p	
		Porționarea și decorarea preparatului pentru servire, respectând regulile de protocol	20 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate (maxim 30 p)	Prezentarea caracteristicilor de calitate ale materiilor prime și auxiliare utilizate la obținerea preparatelor culinare	10 p	
		Descrierea tehnologiei de execuție a preparatului și a metodelor de verificare a calității acestuia	10 p	
		Descrierea metodei de porționare și decorare a preparatului respectând regulile de protocol	5p	
		Utilizarea terminologiei de specialitate în descrierea tehnologiilor de execuție, control și servire a preparatului	5 p	

TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ	30 p	
PUNCTAJ TOTAL	100 p	
PUNCTAJ FINAL		

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A urmat instrucțiunile		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A colaborat cu membrii echipei de lucru		
A utilizat corect materialele		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A dus activitatea până la capăt		
A raportat rezultatele activităților profesionale		
A pus echipamentele la locul lor după utilizare		
A făcut curat la locul de muncă		

• Bibliografie

- St. Mihai, C.Vețeanu- Comportament și etică profesională, Editura CD Press, București, 2006
- Blanca Garcia Henche-Marketing în turismul rural, Editura Irecson,București, 2004
- St. Mitrache, V.Manole, Fl. Bran-Agroturism rural, Fax Press, București, 1996
- Drăgoi Mariana – Îndreptar gastronomic pentru agroturism, Ed.Irecson, 2006;
- Radu Nicolesu- Tehnologia restaurantelor, Editura Inter –REBS, București;
- Pirjol Gabriela, ș.a. - Tehnologia culinară, manual pentru clasa a X a, a XI a, și a XII a, licee economice și de drept administrativ cu profil de alimentație publică, Ed.Didactică și Pedagogică, București, 2003;
- Ș. Mihai ș.a. - Alimentație publică și turism, manual pentru clasa a IX a – Cultură de specialitate, școala de arte și meserii, Editura Niculescu, 2006;
- Ș. Mihai ș.a. - Alimentație publică și turism, manual pentru clasa a IX a – Instruire practică, școala de arte și meserii, Editura Niculescu, 2006;

MODUL III: CULTURA PLANTELOR DE CÂMP ȘI HORTICOLE

• Notă introductivă

Modulul „Cultura plantelor de câmp și horticole”, componenta a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „Tehnician în agroturism”, domeniului de pregătire profesională **Agricultură**, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică aferente clasei a XII-a, ciclul superior al liceului, filiera tehnologică.

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

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

Modulul „Cultura plantelor de câmp și horticole”, este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități, atitudini necesare practicării/angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 4, „Tehnician în agroturism” din domeniul de pregătire profesională „Agricultură” sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „Tehnician în agroturism”.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 11. ORGANIZAREA LUCRĂRILOR DE CULTIVARE A PLANTELOR DE CÂMP ȘI HORTICOLE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
11.1.1	11.2.1	11.3.1	• Specii de plante: grâu, porumb, mazăre, fasole, floarea soarelui, cartof, sfecla pentru zahăr. - Importanța economică și agrotehnică a culturilor. - Compoziția chimică a produselor agricole. - Particularitățile morfologice ale plantelor de câmp. - Particularitățile biologice ale plantelor (faze de vegetație). - Lista soiurilor și hibrizilor cultivați în România. - Zonele ecologice: zone favorabile, foarte favorabile, puțin favorabile.
11.1.2	11.2.2	11.3.2	
11.1.3	11.2.3		
11.1.4	11.2.4		
11.1.5	11.2.5	11.3.3	• Tehnologii de cultivare ale plantelor de câmp Rotația culturilor - Plante foarte bune, bune și rele premergătoare. Fertilizarea - Tipuri de îngrășăminte chimice, organice și amendamente. - Dozele de îngrășăminte recomandate /ha și epocile de aplicare (înainte de semănat, concomitent cu semănatul, după semănat, concomitent cu apa de irigat). - Calculul dozelor de azot, fosfor, potasiu. - Calculul cantității de îngrășăminte cu azot, fosfor și potasiu. - Tipuri de mașini și echipamente pentru aplicarea îngrășămintelor și amendamentelor.
11.1.6	11.2.6	11.3.4	
11.1.7	11.2.7	11.3.5	
11.1.8	11.2.8	11.3.6	
11.1.9	11.2.9	11.3.7	
11.1.10	11.2.10	11.3.8	



11.1.11	11.2.11	11.3.9	- Proba de debit la mașinile și echipamentele pentru administrat îngrășăminte și amendamente.
11.1.12	11.2.12	11.3.10	- Indicii de calitate la lucrările de fertilizat: epoca de executare a lucrării, cantitatea de îngrășăminte/ha, uniformitatea lucrării.
11.1.13	11.2.13	11.3.11	- Norme de sănătate și securitatea muncii, specifice lucrărilor de fertilizare.
11.1.14	11.2.14	11.3.12	Lucrările solului: după premergătoare timpurii, după premergătoare târzii și pregătirea patului germinativ.
11.1.15	11.2.15		- Indicii de calitate la lucrările solului: adâncimea arăturii, gradul de mărunțire al solului, gradul de încorporare a resturilor vegetale, uniformitatea, lipsa greșurilor, gradul de distrugere a buruienilor, nivelarea solului.
11.1.16	11.2.16		- Norme de sănătate și securitatea muncii specifice lucrărilor solului.
11.1.17	11.2.17		Lucrările de semănat/plantat
11.1.18	11.2.18		- Indicii de calitate ai semințelor/tuberculilor.
11.1.19	11.2.19		- Calculul cantității de sămânță/tuberculi/ha.
11.1.20	11.2.20		- Tratamente la sămânță împotriva bolilor și dăunătorilor, drajarea (sămânța monogermă de sfeclă de zahăr).
11.1.21	11.2.21		- Pregătirea tuberculilor de cartof pentru plantat: sortarea, calibrarea, secționarea tuberculilor, încolțirea tuberculilor.
11.1.22	11.2.22		- Parametrii tehnologici la semănat/plantat (epoca de semănat/plantat, distanța între rânduri, distanța pe rând, densitatea, cantitatea de sămânță/tuberculi/ha, adâncimea de semănat)
11.1.23	11.2.23		- Metode de plantare: mecanizat, semimecanizat, manual.
	11.2.24		- Agregate folosite pentru semănat/plantat.
	11.2.25		- Proba de debit la semănătorile pentru semănat în rânduri obișnuite și în rânduri depărtate: norma de sămânță/ha (în lucru).
	11.2.26		- Indicii calitate la lucrările de semănat/plantat: adâncimea de semănat/plantat, distanța între rânduri, distanța între boabe/tuberculi pe rând, cantitatea de sămânță/tuberculi/ha, epoca de semănat/plantat.
	11.2.27		- Norme de sănătate și securitatea muncii, specifice lucrărilor de semănat.
	11.2.28		Lucrările de îngrijire
	11.2.29		- Lucrările de îngrijire aplicate culturilor de câmp: distrugerea crustei, combaterea buruienilor, bolilor, dăunătorilor, fertilizarea suplimentară, răritul, mușuroitul, irigarea)
	11.2.30		- Calculul necesarului de pesticide/ha.
			- Proba de debit la mașinile pentru fertilizat, erbicidat și tratamente fitosanitare: cantitatea de soluție/praf/ha.
			- Indicii de calitate la lucrările de îngrijire: doza de pesticide, momentul aplicării lucrării, eficiența lucrărilor de irigat, fertilizat, erbicidat și de tratamente fitosanitare.
			- Norme de sănătate și securitatea muncii, specifice lucrărilor de îngrijire.
			Recoltarea și depozitarea produselor
			- Evaluarea producției pe baza elementelor de productivitate.

			- Recoltarea culturilor: momentul recoltării, metode de recoltare, mijloace folosite pentru recoltare. - Tipuri de spații de depozitare. - Norme de sănătate și securitatea muncii specifice recoltării culturilor.
11.1.24	11.2.31	11.3.13	• SPECII HORTICOLE: pomi, legume, viță de vie.
11.1.25	11.2.32	11.3.14	Particularitățile morfologice ale speciilor de pomi, legume, viță de vie.
11.1.26	11.2.33	11.3.15	- Particularități biologice ale speciilor de pomi, legume, viță de vie.
11.1.27	11.2.34	11.3.16	- Factori de vegetație: lumină, temperatură, apă, hrană. - Soiuri de specii pomicole, legumicole, viticole.
11.1.28	11.2.35	11.3.17	• Tehnologii de cultivare ale pomilor fructiferi
11.1.29	11.2.36	11.3.18	Lucrări de pregătire a terenului și de înființare a unei plantații de pomi
11.1.30	11.2.37	11.3.19	- Sisteme de cultură a pomilor fructiferi: clasic, intensiv, superintensiv, de tip pajiște, grădinile familiale.
11.1.31	11.2.38	11.3.20	- Organizarea și amenajarea antierozională a terenului, în vederea înființării plantațiilor pomicole.
11.1.32	11.2.39	11.3.21	- Lucrări de pregătire a terenului în vederea înființării plantațiilor pomicole: defrișarea vegetației, desfundatul terenului, fertilizarea de bază, corectarea reacției solului, dezinfecția solului, pichetarea terenului.
11.1.33	11.2.40	11.3.22	- Înființarea culturilor de pomi: epoca de plantare, executarea gropilor, pregătirea materialului săditor, plantarea propriu-zisă.
11.1.34	11.2.41	11.3.23	Întreținerea plantațiilor de pomi:
11.1.35	11.2.42	11.3.24	- Proiectarea și formarea coroanei pomilor fructiferi: tipuri de coroane, lucrări pentru dirijarea coroanei, creșterea și rodirea pomilor, lucrări de formare a coroanei.
11.1.36	11.2.43	11.3.25	- Agrotehnica <i>plantațiilor tinere</i> de pomi fructiferi: lucrările solului, fertilizarea plantațiilor, protecția fitosanitară, protejarea împotriva bolilor și dăunătorilor, irigarea, operații în verde la pomii fructiferi.
11.1.37	11.2.44	11.3.26	- Calculul cantităților de îngrășăminte/ha.
11.1.38	11.2.45	11.3.27	- Tehnica tăierilor de fructificare și întreținere a coroanei pomilor fructiferi: lucrările de întreținere aplicate ramurilor de schelet, tăierile aplicate ramurilor de semishelet, ramurilor de rod, ramurilor vegetative.
11.1.39	11.2.46	11.3.28	- Agrotehnica <i>plantațiilor roditoare</i> de pomi fructiferi: lucrările solului, fertilizarea, protecția fitosanitară și împotriva accidentelor climatice, irigarea.
11.1.40	11.2.47	11.3.29	- Indicii de calitate: momentul aplicării lucrării, uniformitatea lucrării, norma de lucru.
11.1.41	11.2.48	11.3.30	Recoltarea și ambalarea fructelor:
11.1.42	11.2.49	11.3.31	- Momentul recoltării fructelor: maturitate fiziologică, maturitatea de consum, maturitatea comercială, maturitatea tehnică.
11.1.43	11.2.50	11.3.32	- Metode de recoltare a fructelor: manuală, semimecanizată, mecanizată.
11.1.44	11.2.51	11.3.33	- Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de cultivare a pomilor fructiferi.
11.1.45	11.2.52		
11.1.46	11.2.53		
11.1.47	11.2.54		

