

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

Anexa nr. la OMEN nr. din 2018

CURRICULUM

pentru

clasa a XI – a

CICLUL SUPERIOR AL LICEULUI - FILIERA TEHNOLOGICĂ

Calificarea profesională

TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

2018

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

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

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

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

GRUPUL DE AUTORI:

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

COORDONARE CNDIPT:

MIHAELA ȘTEFĂNESCU – Inspector de specialitate / Expert curriculum

NOTĂ DE PREZENTARE

Acest curriculum se aplică pentru calificările corespunzătoare profilului SERVICII, domeniul de pregătire profesională **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**:

1. Tehnician în gastronomie

Curriculumul a fost elaborat pe baza standardelor de pregătire profesională (SPP) aferente calificărilor sus menționate. Ambele documente sunt necesare în proiectarea activității didactice și se utilizează simultan.

Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor – 4

Corelarea dintre unitățile de rezultate ale învățării și module:

Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice generale (URI)	Denumire modul
URÎ 9. Administrarea firmei	MODUL I. Administrarea firmei
URÎ 10. Evaluarea oportunităților de piață	MODUL II. Marketing
URÎ 12. Înregistrarea operațiilor economico-financiare	MODUL III. Contabilitate
Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice specializate	Denumire modul
URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie	MODUL IV. Producția gastronomică
	MODUL V. Curriculum în dezvoltare locală
URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie	MODUL VI. Stagiul de pregătire practică în gastronomie

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

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

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

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

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

Înțelegerea și aplicarea în mod optim a conceptului „firma de exercițiu” va putea oferi elevului o învățare activă, bazată pe practică, facilitându-i acestuia trecerea de la școala la viața activă.

Pentru a asigura o formare în concordanță cu cerințele pieței muncii, se recomandă alegerea domeniului de activitate al *firmei de exercițiu*, în funcție de domeniul de pregătire al elevilor care vor activa în *firma de exercițiu*.

Caracteristicile firmei de exercițiu:

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

Obiective ale firmei de exercițiu:

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

Rezultatele preconizate în urma aplicării metodei *firmă de exercițiu* sunt:

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

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

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

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

Profesorul are un rol hotărâtor în procesul de pregătire în/sau prin intermediul firmei de exercițiu. El trebuie să aibă aptitudini și cunoștințe economice, de management, competențe IT, competențe de

comunicare și negociere. Profesorul trebuie *să sprijine* activitatea, să o **coordoneze**, să **planifice** și să **monitorizeze**.

Sarcinile profesorilor coordonatori de firmă de exercițiu sunt:

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

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

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

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

Calificarea: TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE

Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

Domeniul de pregătire generală: ALIMENTAȚIE

Cultură de specialitate și pregătire practică

Modul I. Administrarea firmei

Total ore/an:	66
din care:	
Laborator tehnologic	33
Instruire practică	-

Modul II. Marketing

Total ore/an:	66
din care:	
Laborator tehnologic	33
Instruire practică	-

Modul III. Contabilitate

Total ore/an:	66
din care:	
Laborator tehnologic	33
Instruire practică	-

Modul IV. Producția gastronomică

Total ore/an:	132
din care:	
Laborator tehnologic	99
Instruire practică	-

Modul V.Curriculum în dezvoltare locală*

Total ore/an:	66
din care:	
Laborator tehnologic	-
Instruire practică	-

Total ore/an = 12 ore/săpt. x 33 săptămâni = 396 ore/an

Stagii de pregătire practică

Modul VI. Stagiul de pregătire practică în gastronomie

Total ore/an:	120
din care:	
Laborator tehnologic	60
Instruire practică	60

Total ore /an = 4 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 120 ore/an

TOTAL GENERAL: 516 ore/an

Notă:

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

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

MODUL I: ADMINISTRAREA FIRMEI

• Notă introductivă

Modulul, „Administrarea firmei”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a XI – a, învățământ liceal – filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **66 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