11.1.48	11.2.55	• Tehnologii de cultivare ale plantelor legumicole
11.1.49	11.2.56	Producerea răsadurilor de plante legumicole - Construcții folosite în legumicultură: sere, tunele, solarii, răsadnițe.
11.1.50	11.2.57	- Pământurile necesare și pregătirea substratului pentru producerea răsadurilor.
11.1.51	11.2.58	- Pregătirea substratului pentru producerea răsadului: procurarea componentelor, cernerea, dezinfectarea, stabilirea proporțiilor, amestecarea propriu-zisă.
11.1.52	11.2.59	- Semănatul în vederea producerii răsadului de legume: epoca de semănat, metode de semănat, calculul normei de sămânță/ha, calculul necesarului de material săditor, repicatul răsadului.
11.1.53	11.2.60	Lucrările de îngrijire a răsadurilor:
11.1.54	11.2.61	- dirijarea factorilor de vegetație: lumină, temperatură, umiditatea solului și a aerului, dirijarea regimului de nutriție;
11.1.55	11.2.62	- combaterea bolilor și dăunătorilor;
11.1.56	11.2.63	- călirea răsadurilor.
11.1.57	11.2.64	Cultura legumelor direct în câmp:
11.1.58	11.2.65	- Lucrări de pregătire a terenului pentru culturi în ogor propriu: desființarea culturii precedente, nivelarea de exploatare, fertilizarea de bază, subsolajul, arătura adâncă, mărunțirea solului, combaterea chimică a buruienilor, modelarea solului, afânarea superficială a solului.
11.1.59	11.2.66	- Înființarea culturilor de legume în câmp prin semănat: epoca de semănat, metoda de semănat, mijloace de semănat, adâncimea de semănat, cantitatea de sămânță/ha.
11.1.60	11.2.67	- Înființarea culturilor de legume în câmp prin plantat: epoca de plantare, adâncimea de plantare, metode de plantat, calculul cantității de material de plantat/ha.
11.1.61	11.2.68	- Indicii de calitate la semănat/plantat: distanța între rânduri, distanța pe rând, densitatea, adâncimea de semănat/plantat.
11.1.62	11.2.69	Cultura protejată și forțată a legumelor
11.1.63	11.2.70	- Lucrările de pregătire a terenului în sere și solarii: evacuarea resturilor vegetale, mobilizarea solului, fertilizarea de bază, dezinfectia solului, marcarea solului.
11.1.64	11.2.71	Lucrările de semănat legume în solarii: epoca de semănat, metode de semănat.
	11.2.72	- Lucrările de plantat legume în solarii: epoca de plantat, metode de plantat.
	11.2.73	- Lucrările de plantat legume în seră: epoca de plantat, metode de plantat.
	11.2.74	Îngrijirea culturilor de legume
	11.2.75	- Întreținerea solului în culturile de legume: afânarea solului, mușuroitul, mulcirea solului, combaterea buruienilor.
	11.2.76	- Lucrări de îngrijire aplicate plantelor de legume: lucrări de îngrijire cu caracter general, lucrări de îngrijire cu caracter special.
	11.2.77	Recoltarea, condiționarea și valorificarea legumelor
	11.2.78	- Momentul recoltării: maturitate fiziologică, maturitatea de consum, maturitatea comercială, maturitatea tehnică.
	11.2.79	Metode de recoltare: manuală, semimecanizată, mecanizată.
	11.2.80	



11.2.81		Operațiuni de condiționare a legumelor: presortarea și sortarea, calibrarea, spălarea, zvântarea, îndepărtarea frunzelor, scuturarea de pământ, ceruirea, legatul în snopi.
11.2.82		- Tipuri de ambalaje.
11.2.83		- Norme de securitate și sănătate în muncă specifice tehnologiei de cultivare a legumelor.
11.2.84		• Tehnologia de cultivare a viței de vie
11.2.85		Înființarea plantațiilor viticole
11.2.86		- Sisteme de plantare a viței de vie: clasic, intensiv, superintensiv..
11.2.87		- Pichetarea terenului
11.2.88		- Lucrările de pregătire a terenului în vederea înființării plantațiilor viticole: defrișarea vegetației, desfundatul terenului, fertilizarea de bază, corectarea reacției solului, dezinfectia solului, pichetarea terenului.
11.2.89		- Înființarea culturilor de viță de vie: epoca de plantare, executarea gropilor, pregătirea materialului săditor, plantarea propriu-zisă.
11.2.90		Agrotehnica plantațiilor tinere de viță de vie
11.2.91		- Lucrările de întreținere a plantațiilor tinere de viță de vie: lucrările solului, fertilizarea, protecția fitosanitară, protejarea împotriva bolilor și dăunătorilor, irigarea.
11.2.92		- Lucrările și operațiile în verde la vița de vie (lucrări obișnuite, lucrări speciale)
11.2.93		Întreținerea plantațiilor roditoare de viță de vie
11.2.94		- Sisteme de tăiere (scurt, lung, mixt) și forme de conducere la vița de vie (joasă, semiînaltă, înaltă).
11.2.95		- Tăierile la vița de vie (tăieri de formare, tăieri de fructificare)
11.2.96		Agrotehnica plantațiilor roditoare de viță de vie
		- Lucrărilor de întreținere a plantațiilor roditoare de viță de vie: lucrările solului, fertilizarea, protecția fitosanitară și împotriva accidentelor climatice, irigarea.
		- Indicii de calitate: momentul executării lucrării, uniformitatea lucrării, norma de lucru/ha.
		Recoltarea
		- Recoltarea strugurilor (faza de pârgă, faza de maturare, faza de maturare tehnologică, faza de supramaturare).
		- Metode de recoltare: manuală, semimecanizată, mecanizată.
		- Tipuri de ambalaje.
		- Norme de securitate și sănătate în muncă specifice tehnologiei de cultivare a viței de vie.

• **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):**

Specii de plante: grâu, porumb, mazăre, fasole, floarea soarelui, cartof, sfecla pentru zahăr.

1. Planșe, colecții de plante vii, plante ierborizate, atlase botanice, semințe, harta zonelor ecologice, Catalogul Oficial al soiurilor și hibrizilor de plante de cultură din România.

2. Brazdometru, riglă gradată, fișe de lucru, îngrășăminte organice și minerale (cu macroelemente și

microelemente), ruletă, jaloane, cântar, fișă tehnologică, sămânță certificată și tratată contra bolilor și dăunătorilor, flacoane cu Nitragin, buletine de analiză, monoliți, erbicide, insecticide, fungicide, buletine de avertizare pentru atacurile de boli și dăunători.

Specii horticole: pomi, legume, viță de vie.

1. Atlase botanice, ierbare cu specii de plante, colecții de semințe, plante, pomi, viță de vie, planșe.
2. Ruletă, sfoară, picheți, pomi altoiți, foarfecă, găleți, îngrășăminte organice, truse pentru tăieri, plasă de sârmă galvanizată, hârtie, placaj, stuf, truse pentru tăieri, fierăstraie, cântar, atlase fitopatologice, brâie capcană, foarfece pentru pomi, saci, var, aparate portabile, insecticide, fungicide, lădițe, lăzi- paletă, platforme, scări, coșuri, saci de recoltat, bricege, materiale pentru ambalat.
3. Turbă, mranită, pământul de țelină, rumegușul de rășinoase, nisip, îngrășăminte, composturi sau pământ de țelină, sămânță, găleți, puni cu semințe, cântar, ruletă, sfoară, furtun cu sită, greble, marcatoare, ghivece, ghivece nutritive, soluții de îngrășăminte chimice, aparate portabile, sămânță umectată sau preîncolțită, răsad, material plastic, araci, brichete fumigene, lădițe, cofraje, puni de polietilenă, coșulețe.
4. Picheți, vițe altoite, foarfeci pentru vie, fierăstraie, cosor, lădițe.

• Echipamente

- Tractor, mașini agricole, echipamente, instalații pentru lucrările de înființare, îngrijirea și recoltarea culturilor aparate portabile tip – Vermorel.
- Materiale: brazdometru, riglă gradată, cântar, ruletă, sămânță, insecticide, fungicide, îngrășăminte, buletine de analiză a seminței, prospecte cu pesticide, liste de soiuri și hibrizi, monoliți, fișă tehnologică.

• Sugestii metodologice

La baza elaborării curriculum-ului „**Cultura plantelor de câmp și horticole**” a stat Standardul de Pregătire Profesională, respectiv unitatea de rezultate ale învățării „**Organizarea lucrărilor de cultivare a plantelor de câmp și horticole**”.

Standardul de Pregătire Profesională s-a proiectat după un model nou, centrat pe rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini), competențe cheie și achizițiile anterioare ale elevilor.

Pentru aplicarea curriculum-ului de clasa a XII-a procesul de predare-învățare trebuie să fie focalizat pe formarea competențelor cheie și a rezultatelor învățării cerute de nivelul 4, calificarea „**Tehnician în agroturism**”.

Acest deziderat se poate realiza numai prin folosirea metodelor și procedeele didactice care conduc la formarea rezultatelor învățării specifice conținutului.

Metodele de învățământ (“odos” = cale, drum; “metha” = către, spre) reprezintă căile folosite în școală de către profesor în a-i sprijini pe elevi să descopere viața, natura, lumea, lucrurile, știința.

Metode ca, studiul de caz, descoperirea, problematizarea, brainstormingul, turul galeriilor, exercițiul, mozaicul, lucrul pe stațiuni, portofoliul de grup, cadranele, explozia solară, metoda Frisco, etc., în care activitatea didactică este centrată pe elev, au eficiență maximă în procesul de predare – învățare.

Utilizarea *metodelor activ-participative* în procesul instructiv educativ accelerează însușirea cunoștințelor, formarea abilităților și aptitudinilor și contribuie la dezvoltarea tuturor proceselor psihice.

Alegerea metodelor activ participative nu reprezintă un scop în sine, ci se realizează în funcție de *conținuturile de învățare, de obiectivele propuse, de participanți și de modalitățile de integrare adecvată în strategia generală*, însă este recomandat să se folosească în combinație cu metodele tradiționale. Nu se poate face o delimitare fermă între *metodele tradiționale* și cele *moderne*, iar “*în funcție de abordările profesorului, bariera dintre ele se atenuează sau chiar poate să dispară*”.

Deși învățarea este eminamente o activitate proprie, ținând de efortul individual depus în înțelegerea și conștientizarea semnificațiilor științei, nu este mai puțin adevărat că relațiile *interpersonale*, de grup sunt un factor indispensabil apariției și construirii învățării personale și colective. “*Învățarea în grup*”

exersează capacitatea de decizie și de inițiativă, dă o notă mai personală muncii, dar și o complementaritate mai mare aptitudinilor și talentelor, ceea ce asigură o participare mai vie, mai activă, susținută de foarte multe elemente de emulație, de stimulare reciprocă, de cooperare fructuoasă.” (Ioan Cerghit)

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de rezultate ale învățării.

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

Pentru eficientizarea procesului de predare/învățare profesorul trebuie să-și proiecteze din timp activitatea didactică prin elaborarea de fișe de documentare, fișe de lucru, fișe de observație, probe de evaluare și autoevaluare, prin pregătirea materialelor necesare precum și a spațiului de lucru.

Numai astfel, prin asigurarea resurselor materiale, elevii pot să dobândească cunoștințe, să-și formeze abilitățile și aptitudinile, cerute de unitatea de rezultate ale învățării.

Exemplificare metodă didactică:

METODA „LUCRUL PE STAȚIUNI”

Etape:

- Se împarte clasa în 5 grupe de câte 5- 6 elevi.
- Se alege câte 1 secretar, respectiv 1 raportor al fiecărei grupe.
- Fiecare grupă are de rezolvat în 5 minute câte o sarcină de lucru.
- După expirarea celor 5 minute, grupele trec la rezolvarea următoarei sarcini de lucru, astfel încât toate grupele trebuie să treacă prin toate stațiunile și să rezolve toate sarcinile de lucru. Mijloacele didactice folosite se adresează pentru toate stilurile de învățare.

- Rotirea grupelor pe stațiuni are loc în sensul:

1 5 4 3 2
2 1 5 4 3
3 2 1 5 4
4 3 2 1 5
5 4 3 2 1

- Fiecare grupă are de răspuns unei fișe de lucru.
- În cazul în care una dintre grupe rezolvă mai repede sarcina de lucru, există o stațiune de rezervă.
- Se explică faptul că la sfârșitul timpului acordat, sarcina elevilor este să identifice toate bolile care atacă la fasole.

Exemplu: „Identificarea bolilor și dăunătorilor din culturile de fasole”

Rezultatele învățării:

Abilități	Atitudini
11.2.19 Identificarea buruienilor, bolilor și dăunătorilor din culturile de fasole	11.2.95 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate
11.3.3 Utilizarea materialelor pentru executarea autonomă a lucrărilor de identificare a bolilor, duunătorilor și buruienilor	11.2.96 Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate, în cadrul tehnologiilor de cultivare a plantelor de câmp.

Scenariu didactic pentru o activitate de laborator tehnologic:

- se organizează colectivul de elevi pe echipe și puncte de lucru;
- fiecare punct de lucru este dotat cu fișe de documentare (modificările produse de agenții patogeni pe organele plantelor de fasole, modul de atac al dăunătorilor, buruieni frecvente în culturile de fasole), fișe de lucru (modificările produse de agenții patogeni pe organele plantelor de fasole, modul de atac al dăunătorilor, buruieni frecvente în culturile de fasole), plante ierborizate, organe de plante cu atac de boli, album fitopatologic, ierbar, buruieni, auxiliar curricular, planșe, lupă;
- fiecare punct de lucru (stațiune) reprezintă boli și dăunători care atacă la fasole și buruieni frecvente în culturile de fasole.
- numărul stațiunilor corespunde cu numărul bolilor, dăunătorilor și buruienilor luați în studiu;
- echipele de elevi se rotesc astfel încât la finalul orei (orelor) fiecare echipă să fi parcurs toate stațiunile, (nu este obligatorie stațiunea de rezervă);
- în fiecare stațiune elevii se documentează din fișele de documentare, observă și recunosc modificările produse de agenții patogeni pe plante (pătări foliare, cloroze, ciuruire, pustule, aspect de ars, necrozări, frunze sbârcite sau cu aspect bășicat, boabe sbârcite, boabe găurite), modul de atac al dăunătorilor la fasole (păstăi și boabe atacate) și particularitățile morfologice ale buruienilor, rezolvă sarcinile din fișele de lucru, fac comparații, bifează stațiunea parcursă într-o fișă specială de evidență, unde sunt trecute toate stațiunile;

În final echipele sunt solicitate să prezinte soluțiile la fișele de lucru din fiecare stațiune. Se discută, se fac observații și împreună cu profesorul se decide asupra soluției corecte. La finalul parcurșului elevii sunt capabili să identifice bolile, dăunătorii și buruienile frecvente în culturile de fasole, din stațiunile de lucru.

• Sugestii privind evaluarea

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

Evaluarea poate fi:

a. *La începutul modulului* – evaluare inițială.

- Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
- Reflectă nivelul de pregătire al elevului.

b. *În timpul parcurșului modulului, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*

- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.

c. *Finală*

- Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială**: întrebări, chestionare, exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat, brainstorming.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare continuă**: fișe de observație, fișe test, fișe de lucru, fișe de autoevaluare, fișe de monitorizare a progresului, 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, fișa 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.

EXEMPLU DE INSTRUMENT DE EVALUARE FINALĂ TEST DE EVALUARE

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

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, scrieți litera corespunzătoare răspunsului corect: 10 puncte

1. Erbicidarea cu Treflan la fasole, se execută:

- a. după semănat
- b. înainte de semănat
- c. când fasolea este în stadiul de răsărire
- d. în timpul vegetației

2. Pierderi importante de recoltă la cultura fasolei produc dăunătorii:

- a. gândacul din Colorado
- b. ploșnița
- c. gărgărița fasolei
- d. coropișnița

I.2. Scrieți litera corespunzătoare fiecărui enunț (1, 2, 3, 4, 5) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 10 puncte

- 1. Combaterea buruienilor dicotiledonate, se face în timpul vegetației.
- 2. Antracnoza fasolei se manifestă doar pe păstăi.
- 3. Arsura comună, se transmite prin sămânță și prin resturile vegetale rămase după recoltare.
- 4. Costreiuul se combate cu erbicidul Basagran.
- 5. Gărgărița fasolei atacă boabele în care roade numeroase galerii.

I.3. În coloana A sunt enumerate bolile fasolei, iar în coloana B, sortimentele de pesticide. Scrieți asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B. 10 puncte

A. Bolile fasolei	B. Sortimente de pesticide
6. Antracnoza fasolei	a. Dithane
7. Bacterioza fasolei	b. Cuzin, Captadin
8. Rugina fasolei	c. Turdacupral
9. Arsura comună	d. Fundazol
10. Putregaiul alb	e. Zeamă bordeleză
	f. Mecloran

SUBIECTUL II

(30 de puncte)

II.1. Scrieți cifrele 1, 2, 3, 4, 5 și în dreptul fiecăreia scrieți noțiunea care completează spațiile libere corespunzătoare, astfel încât afirmația să fie corectă. 10 puncte

- a. Combaterea bolilor constă din tratamente la1... și tratamente în2.....
- b. Combaterea chimică a buruienilor se completează cu prașile3..... și o prașilă4..... pe rând.
- c. Fasolea este o plantă sensibilă la concurența5....., îndeosebi la începutul vegetației.

II.2. Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la măsurile de combatere a bolilor și dăunătorilor la fasole: 20 puncte



- a. Precizați momentul aplicării tratamentelor, produsele și dozele folosite pentru combaterea antracnozei.
b. Precizați trei produse chimice folosite pentru combaterea dăunătorilor în depozite.

SUBIECTUL III

(30 de puncte)

Alcătuieți un eseu cu titlul “ **Lucrările de îngrijire la fasole**” după următoarea structură de idei:

- a. Descrieți combaterea buruienilor monocotiledonate, dicotiledonate și perene (costrei din rizomi);
b. Descrieți irigarea culturii.

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. (10 puncte)

1 - b; 2 - c.

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

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I. 2. (10 puncte)

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

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

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I.3. (10 puncte)

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

Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

SUBIECTUL II

(30 de puncte)

II.1. (10 puncte)

1 - sămânță; 2 - vegetație; 3 - mecanice; 4 - manuală; 5 - buruienilor.

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

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

II.2. (20 puncte)

a. 14 puncte

Pentru combaterea antracnozei tratamentele se fac în timpul vegetației cu produsele:

- Captadin 50 PU - 0,25%
- Cuzin 15 SC - 28 l/ha
- Turdacupral 50 PU - 4 Kg/ha

Pentru fiecare precizare corectă se acordă câte 2 puncte (7 x 2 puncte = 14 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

b. 6 puncte

Produse chimice folosite pentru combaterea dăunătorilor în depozite sunt: Sinoratox 35 CE, Carbetox 37 CE, Coopex 25 WP, Reldan 40 EC.

Pentru oricare trei răspunsuri corecte se acordă câte 2 puncte (3 x 2 puncte = 6 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

SUBIECTUL III

(30 de puncte)

a. (20 puncte)

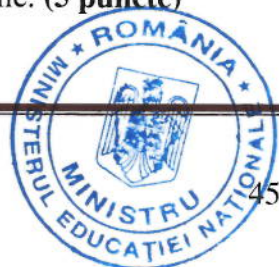
Pentru combaterea buruienilor monocotiledonate sunt generalizate tratamentele cu *Treflan 48 CE* sau *Triflurom 48*, în doze de 1,75 - 2, 5 l/ha, administrate înainte de semănat și încorporate imediat în sol cu polidiscul, deoarece erbicidul este volatil. **(6 puncte)**

Combaterea buruienilor dicotiledonate, se face în vegetație (după răsărirea fasolei) când buruienile se află în faza de rozetă (2 - 4 frunze), iar fasolea are 1 - 3 frunze trifoliolate. Se folosesc erbicidele *Basagran*, în doză de 2 - 4 l/ha, *Flex*, în doză de 1 - 1,5 l/ha. **(9 puncte)**

Combaterea buruienilor perene (costrei din rizomi) se face cu erbicidele *Targa Super EC*, 2 - 3 l/ha, *Agil 100 EC*, 0,8 - 1 l/ha. Erbicidarea se face când costreiu are 10 - 20 cm înălțime. **(5 puncte)**

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0 puncte.

b. (10 puncte)



Irigarea este o lucrare foarte importantă, deoarece fasolea este deosebit de sensibilă la secetă și răspunde favorabil la irigare. Se recomandă o udare la începutul înfloritului, după care udările se repetă la interval de 10 – 15 zile. Sunt necesare 2 – 3 udări cu 400 – 500 m³ apă/ha, aplicate prin aspersiune sau prin brazde.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0 puncte.

LUCRARE PRACTICĂ

TEMA LUCRĂRII: Lucrările de îngrijire la fasole (Combaterea dăunătorilor)

Rezultate ale învățării evaluate:

Abilități	Atitudini	Domenii de competențe cheie
11.2.17 Selectarea utilajelor agricole și a echipamentelor folosite pentru combaterea dăunătorilor. 11.2.20 Selectarea pesticidelor, citirea prospectelor și calcularea necesarului de insecticide. 11.2.21 Efectuarea probei de debit la mașinile și echipamentele pentru tratamente fitosanitare. 11.2.30 Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a plantelor de câmp.	11.3.3 Utilizarea materialelor pentru executarea autonomă a lucrărilor de întreținere a culturilor. 11.3.8 Manifestarea responsabilității, în cadrul echipei de lucru. 11.3.9 Asumarea inițiativei în cadrul echipei de lucru. 11.3.10 Colaborarea cu membrii echipei de lucru. 11.3.12 Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a plantelor de câmp.	- Comunicarea în limba română și în limba maternă. - Competențe matematice în științe și tehnologii. - A învăța să înveți. - Competențe civice și sociale. - Asumarea inițiativei și antreprenoriat.