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

Modulul „Administrarea firmei” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 9. Administrarea firmei			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
9.1.1. 9.1.2. 9.1.3. 9.1.4. 9.1.5.	9.2.1. 9.2.2.	9.3.1.	Întreprinderea veriga de bază a economiei: <ul style="list-style-type: none">• Trăsături caracteristice ale întreprinderii• Clasificarea întreprinderilor• Oportunități pentru activitățile personale, profesionale și/sau de afaceri• Oportunități de dezvoltare a întreprinderii determinate de patrimoniul cultural local, național, european și mondial• Etica în afaceri
9.1.6. 9.1.7. 9.1.8. 9.1.9.	9.2.3. 9.2.4. 9.2.5.	9.3.2. 9.3.3. 9.3.4. 9.3.5.	Procesul de înființare și funcționare al întreprinderii: <ul style="list-style-type: none">• Etapele înființării întreprinderii• Documente necesare înființării unei întreprinderi.• Organizarea structurală a întreprinderii:<ul style="list-style-type: none">- definire ;- tipologia structurilor organizatorice;- tendințe contemporane în organizarea structurală a întreprinderii;- proiectarea și elaborarea structurii organizatorice;- factori de influență privind realizarea structurii organizatorice;• Funcțiunile întreprinderii:<ul style="list-style-type: none">- funcțiunea de cercetare-dezvoltare- funcțiunea de producție- funcțiunea de marketing- funcțiunea comercializare

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generală: Alimentație

URÎ 9. Administrarea firmei			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none">- funcțiunea financiar-contabilă- funcțiunea de personal• Sistemul informațional la nivelul întreprinderii- definire;- componentele sistemului informațional;- fluxurile și circuitele informaționale la nivelul întreprinderii;
9.1.10. 9.1.11.	9.2.6. 9.2.7. 9.2.8. 9.2.9.	9.3.6. 9.3.7.	Managementul resurselor umane: <ul style="list-style-type: none">• selecția personalului• salarizarea personalului• categorii de personal• drepturi și obligații ale personalului• motivarea și evaluarea personalului• managementului carierei
9.1.12. 9.1.13.	9.2.10. 9.2.11. 9.2.12.	9.3.8. 9.3.9.	Procesul de planificare și evaluare în întreprindere: <ul style="list-style-type: none">• Procesului de planificare a activității• Procesului de evaluare a activității• Elemente specifice statisticii în activitatea economică: mărimile medii, indicii statistici și reprezentările grafice• Planul de afaceri – instrument al dezvoltării strategice
9.1.14.	9.2.13.	9.3.10.	Identitatea vizuală a întreprinderii: <ul style="list-style-type: none">• Elemente specifice identității vizuale: antet, siglă, slogan, misiune, viziune etc• Modalități de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere

Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu :

URÎ 9. Administrarea firmei			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu
9.1.1. 9.1.2. 9.1.3. 9.1.4. 9.1.5.	9.2.1. 9.2.2.	9.3.1.	I. Ce este o firmă de exercițiu <ul style="list-style-type: none"> 1.1. Concepte teoretice pentru activitatea din firma de exercițiu 1.2. Avantaje ale activității din firma de exercițiu 1.3. Actorii firmei de exercițiu 1.4. Activitate zilnică, evenimente speciale în firma de exercițiu 1.5. Resurse materiale 1.6. Colaborare interdisciplinară
9.1.6. 9.1.7. 9.1.8. 9.1.9.	9.2.3. 9.2.4. 9.2.5.	9.3.2. 9.3.3. 9.3.4. 9.3.5.	II. Înființarea unei firme de exercițiu <ul style="list-style-type: none"> 2.1. Ideea de afaceri (analiza mediului extern) 2.2. Alegerea formei juridice 2.3. Procedura de înființare la ROCT și documentele de înființare 2.4. Ciclul de viață al unei firme de exercițiu