Enunțul temei pentru proba practică:

Cultura de fasole din ferma didactică, pe o suprafață de 8 ha, prezintă atac de gărgărița fasolei. Executați lucrările de combatere a gărgăriței fasolei, pe o suprafață de 8 ha.

Sarcini de lucru:

- Selectarea echipamentului de lucru pentru executarea lucrărilor de combatere a gărgăriței fasolei.
- Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiale necesare lucrării de combatere a gărgăriței fasolei.
- Stabilirea tratamentului necesar combaterii gărgăriței în câmp.
- Calcularea cantității de soluție necesară pentru suprafața de 8 ha.
- Prepararea soluției pentru tratamente fitosanitare.
- Executarea probei de debit la mașinile și echipamentele pentru tratamente fitosanitare.
- Executarea propriu-zisă a lucrării de combatere a gărgăriței fasolei.
- Verificarea calității lucrării executate.
- Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii.
- Utilizarea limbajului de specialitate.

Organizarea clasei: pe grupe de elevi.

Materiale: fișe de lucru, insecticide, prospecte de insecticide, mașini și echipamente pentru combaterea dăunătorilor, ruletă, găleți, apă, echipamente de protecția muncii.

Timp de lucru: 120 minute.

FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Numele și prenumele elevului:

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Selectarea echipamentului de lucru pentru executarea lucrărilor de combatere a gărgăriței fasolei	10 p	
		Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiale necesare lucrării de combatere a gărgăriței fasolei	10 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Calcularea cantității de soluție necesară pentru suprafața de 8 ha	10 p	
		Prepararea soluției pentru tratamente fitosanitare	10 p	
		Executarea probei de debit la mașinile și echipamentele pentru combaterea dăunătorilor	10 p	
		Executarea propriu-zisă a lucrării de combatere a gărgăriței fasolei	20 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate (maxim 30 p)	1. Verificarea calității lucrării executate	10 p	
		2. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii	10 p	
		3. Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p	
PUNCTAJ TOTAL			100 p	
PUNCTAJ FINAL				

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A selectat corect mașinile și echipamentele folosite pentru combaterea dăunătorilor		
A urmat instrucțiunile cu privire la selectarea insecticidelor, calculul soluției/ha, proba de debit a mașinilor și echipamentelor folosite pentru combaterea dăunătorilor		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A colaborat cu membrii echipei de lucru		
A utilizat corect materialele		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A dus activitatea până la capăt		

A raportat rezultatele activităților profesionale		
A pus echipamentele la locul lor după utilizare		
A făcut curat la locul de muncă		

Bibliografie

1. Iulia Tița, Mariana Stan, **Cultura plantelor horticole**, Editura Gimnasium
2. Dr. Marin Scurtu, dr. Georgeta Florea, dr. Honțuș Dumitru, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, **Pedagogie**, București 2006
3. Viorel Iulian Peștean, Anișoara Însurățelu, Vasile Cătărașu, Elena Cătărașu, Maria Carp, - **Cultura plantelor de câmp**, Editura Panfilius – 2004
4. Auxiliare curriculare
5. Colecții de fotografii, pliante, reviste de specialitate
6. Pagini Web: www.google.ro;



MODUL V. PROMOVAREA TRADIȚIILOR ÎN AGROTURISM

• Notă introductivă

Modulul „Promovarea tradițiilor în agroturism”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „Tehnician în agroturism”, domeniului de pregătire profesională **Agricultură**, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică aferente clasei a XII-a, ciclul superior al liceului, filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **120 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

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

Modulul „Promovarea tradițiilor în agroturism”, este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități, atitudini necesare practicării/angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 4, „Tehnician în agroturism” din domeniul de pregătire profesională „Agricultură” sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „Tehnician în agroturism”.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 8. ORGANIZAREA PENSIUNII TURISTICE RURALE ȘI AGROTURISTICE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
8.1.23.	8.2.24.	8.3.12.	• Produse tradiționale specifice zonei -Tipuri de produse tradiționale specifice zonei: alimentare și nealimentare -Spații pentru obținerea preparatelor: amplasare, mobilier, echipamente, dotări spații de depozitare și păstrare - Spații pentru depozitarea preparatelor: amplasare, echipamente, dotări și condiții de păstrare • Produse de artizanat specifice zonei - Tehnologia de obținere a produselor de artizanat din diferite materii prime: lemn, ceramică, paie, pănuși, răchită, lână, in și bumbac, piei, pielicele și blănuri -Depozitarea și păstrarea produselor de artizanat: spații, mobilier(suport special, rafturi,etc), echipamente de asigurare a condițiilor de păstrare - Modalități de prezentare și promovare a produselor și tehnologiilor de prelucrare către turiști • Preparate de origine animală și vegetală specifice
8.1.24.	8.2.25.	8.3.13.	
	8.2.26.		

8.1.25.			zonei: <i>a. Preparate din carne:</i> cârnați, tobă, lebăr, caltaboș, jambon, slănină afumată, costiță afumată, pastramă, drob, păstrăv în cetină, pește afumat, pui în cetină, ghiudem, babic, pește sărat - Tehologia de obținere a preparatelor din carne <i>b. Preparate din lapte:</i> caș, telemea, urdă, brânză dulce, brânză de burduf, brânză în coaje de brad, jintiță, cașcaval, unt, iaurt, lapte bătut, smântână, caș afumat, cașcaval afumat - Tehologia de obținere a preparatelor din carne <i>c. Preparate din fructe:</i> gem, dulceață, sirop, compot, șerbet, peltea, fructe uscate, fructe uscate și afumate, preparate dietetice, băuturi alcoolizate Tehologia de obținere a preparatelor din fructe 8.3.14. • Depozitarea și păstrarea preparatelor - Metode și condiții de depozitare și păstrare specifice fiecărui tip de produs obținut - Norme de securitate și sănătate în muncă specifice obținerii preparatelor tradiționale specifice zonei
8.1.26.	8.2.27. 8.2.28	8.3.15	• Valorificarea preparatelor și produselor specifice zonei - Metode de valorificare: consum familial, consum în activitatea turistică, vânzare la turiști, comercializare pe piața liberă - Ambalarea și prezentarea preparatelor și produselor: tipuri de ambalaje pentru fiecare categorie de preparat sau produs obținut, modalități de prezentare, metode de promovare - Organizarea magazinului din pensiune: norme, cerințe, prezentare - Norme de igienă, securitate și sănătate în muncă specifice valorificării produselor - Norme privind depozitarea reziduurilor rezultate din valorificarea preparatelor și produselor tradiționale
8.1.27.	8.2.29.	8.3.16.	• Preocupări și tradiții specifice zonei - Preocupări tradiționale referitoare la: creșterea animalelor, cultivarea plantelor, colectarea fructelor de pădure, pescuit, vânat, prelucrarea lemnului, lutului, pietrei, pieilor și blănurilor, utilizarea energiei apei și vântului, etc - Tradiții specifice zonei: obiceiuri populare, port popular, cântec și joc popular, stil de viață, arhitectura construcțiilor, economie locală
8.1.28. 8.1.29.	8.2.30. 8.2.31.	8.3.17.	• Promovarea tradițiilor specifice zonei Modalități de promovare a preocupărilor și tradițiilor: - promovarea la târguri, expoziții, târguri de turism - informarea și implicarea turiștilor în diverse activități (meșteșuguri, șezători, hore, festivaluri, iarmaroace, nunți, botezuri, spectacole, sărbători locale, sărbători laice sau religioase, plecatul oilor la munte, răvășitul oilor, focuri de tabără etc) - respectarea și promovarea stilului și arhitecturii locale - publicitate prin diverse mijloace (publicații, ghiduri, pliante, târguri de turism, mass-media, internet, etc) - Norme de protecția mediului la desfășurarea activităților

• **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):**

- **Spații de prelucrare** a materiilor prime din fermă și dotări specifice pentru: bucătărie, lăptărie, carmangerie.
- **Produce tradiționale:** - din carne(cârnați, tobă, lebăr, caltaboș, jambon, slănină afumată, costiță afumată, pastramă, drob, păstrăv în cetină, pește afumat, pui în cetină, ghiudem, babic, pește sărat, lapte (caș, telemea, urdă, brânză dulce, brânză de burduf, brânză în coaje de brad, jintiță, cașcaval, unt, iaurt, lapte bătut, smântână, caș afumat, cașcaval afumat), fructe (gem, dulceață, sirop, compot, șerbet, peltea, fructe uscate, fructe uscate și afumate, preparate dietetice, băuturi alcoolizate)
- **Articole de artizanat:** obiecte de artizanat din: lemn, ceramică, paie, pănuși, răchită, lână, in și bumbac, piei, pielicele și blănuri
- **Sisteme de depozitare și păstrare:**magazii, cămară, beci, pod, congelator, frigider, suport special, rafturi, puțină de lemn, hârdău, budană, butoi, afumătoare
- Manuale, auxiliare curriculare, filme, prezentări PPT cu **tradiții** specifice zonei (port popular, cântec și joc popular, stil de viață, arhitectura, obiceiuri populare, economie locală) și **activități** (șezători, hore, festivaluri, iarmaroace, nunți, botezuri, spectacole, sărbători locale, sărbători laice sau religioase, plecatul oilor la munte, răvășitul oilor, focuri de tabără)
- Calculator, videoproiector, Internet, soft-uri educaționale specifice;
- Manuale, auxiliare curriculare;
- Soft-uri educaționale, filme, prezentări PPT;
- Manuale, auxiliare curriculare, suport de curs, fișe de lucru, fișe de documentare, fișe ajutoare, planșe didactice, reviste de specialitate

• Sugestii metodologice

La baza elaborării curriculum-ului „**Promovarea tradițiilor în agroturism**”, a stat Standardul de Pregătire Profesională, respectiv unitatea de rezultate ale învățării „**Organizarea pensiunii turistice rurale și agroturistice**” următoarele rezultate ale învățării:

- Cunoștințe de la 8.1.23 până la 8.1.29
- Abilități de la 8.2.24 până la 8.2.31
- Atitudini de la 8.3.12 până la 8.3.17

Standardul de Pregătire Profesională s-a proiectat după un model nou, centrat pe rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Conținuturile modulului trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor, prin folosirea metodelor și procedeele didactice perfect adaptate scopurilor propuse.

Metodele de învățământ (“odos” = cale, drum; “metha” = către, spre) reprezintă căile folosite în școală de către profesor în a-i sprijini pe elevi să descopere viața, natura, lumea, lucrurile, știința.

Metode ca, studiul de caz, descoperirea, problematizarea, brainstormingul, turul galeriilor, exercițiul, mozaicul, lucrul pe stațiuni, portofoliul de grup, cadranele, explozia solară, metoda Frisco, etc., în care activitatea didactică este centrată pe elev, au eficiență maximă în procesul de predare – învățare.

Utilizarea *metodelor activ-participative* în procesul instructiv educativ accelerează însușirea cunoștințelor, formarea abilităților și aptitudinilor și contribuie la dezvoltarea tuturor proceselor psihice.

Alegerea metodelor activ participative nu reprezintă un scop în sine, ci se realizează în funcție de *conținuturile de învățare, de obiectivele propuse, de participanți și de modalitățile de integrare adecvată în strategia generală*, însă este recomandat să se folosească în combinație cu metodele tradiționale. Nu se

poate face o delimitare fermă între *metodele tradiționale* și cele *moderne*, iar “în funcție de abordările profesorului, bariera dintre ele se atenuează sau chiar poate să dispară”.

Deși învățarea este eminamente o activitate proprie, ținând de efortul individual depus în înțelegerea și conștientizarea semnificațiilor științei, nu este mai puțin adevărat că relațiile interpersonale, de grup sunt un factor indispensabil apariției și construirii învățării personale și colective. “Învățarea în grup exersează capacitatea de decizie și de inițiativă, dă o notă mai personală muncii, dar și o complementaritate mai mare aptitudinilor și talentelor, ceea ce asigură o participare mai vie, mai activă, susținută de foarte multe elemente de emulație, de stimulare reciprocă, de cooperare fructuoasă.” (Ioan Cerghit)

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de rezultate ale învățării.

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

Pentru eficientizarea procesului de predare/învățare profesorul trebuie să-și proiecteze din timp activitatea didactică prin elaborarea de fișe de documentare, fișe de lucru, fișe de observație, probe de evaluare și autoevaluare, prin pregătirea materialelor necesare precum și a spațiului de lucru.

Numai astfel, prin asigurarea resurselor materiale, elevii pot să dobândească cunoștințe, să-și formeze abilitățile și aptitudinile, cerute de unitatea de rezultate ale învățării.

Exemplificare metode didactice:

Aplicarea metodei „Cafeneaua”

Metoda urmărește realizarea unor produse care integrează ideile sau sugestiile colegilor. Prezintă avantajul oportunităților de interacțiune între elevi.

Tema: Tradiții specifice zonei- Arhitectura construcțiilor

Desfășurare:

- Elevii clasei se împart în 3 - 4 grupe cu minimum 4 elevi într-o grupă.
- Fiecare grupă primește o fișă de lucru conținând sarcinile de lucru și o foaie flipchard pentru prezentare.
- Timp de 5 min. elevii se familiarizează cu cerințele fișei de lucru.
- Profesorul prezintă un film documentar realizat despre zona turistică din care face parte școala, pe tema propusă.
- Fiecare grupă realizează sarcinile primite în fișa de lucru (prezentată mai jos)
- După terminarea sarcinilor concretizate printr-un afiș conținând ideile principale, grupele își delegă un reprezentant, „vizitator”, care urmează să se deplaseze în vizită la o altă grupă.
- Membrii rămași în grup, „gazdele”, prezintă „vizitatorului” produsele pe care le-au realizat până în momentul respectiv.
- „Vizitatorii” revin în grupele lor și, în funcție de informațiile primite de la colegii din celelalte grupe, își perfecționează și dezvoltă materialul.
- Echipele realizează un afiș pe care îl afișează în clasă, utilizând metoda “Turul galeriei”.

FIȘA DE LUCRU

Nume și prenume elev:

Sarcina de lucru: Identificați elementele și imaginile care corespund și cele care nu corespund arhitecturii specifice zonei .

Realizați un afiș conținând cele două categorii de elemente, pe care-l afișați în clasă.

Tipul activității: Lucrul în echipă

Timp de lucru: 30 min.

Această activitate vă va ajuta să:

- Interacționați cu colegii;
- Sintetizați toate ideile lansate de grupurile de lucru
- Gestionați corect timpul

Autorii propun următoarele *activități de învățare*, ce se pot utiliza în cadrul orelor de pregătire practică prin laborator tehnologic la modulul „**Promovarea tradițiilor în agroturism**”:

1. Organizarea spațiilor pentru obținerea preparatelor tradiționale specific zonei
2. Organizarea preparării produselor tradiționale din carne specific zonei
3. Depozitarea, păstrarea și comercializarea produselor din carne, în condiții de securitate alimentară
4. Organizarea preparării produselor tradiționale din lapte specific zonei
5. Depozitarea, păstrarea și comercializarea produselor din lapte, în condiții de securitate alimentară
6. Organizarea preparării produselor tradiționale din fructe specific zonei
7. Depozitarea, păstrarea și comercializarea produselor din fructe, în condiții de securitate alimentară
8. Organizarea activităților de obținere a produselor de artizanat specific zonei artizanat din diferite materii prime: lemn, ceramică, paie, pănuși, răchită, lână, in și bumbac, piei, pielicele și blănuri
9. Depozitarea și păstrarea produselor de artizanat
10. Conservarea produselor de artizanat
11. Promovarea tradițiilor prin informarea turiștilor privind tehnologiile specifice de obținere a produselor de artizanat și preparatelor specific zonei
12. Comunicarea, în funcție de situație, în limbă străină de circulație internațională
13. Gestionarea informațiilor privind activitățile tradiționale organizate în zonă, cu ajutorul calculatorului
14. Prezentarea produselor și tehnologiilor de prelucrare a produselor tradiționale către turiști
15. Valorificarea preparatelor și produselor specifice zonei: consum familial, consum în activitatea turistică, vânzare la turiști, comercializare pe piața liberă
16. Ambalarea și prezentarea preparatelor și produselor: tipuri de ambalaje pentru fiecare categorie de preparat sau produs obținut, modalități de prezentare, metode de promovare
17. Organizarea magazinului din pensiune pentru comercializarea produselor tradiționale

• Sugestii privind evaluarea

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

Evaluarea poate fi:

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

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială**: întrebări, chestionare, exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat, brainstorming.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare continuă**: fișe de observație, fișe test, fișe de lucru, fișe de autoevaluare, fișe de monitorizare a progresului, 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, fișa de verificare a

proiectului, brainstorming, planificarea proiectului, mozaicul, fișa 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.

Pentru tema „**Tradiții specifice zonei. Arhitectura construcțiilor din zonă**”, se propune un instrument de evaluare a modului în care au lucrat elevii în cadrul echipei:

EXEMPLU DE INSTRUMENT DE EVALUARE

Prin realizarea acestui proiect vă veți forma următoarele **cunoștințe , abilități și atitudini**:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
8.1.27. Preocupări tradiționale și tradiții specifice zonei 8.1.28. Modalități de promovare și perpetuare a tradițiilor specifice zonei 8.1.29. Norme de protecția mediului	8.2.29. <i>Furnizarea informațiilor de interes turistic</i> 8.2.30. <i>Gestionarea informațiilor privind activitățile tradiționale organizate în zonă, cu ajutorul calculatorului</i> 8.2.31. <i>Comunicarea, în funcție de situație, în limbă străină de circulație internațională</i>	8.3.16. <i>Transmiterea informațiilor de interes turistic și cele privind tradițiile se face utilizându-se o exprimare clară</i> 8.2.17. <i>Promovarea tradițiilor prin organizarea de activități specifice zonei</i>

Sarcina de lucru:

Efectuați un studiu de caz cu tema „**Arhitectură și tradiție în zona noastră**” și întocmiți un material pe care să-l prezentați colegilor, care să aducă în discuție următoarele aspecte:

- stil arhitectural local
- descrierea elemente de arhitectură a construcțiilor din zonă
- imagini sugestive privind arhitectura clădirilor
- exemple de pensiuni care promovează stilul arhitectural local
- exemple de pensiuni care nu promovează stilul arhitectural local
- modalități de promovare și perpetuare a arhitecturii locale

➤ Elevii se documentează și întocmesc un material pe tema dată.

Sarcini de lucru:

1. Căutarea și selectarea informațiilor cerute;
2. Analizarea informațiilor;
3. Descrierea sumară a arhitecturii din localitatea/zona ta
4. Descrierea factorilor care influențează arhitectura în localitatea/zona ta
5. Prezentarea de imagini și documente sugestive pentru arhitectura locală
6. Realizarea unei mod de prezentare a proiectului ales de fiecare grupă: planșe, filmuleț, prezentare Power Point, alt tip de prezentare.
7. Prezentarea proiectului în fața colegilor la data stabilită

Evaluarea proiectul se face utilizând fișa de evaluare a proiectului

Mod de lucru: Echipe de 4 elevi

Timp de lucru: 1 săptămână

FIȘA DE EVALUARE A PROIECTULUI

Numele și prenumele elevilor:

Anul școlar:

Clasa:

Modulul: Promovarea tradițiilor în agroturism

Tema: Tradiții specifice zonei- Arhitectura construcțiilor

Nr. crt	Secvențele proiectului	Evaluarea
1.	S-a identificat corect cerința	
2.	Secvențele alese sunt elocvente	
3.	Documentarea este diversă	
4.	Sunt folosite surse de informare adecvate	
5.	Datele au fost prelucrate	
6.	Materialul este creativ	
7.	Informația este clară, bine structurată	
8.	Prezentarea este originală	

Pentru evaluarea competențelor cheie referitoare la lucrul în echipă se poate aplica o fișă de evaluare:

FIȘA DE EVALUARE A MUNCII ÎN ECHIPĂ

1. Ce roluri v-ați asumat în cadrul echipei?

.....

2. Enumerați trei aspecte pozitive ale muncii în echipă

.....

.....

.....

3. Ce dificultăți ați întâmpinat în echipă?

.....

4. Ce probleme ați reușit să rezolvați prin aportul echipei?

.....

5. Ce probleme au rămas nerezolvate?

.....

6. Preferați activitatea în echipă sau individuală? Justificați.

.....

.....

EXEMPLU INSTRUMENT DE EVALUARE FINALĂ LUCRARE PRACTICĂ

TEMA LUCRĂRII: Obținerea produselor tradiționale din lapte

Rezultate ale învățării evaluate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
8.1.24. Tehnologii de obținere a produselor de artizanat și a preparatelor tradiționale din carne, lapte, fructe 8.1.25. Condiții specifice depozitării produselor obținute 8.1.26. Posibilități de valorificare a produselor și preparatelor tradiționale: în consumul familial, în activitatea de agroturism și în comercializarea pe piața liberă	8.2.24. Organizarea preparării produselor tradiționale zonei din carne, lapte, fructe specifice zonei 8.2.26. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă specifice obținerii produselor și preparatelor 8.2.27. Promovarea tradițiilor prin informarea turiștilor privind tehnologiile specifice de obținere a produselor de artizanat și preparatelor specific zonei 8.2.28. Comunicarea, în funcție de situație, în limbă străină de circulație internațională	8.3.12. Obținerea preparatelor și produselor specifice zonei cu respectarea tehnologiei tradiționale 8.3.13. Aplicarea normelor de protejare a mediului la valorificarea produselor și preparatelor tradiționale 8.2.14. Depozitarea reziduurilor rezultate din activitatea de prelucrare se face fără afectarea mediului înconjurător 8.3.15. Colaborarea cu membrii echipei și responsabilul cu valorificarea produselor

Enunțul temei pentru proba practică:

Organizați activitățile specifice tehnologiei de obținere a produsului tradițional caș de vacă dintr-o cantitate de 30 litri lapte.

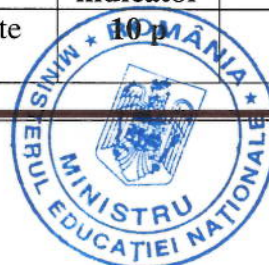
Sarcini de lucru:

- Verificarea caracteristicilor de calitate a materiei prime
- Precizarea procesului tehnologic de obținere a produsului tradițional
- Organizarea spațiilor și a activităților în vederea obținerii produsului
- Utilizarea corespunzătoare a materiilor prime și materiale pentru obținerea produsului
- Aplicarea procesului tehnologic tradițional de obținere a produsului
- Verificarea calității produsului obținut
- Coordonarea activităților de depozitare a produselor obținute
- Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii.
- Utilizarea limbajului de specialitate.

FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Numele și prenumele elevului:

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Primirea și planificarea	Verificarea caracteristicilor de calitate a materiei prime	10 p	



	sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Organizarea spațiului și a activităților în vederea obținerii produsului	10 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Utilizarea corespunzătoare a materiilor prime și materiale pentru obținerea produsului tradițional	10 p	
		Aplicarea tehnologic tradițional de obținere a produsului	20 p	
		Coordonarea activităților de depozitare a produselor tradiționale obținute	20 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate (maxim 30 p)	1. Verificarea calității produselor realizate	10 p	
		2. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii	10 p	
		3. Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p	
PUNCTAJ TOTAL			100 p	
PUNCTAJ FINAL				

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A urmat instrucțiunile		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A colaborat cu membrii echipei de lucru		
A utilizat corect materialele		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A dus activitatea până la capăt		
A raportat rezultatele activităților profesionale		
A pus echipamentele la locul lor după utilizare		
A făcut curat la locul de muncă		

• Bibliografie

1. Radu Rey- Civilizație montană, Editura Științifică și Enciclopedică, 1985
2. St. Mitache, V.Manole, Fl. Bran- Agroturism rural, Fax Press, București, 1996
- 3.Maria Bâtcă- Costumul popular românesc,București,2006
4. Mariana Drăgoi- Îndreptar gastronomic pentru Agroturism, Editura Irecson, 2006
- 5.Revista lunară „Vacanțe la țară”
- 6.Rețete tradiționale specifice zonei

MODUL VI: CONDUCEREA TRACTORULUI ȘI AUTO

• Notă introductivă

Modulul „Conducerea tractorului și auto” componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „Tehnician în agroturism”, domeniului de pregătire profesională **Agricultură**, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică aferente clasei a XII-a, ciclul superior al liceului, filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **30 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

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

Modulul „Conducerea tractorului și auto” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități, atitudini necesare practicării/angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 4, „Tehnician în agroturism” din domeniul de pregătire profesională „Agricultură” sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „Tehnician în agroturism”.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 7 CONDUCEREA TRACTORULUI ȘI AUTO			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.1	7.2.1	7.3.1	Noțiuni de legislație rutieră: - drum public, parte carosabilă, zonă rezidențială, acostament, bandă de circulație, bandă pentru staționarea de urgență, autostradă, vehicul, autovehicul, masa totală maximă autorizată, vehicul cu mase și/sau gabarit depășit, coloană oficială.
7.1.2	7.2.2		Particularitățile drumului public: - axul drumului, drum cu declivități, drum în palier, drum în aliniament.
7.1.3	7.2.3		Mijloace de semnalizare rutieră:
7.1.4	7.2.5		- indicatoare, marcaje, semnale.
			Regulile de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice: - reguli generale de circulație, utilizarea părții carosabile, poziții în timpul mersului, preselecția, depășirea, oprirea și staționarea, parcare, întoarcerea și mersul înapoi, viteza și reducerea vitezei, trecerea pe lângă vehiculele care circulă din sens opus, prioritatea de trecere, trecerea la nivel cu cale ferată, zona rezidențială și pietonală, circulația pe autostrăzi, obligații și interziceri pentru conducătorii de autovehicule, obligații în caz de accident, remorcarea, permisul de conducere.



7.1.5	7.2.6		înmatricularea, radierea). Infraacțiuni și contravenții rutiere - Infraacțiuni. - Sancțiuni contravenționale (reținerea permisului de conducere, suspendarea dreptului de a conduce, reținerea certificatului de înmatriculare, confiscarea bunurilor, imobilizarea vehiculului).
7.1.6	7.2.7		Variante de asigurare.
7.1.7	7.2.8		Condiții de admisibilitate pentru vehicule și conducătorii acestora
7.1.8	7.2.9	7.3.2	Elementele conducerii preventive: - cunoștințe teoretice - vigilența - prevederea - judecata - îndemânarea • Situațiile periculoase - aderența: demarajul, patinarea, circulația în curbe, obstacole, acvaplănare; - vizibilitatea: circulația pe timp de noapte, pe timp de ploaie, ceață, ninsoare abundentă - oboseala - obișnuința • Elemente de referință în adaptarea modului de deplasare: - capacitățile proprii ale conducătorului auto, timp de reacție, factorii de influență asupra capacităților conducătorului auto, condițiile de drum, condițiile de trafic.
	7.2.10		• Factorii de risc: circulația pe timp de vară, iarnă, primăvară, toamnă, în mediul urban, rural, pe poduri, sub poduri, în tunele rutiere.
7.1.10	7.2.11		Componentele trusei de prim ajutor: - prezentare - mod de utilizare
7.1.11	7.2.12	7.3.3	Manevre de acordare a primului ajutor • Stabilirea urgențelor la locul accidentului: - scoaterea răniților din autovehiculele angajate în accident; - stabilirea urgențelor de gradul I (accidentații în stare de comă sau de șoc); - stabilirea urgențelor de gradul II (accidentații cu hemoragii); - stabilirea urgențelor de gradul III (accidentații cu fracturi).
	7.2.13	7.3.4	• Acordarea primului ajutor la locul accidentului: - acordarea primului ajutor accidentaților în stare de comă (stop cardiac, stop respirator); - acordarea primului ajutor accidentaților cu hemoragii; - acordarea primului ajutor accidentaților cu fracturi. • Transportarea accidentaților. Acordarea primului ajutor în timpul transportării accidentaților

7.1.12	7.2.14 7.2.15	7.3.5 7.3.6	Lucrări de întreținere tehnică zilnică și periodică • Întreținerea tehnică zilnică: - verificarea instalației de alimentare, de ungere, de răcire, de iluminare și semnalizare; - verificarea sistemului de frânare și a mecanismului de direcție; - verificarea sistemului de rulare. • Întreținerea tehnică periodică: - lucrări de întreținere - lucrări de revizie - lucrări de reparații, reglaje la diferite subansambluri ale autovehiculelor.
7.1.13	7.2.16		Normele de igienă, securitate a muncii și PSI, specifice lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică, la tractor și automobil.
7.1.14	7.2.17	7.3.7	Comenzile și aparatul de la bordul tractorului și automobilului • Comenzile (pedala de ambreiaj, pedalele de frână, maneta frânei de ajutor, maneta de viteză, manetele pentru acționarea reductorului și pentru antrenarea echipamentului de lucru, pentru blocarea diferențialului, pentru acționarea mecanismului de suspendare, volanul etc.) • Tabloul de bord – prezentarea elementelor de semnalizare și punere în funcțiune. • Controlul vizual înainte de punerea în funcțiune a motorului (pete, scurgeri, niveluri de ulei și carburant, anvelope, semnale luminoase).
7.1.15	7.2.18 7.2.19		
7.1.16	7.2.20 7.2.21 7.2.22	7.3.8	Condițiile normale de circulație și situațiile de risc în localități și în afara localităților.

• **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):**

- Vehicule.
- Manual de circulație rutieră.
- Planșe cu mijloace de semnalizare rutieră.
- Indicatoare, marcaje.
- Teste de legislație rutieră.
- Videoproiector.
- Trusă de prim ajutor.
- Trusă de chei pentru întreținerea tehnică zilnică și periodică.
- Echipamentul de protecție a muncii.
- Instinctor.

• Sugestii metodologice

Proiectarea curriculum-ului s-a făcut după un model nou centrat pe rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini), competențe cheie și achizițiile anterioare ale elevilor.

La baza elaborării curriculum-ului a stat Standardul de Pregătire Profesională respectiv unitatea de rezultate ale învățării „**Conducerea tractorului și auto**”.



Pentru aplicarea curriculum-ului de clasa a XII-a, procesul de predare-învățare trebuie să fie focalizat pe formarea competențelor cheie și a rezultatelor învățării cerute de nivelul 4, calificarea „**Tehnician în agroturism**”.

Acest deziderat se poate realiza numai prin folosirea metodelor și procedeele didactice care conduc la formarea rezultatelor învățării specifice conținutului.

Metodele de învățământ (“odos” = cale, drum; “metha” = către, spre) reprezintă căile folosite în școală de către profesor în a-i sprijini pe elevi să descopere viața, natura, lumea, lucrurile, știința.

Metode ca, studiul de caz, descoperirea, problematizarea, brainstormingul, turul galeriilor, exercițiul, mozaicul, lucrul pe stațiuni, portofoliul de grup, cadranele, explozia solară, metoda Frisco, etc, în care activitatea didactică este centrată pe elev, au eficiență maximă în procesul de predare – învățare.

Utilizarea *metodelor activ-participative* în procesul instructiv educativ accelerează însușirea cunoștințelor, formarea abilităților și aptitudinilor și contribuie la dezvoltarea tuturor proceselor psihice.

Alegerea metodelor activ participative nu reprezintă un scop în sine, ci se realizează în funcție de *conținuturile de învățare, de obiectivele propuse, de participanți și de modalitățile de integrare adecvată în strategia generală*, însă este recomandat să se folosească în combinație cu metodele tradiționale. Nu se poate face o delimitare fermă între *metodele tradiționale* și cele *moderne*, iar “*în funcție de abordările profesorului, bariera dintre ele se atenuează sau chiar poate să dispară*”.

Deși învățarea este eminentă o activitate proprie, ținând de efortul individual depus în înțelegerea și conștientizarea semnificațiilor științei, nu este mai puțin adevărat că relațiile interpersonale, de grup sunt un factor indispensabil apariției și construirii învățării personale și colective. “*Învățarea în grup exersează capacitatea de decizie și de inițiativă, dă o notă mai personală muncii, dar și o complementaritate mai mare aptitudinilor și talentelor, ceea ce asigură o participare mai vie, mai activă, susținută de foarte multe elemente de emulație, de stimulare reciprocă, de cooperare fructuoasă.*” (Ioan Cerghit)

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de rezultate ale învățării.

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

Pentru eficientizarea procesului de predare/învățare profesorul trebuie să-și proiecteze din timp activitatea didactică prin elaborarea de fișe de documentare, fișe de lucru, fișe de observație, probe de evaluare și autoevaluare, prin pregătirea materialelor necesare precum și a spațiului de lucru.

Numai astfel, prin asigurarea resurselor materiale, elevii pot să dobândească cunoștințe, să-și formeze abilitățile și aptitudinile, cerute de unitatea de rezultate ale învățării.

Exemplificarea metodelor didactice:

1. EXPLOZIA STELARĂ (STARBURSTING)

(engl. “star” = stea; engl. “burst” = a exploda)

- Metodă de stimulare a creativității individuale și de grup și se bazează pe formularea de întrebări pentru rezolvarea de noi probleme și noi descoperiri.
- *Avantaje:*
 - *ușor de aplicat oricarei vârste și unei palete largi de domenii;
 - *este în același timp o modalitate de relaxare și o sursă de noi descoperiri;
 - *obținerea a cât mai multe întrebări duce la cât mai multe conexiuni între concepte.

Etape:

Pasul 1: Se scrie problema (sarcina de lucru) în centrul unei stelute cu 5 colțuri;

Pasul 2: În vârful fiecărui colț al stelutei se scriu întrebări de tipul:

- *ce?
- *cine?
- *unde?
- *de ce?



*când?

Pasul 3: Se împarte clasa în grupuri;

Pasul 4: Se lucrează la nivelul grupurilor pentru elaborarea unei liste cu întrebări multe și diverse;

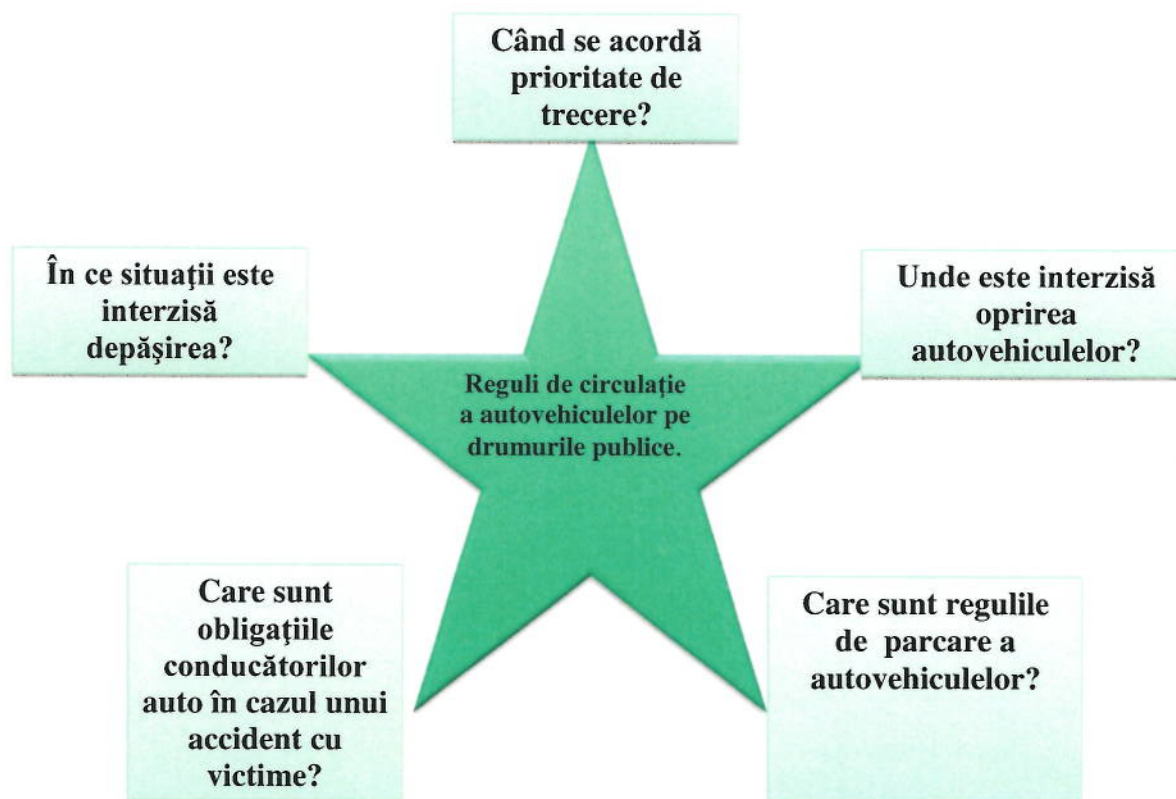
Pasul 5: Se comunică întregii clase rezultatele muncii de grup. Lista de întrebări inițiale poate genera altele, neașteptate. Opțional, se poate proceda și la elaborarea de răspunsuri.

Rezultatele învățării vizate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.4 Regulele de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice	7.2.5 Aplicarea regulilor de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice	7.3.1 Manifestarea responsabilă în traficul rutier, atât pentru apărarea vieții și integrității participanților la trafic cât și pentru protejarea mediului înconjurător

Tema: Regulele de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice.

Aplicație:



2. METODA JOCURILOR INSTRUCTIVE

Metoda jocurilor instructive constă în transpunerea unei situații de învățare într-un model de joc prin simulare. Jocul trebuie să se desfășoare cu toată seriozitatea ca un exercițiu de imaginație. Profesorul trebuie să dea dovadă de multă abilitate în dirijarea activității, acesta jucând aici numai un rol de coordonator.

Aplicație:

Conținuturi: Acordarea primului ajutor la locul accidentului

Rezultatele învățării:

Cunoștințe: 7.1.11 Manevre de acordare a primului ajutor.

Abilități: 7.2.13 Acordarea primului ajutor la locul accidentului.

Atitudini: 7.3.3 Manifestarea spiritului civic și umanitar în situația unui accident rutier.

În cadrul orelor de instruire practică la tema „Acordarea primului ajutor accidentaților cu fracturi”, se poate organiza un joc de rol.

Se împarte clasa în grupe de câte 2 elevi: Prin rotație, fiecare elev va juca rolul de victimă într-un accident rutier, soldat cu fracturi la membre și plăgi iar celălalt elev va acorda primul ajutor.

În final, profesorul analizează și evaluează modul în care a decurs întreaga activitate.

Autorii propun următoarele *activități de învățare*, ce se pot utiliza în cadrul orelor de pregătire practică prin laborator tehnologic la modulul „**Conducerea tractorului și auto**”:

1. Aplicarea legislației rutiere în vigoare.
2. Identificarea particularităților drumului public.
3. Recunoașterea indicatoarelor, a marcajelor și a semnalelor rutiere.
4. Respectarea drepturilor și a obligațiilor conducătorilor auto la întâlnirea mijloacelor de semnalizare rutieră.
5. Aplicarea regulilor de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice.
6. Utilizarea manualelor și a testelor de circulație rutieră.
7. Analizarea variantelor de asigurare adecvate pentru autoturisme și tractoare.
8. Adaptarea modului de deplasare în funcție de condițiile specifice.
9. Identificarea factorilor de risc pentru circulația în anumite situații.
10. Identificarea componentelor trusei de prim ajutor.
11. Stabilirea urgențelor la locul accidentului.
12. Acordarea primului ajutor la locul accidentului.
13. Verificarea zilnică și periodică a stării tehnice a tractorului și automobilului.
14. Executarea lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor și automobil.
15. Identificarea comenzilor.
16. Citirea aparatului de la bordul tractorului și automobilului.
17. Conducerea tractorului și automobilului în trafic.
18. Identificarea situațiilor de risc în traficul rutier și aplicarea tehnicii conducerii preventive adecvată.

• Sugestii privind evaluarea

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

Evaluarea poate fi:

a. *La începutul modulului* – evaluare inițială.

- Instrumentele de evaluare pot fi orale și scrise.
- Reflectă nivelul de pregătire al elevului.

b. *În timpul parcurgerii modulului, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*

- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.

c. *Finală*

- Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare inițială**: întrebări, chestionare, exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat, brainstorming.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare continuă**: fișe de observație, fișe test, fișe de lucru, fișe de autoevaluare, fișe de monitorizare a progresului, 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, fișa 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.

EXEMPLU DE INSTRUMENT DE EVALUARE FINALĂ

Tema: Regulile de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice.

Rezultate ale învățării evaluate:

Conținuturi	Cunoștințe
Regulile de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice	7.1.4 Regulile de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice

TEST DE EVALUARE

Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru 50 minute.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, scrieți litera corespunzătoare răspunsului corect: 10 puncte

1. Puteți staționa voluntar pe partea stângă a unui drum public?

- a. nu
- b. da, când drumul are un singur sens de circulație
- c. da, în zona de acțiune a indicatorului "Zonă de staționare cu durată limitată"
- d. da, în zona de acțiune a indicatorului "Prioritate față de circulația din sens invers"

2. Depășirea este interzisă:

- a. pe sectoarele de drum unde este interzisă oprirea voluntară
- b. pe sectoarele de drum unde este interzisă staționarea voluntară
- c. pe sectoarele de drum unde vizibilitatea este redusă sub 50 m
- d. pe autostrăzi

3. Oprirea vehiculelor este interzisă:

- a. în zona de acțiune a indicatorului „Oprirea interzisă”, până la prima intersecție
- b. pe partea carosabilă a drumurilor naționale
- c. în dreptul căilor de acces care deservesc proprietățile alăturate drumurilor publice
- d. în zona de acțiune a indicatorului "Staționare interzisă"

4. Într-o intersecție unde circulația se desfășoară în sens giratoriu, conducătorilor auto le este interzis:

- a. să reducă viteza, întrucât se creează pericolul de blocare
- b. să oprească autovehiculele, în afara situațiilor impuse de trafic
- c. să întoarcă, prin ocolirea sensului giratoriu



d. să staționeze în sens giratoriu

5. Semnificația indicatoarelor de interdicere sau restricție, în lipsa altor precizări, încetează:

- a. la 100 m de locul unde este instalat indicatorul
- b. la 200 m de locul unde este instalat indicatorul
- c. în prima intersecție
- d. la 500 m de locul unde este instalat indicatorul

I.2. Scrieți litera corespunzătoare fiecărui enunț (1, 2, 3, 4, 5) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 10 puncte

- 1. Tramvaiele, se depășesc de regulă, pe partea stângă.
- 2. Staționarea este interzisă, în toate cazurile în care oprirea este interzisă.
- 3. Pe sens unic oprirea și staționarea se pot face și pe stânga, dacă rămâne liberă cel puțin o bandă.
- 4. Atunci când culoarea semaforului se schimbă din culoarea verde în culoarea galben, conducătorului îi revine obligația de a traversa cu viteză redusă.
- 5. La întâlnirea într-o intersecție a semnalului verde al semaforului și indicatorului "Opre", conducătorul respectă semnificația semaforului.

I.3. În coloana A sunt enumerate regulile de circulație, iar în coloana B, definițiile acestora. Scrieți asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B. 10 puncte

A. Reguli de circulație	B. Definiții
2. Oprirea 3. Staționarea 4. Depășirea 5. Parcarea 6. Întoarcerea	a. Staționarea în locuri special destinate, semnalizate cu indicatoare sau cu marcaje b. Imobilizarea voluntară a vehiculului mai mult de 5 minute c. Imobilizarea voluntară a vehiculului mai puțin de 5 minute d. Manevra prin care un vehicul trece înaintea altui vehicul sau pe lângă un obstacol, prin schimbarea direcției și ieșirea de pe bandă sau din șirul de vehicule în care s-a aflat. e. Schimbarea direcției de mers

SUBIECTUL II

(30 de puncte)

II.1. Scrieți cifrele 1, 2, 3, 4, 5 și în dreptul fiecăreia scrieți noțiunea care completează spațiile libere corespunzătoare, astfel încât afirmația să fie corectă. 10 puncte

- a. Autovehiculul este un1..... pus în mișcare de o forță2..... de un izvor propriu de3.....
- b. Indicatoarele de reglementare, pot fi: de prioritate, de ...4.... sau restricție și de5.....

II.2. Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la oprirea și staționarea autovehiculelor: 20 puncte

- a. Precizați cinci situații în care oprirea este interzisă.
- b. Precizați situațiile în care staționarea este interzisă.

SUBIECTUL III

(30 de puncte)

Alcătuieți un eseu cu titlul " **Reguli generale de circulație**" după următoarea structură de idei:

- a. Preselecția (definiție).
- b. Depășirea (obligația celui care depășește, obligațiile celui care este depășit).
- c. Întoarcerea (cazuri de interdicere a întoarcerii).
- d. Situații în care este interzis mersul înapoi.



BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. (10 puncte)

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte ($5 \times 2 \text{ puncte} = 10 \text{ puncte}$).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I.2. (10 puncte)

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte ($5 \times 2 \text{ puncte} = 10 \text{ puncte}$).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I.3. (10 puncte)

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

Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 2 puncte ($5 \times 2 \text{ puncte} = 10 \text{ puncte}$).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

SUBIECTUL II

(30 de puncte)

II.1. (10 puncte)

1 - vehicul; 2 - alimentată; 3 - energie; 4 - interdicere; 5 - obligare.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte ($5 \times 2 \text{ puncte} = 10 \text{ puncte}$).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

II.2. (20 puncte)

a. (10 puncte)

Situațiile în care oprirea este interzisă:

- în zona de acțiune a indicatorului "Oprirea interzisă";
- pe trecerile la nivel cu calea ferată curentă și la o distanță mai mică de 50 m înainte și după acestea;
- pe poduri, pe și sub pasaje denivelate, precum și pe viaducte;
- în curbe și în alte locuri cu vizibilitate redusă sub 50 m;
- pe trecerile pentru pietoni ori la mai puțin de 25 m înainte și după acestea;
- în stațiile mijloacelor de transport public de persoane, precum și la mai puțin de 25 m înainte și după acestea;
- în locul în care se împiedică vizibilitatea asupra unui indicator sau semnal luminos;
- pe piste obligatorii pentru pietoni și/sau bicicliști ori pe benzile rezervate unor anumite categorii de vehicule, semnalizate ca atare;
- pe partea carosabilă a autostrăzilor, a drumurilor expres și a celor naționale europene;
- pe trotuar, dacă nu se asigură spațiu de cel puțin 1 m pentru circulația pietonilor;
- în locurile unde este interzisă depășirea.

Pentru oricare 5 răspunsuri corecte se acordă câte 2 puncte ($5 \times 2 \text{ puncte} = 10 \text{ puncte}$).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

b. (10 puncte)

Situațiile în care staționarea este interzisă:

- pe drumurile publice cu o lățime mai mică de 6 m;
- în dreptul căilor de acces care deservește proprietățile alăturate drumurilor publice;
- în pante și în rampe;
- în locul unde este instalat indicatorul cu semnificația "Staționare alternantă", în altă zi sau perioadă decât cea permisă, ori indicatorul cu semnificația "Zonă de staționare cu durată limitată" peste durata stabilită;
- în zona de acțiune a indicatorului cu semnificația "Staționarea interzisă" și a marcajului cu semnificația de interdicere a staționării.

Pentru fiecare precizare corectă se acordă câte 2 puncte ($5 \times 2 \text{ puncte} = 10 \text{ puncte}$).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

SUBIECTUL III

(30 de puncte)

a. (4 puncte)

Preselecția reprezintă ocuparea din mers a benzii (rândului) corespunzător, de la 50 m înainte de intersecție, atât în localități, cât și în afara acestora.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

b. (11 puncte)

Conducătorul de vehicul care efectuează depășirea este obligat:

- să se asigure că acela care îl urmează sau îl precedă nu a semnalizat intenția începerii unei manevre similare și că poate depăși fără a pune în pericol sau fără a stânjeni circulația din sens opus; (2 puncte)

- să semnalizeze intenția de efectuare a depășirii; (1 punct)

- să păstreze în timpul depășirii o distanță laterală suficientă față de vehiculul depășit; (1 punct)

- să reentre pe banda sau în șirul de circulație inițial după ce a semnalizat și s-a asigurat că poate efectua această manevră în condiții de siguranță pentru vehiculul depășit și pentru ceilalți participanți la trafic. (4 puncte)

Conducătorul de vehicul care urmează să fie depășit este obligat:

- să nu mărească viteza de deplasare; (1 punct)

- să circule cât mai aproape de marginea din dreapta a părții carosabile sau a benzii pe care se deplasează. (2 puncte)

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

c. (9 puncte)

Se interzice întoarcerea vehiculului:

- în locurile în care este instalat indicatorul "întoarcerea interzisă". (1 punct)

- în locurile în care este interzisă oprirea voluntară a vehiculelor, cu excepția intersecțiilor, inclusiv cele cu circulație în sens giratoriu, precum și în zona de preselecție unde sunt aplicate marcaje continue, iar în lipsa acestora, la o distanță mai mică de 25 m de colțul intersecției. (4 puncte)

- în intersecțiile în care este interzis virajul la stânga, precum și în cele în care, pentru efectuare, este necesară manevrarea înainte și înapoi a vehiculului. (2 puncte)

- în locurile unde soliditatea drumului nu permite. (1 punct)

- pe drumurile cu sens unic. (1 punct)

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

d. (6 puncte)

Se interzice mersul înapoi cu vehiculul:

- în toate cazurile de interdicere ale întoarcerii, cu excepția sensului unic (2 puncte)

- pe o distanță mai mare de 50 m; (1 punct)

- la ieșirea din garaje și curți ori alte spații laterale drumului. (1 punct)

- în cazul în care vizibilitatea în spate este împiedicată, vehiculul poate fi manevrat înapoi numai atunci când conducătorul acestuia este dirijat de persoane aflate în afara vehiculului. (2 puncte)

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0 puncte.

LUCRARE PRACTICĂ

TEMA LUCRĂRII: Lucrările de întreținere tehnică zilnică a autovehiculelor

Rezultate ale învățării evaluate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.12 Lucrări de întreținere tehnică zilnică și periodică 7.1.13 Norme de igienă,	7.2.14 Verificarea zilnică și periodică a stării tehnice a tractorului și automobilului	7.3.5 Asumarea inițiativei în vederea îmbunătățirii stării tehnice a autovehiculului

securitate a muncii și PSI, specifice lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică, la tractor și automobil	7.2.15 Executarea lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor și automobil 7.2.16 Aplicarea normelor de igienă, securitate a muncii și PSI, pentru lucrările de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor și automobil	<i>(compară situația problemă cu situația normală, emite idei privind rolul lui în rezolvarea problemei)</i> 7.3.6 Manifestarea responsabilității în timpul lucrărilor de întreținere tehnică, zilnică și periodică la tractor și automobil
---	---	---

Enunțul temei pentru proba practică:

Lucrările de întreținere au un caracter de prevenire a uzurilor anormale și a defecțiunilor tehnice ce pot interveni în timpul exploatării autovehiculului.

Înainte de a vă deplasa pe drumurile publice executați lucrările de întreținere tehnică zilnică autoturismului cu care efectuați orele de conducere auto.

Conținuturi: Lucrările de întreținere tehnică zilnică și periodică

• Întreținerea tehnică zilnică:

- verificarea instalației de alimentare, de ungere, de răcire, de iluminare și semnalizare;
- verificarea sistemului de frânare și a mecanismului de direcție;
- verificarea sistemului de rulare.

Sarcini de lucru:

a. Selectarea echipamentului de lucru pentru executarea lucrărilor de întreținere zilnică a autovehiculelor.

b. Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiale necesare lucrării de întreținere zilnică a autovehiculelor.

c. Stabilirea lucrărilor de întreținere zilnică a autovehiculelor.

d. Executarea lucrărilor de întreținere zilnică:

- verificarea instalației de alimentare, de ungere, de răcire, de iluminare și semnalizare;
- verificarea sistemului de frânare și a mecanismului de direcție;
- verificarea sistemului de rulare;

-informarea instructorului auto cu privire la constatările din timpul verificărilor și a lucrărilor ce trebuiesc executate;

- remedierea defecțiunilor tehnice constatate în timpul verificărilor;

- verificarea calității lucrărilor executate;

e. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii.

f. Utilizarea limbajului de specialitate.

Organizarea clasei: pe grupe de elevi.

Materiale: fișe de lucru, trusă de chei

Timp de lucru: 30 minute

FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Numele și prenumele elevului:

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Selectarea echipamentului de lucru necesar verificării stării tehnice a autovehiculelor.	10 p	
		Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiale necesare	10 p	

		verificării stării tehnice a autovehiculelor și pentru remedierea defecțiunilor tehnice apărute.		
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	- verificarea instalației de alimentare, de ungere, de răcire, de iluminare și semnalizare - verificarea sistemului de frânare și a mecanismului de direcție - verificarea sistemului de rulare - informarea instructorului auto cu privire la constatările din timpul verificărilor și a lucrărilor ce trebuie executate - remedierea defecțiunilor tehnice constatate în timpul verificărilor.	10 p 10 p 10 p 10 p 10 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate (maxim 30 p)	1. Verificarea calității lucrării executate	10 p	
		2. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii	10 p	
		3. Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p	
PUNCTAJ TOTAL			100 p	
PUNCTAJ FINAL				

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A urmat instrucțiunile		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A utilizat corect materialele		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate.		
A dus activitatea până la capăt		
A raportat rezultatele activităților profesionale		
A pus echipamentele la locul lor după utilizare		
A făcut curat la locul de muncă		

• Bibliografie

1. Marin Manolescu, Evaluarea școlară, Metode, tehnici, instrumente, Editura Meteor Press, București 2005
2. Dr. Marin Scurtu, dr. Georgeta Florea, dr. Honțuș Dumitru, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Pedagogie, București 2006
3. Marius Stănculescu, Noul cod rutier, Editura Teocora, 2006
5. Pagini Web: www.google.ro;