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

URÎ 9. Administrarea firmei			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu
			2.5. Organizarea structurală 2.6 Organizarea procesuală 2.7.Sistemul informațional la nivelul firmei de exercițiu
9.1.10. 9.1.11.	9.2.6. 9.2.7. 9.2.8. 9.2.9.	9.3.6. 9.3.7.	III Managementul resurselor umane: 3.1. Procesul de recrutare în firma de exercițiu 3.2. Salarizarea personalului în firma de exercițiu 3.3. Motivarea și evaluarea personalului 3.4 Rotația posturilor
9.1.12. 9.1.13.	9.2.10. 9.2.11. 9.2.12.	9.3.8. 9.3.9.	IV. Planificarea activității în firma de exercițiu 4.1. Firma de exercițiu - model și mijloc de învățare 4.2. Obiectivele anuale ale activității în firma de exercițiu – abordare economică: viziune, misiune, obiective, strategii, măsuri 4.3. Obiective anuale ale firmei de exercițiu - abordare pedagogică 4.4. Conexiunea dintre dimensiunea economică și pedagogică în firma de exercițiu 4.5. Managementul timpului 4.6. Planificarea activităților din firma de exercițiu V. Planul de afaceri 5.1. Modelarea firmei de exercițiu – premisă a planului financiar 5.2. Elaborarea planului de afaceri pentru firma de exercițiu
9.1.14.	9.2.13.	9.3.10.	VI. Identitatea vizuală a firmei de exercițiu : 6.1. Elemente specifice identității vizuale: antet, siglă, slogan, misiune, viziune etc 6.2. Modalități de promovare a identității vizuale la nivel de întreprindere

- **Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)**
 - ✓ Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare: calculator și conexiune INTERNET, videoproiector, imprimantă;
 - ✓ Documentație privind înființarea societăților comerciale (documente legislative privind înființarea firmei, formulare necesare înființării etc).

• Sugestii metodologice

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

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

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu

care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Orele de laborator tehnologic ale modului se desfășoară pe baza modelului de proiectare "firma de exercițiu". Firma de exercițiu este un concept didactic, bazat pe învățarea prin practică..

În cadrul firmei de exercițiu, elevii vor putea lucra succesiv în compartimentele firmei de exercițiu înființate. Aici ei vor desfășura activități aferente laboratorului tehnologic.

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

Pregătirea în laboratoarele tehnologice din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Aceste activități de învățare vizează:

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

Competențele cheie integrate în modulul „**Administrarea firmei**” sunt din categoria:

- **Competența de a învăța să înveți;**
- **Competențe antreprenoriale;**
- **Competențe sociale și civice;**
- **Competențe de sensibilizare și de expresie culturală;**
- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie.**

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

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

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

<i>Metode de predare-învățare</i>	<i>Metode de fixare și sistematizare a cunoștințelor și de verificare</i>	<i>Metode de rezolvare de probleme prin stimularea creativității</i>
(Share-Pair Circles)		Metoda ABCDE
Metoda piramidei / bulgărelui de zăpadă	Metoda R.A.I.	Tehnica 6/3/5 Metoda Delphi

Metoda ABCDE. Această metodă presupune să punei, în dreptul fiecărei activități, una din literele A, B, C, D sau E, în funcție de importanța activității, astfel:

- **A – activitățile notate cu A sunt foarte importante, pe care trebuie neapărat să le faceți.** Un astfel de exemplu ar putea fi o întâlnire cu un client foarte important al afacerii dumneavoastră.
- **B – notați cu B activitățile care sunt importante, însă nu la fel de importante ca cele notate cu A.** Acestea sunt lucruri pe care ar fi bine să le faceți. Consecințele neîndeplinirii unei astfel de activități nu sunt chiar atât de grave.
- **C – activitățile notate cu C nu sunt deloc importante, sunt lucruri pe care ar fi plăcut să le faceți, însă care nu au nici un impact, pozitiv sau negativ, asupra carierei dumneavoastră.**
- **D – activitățile notate cu D sunt activități pe care le puteți delega altor persoane să se ocupe de ele, pentru dumneavoastră.** De exemplu, dacă aveți de printat niște documente, puteți pune secretara să se ocupe de acest lucru, astfel rămânându-vă dumneavoastră timp să vă ocupați de alte activități mai importante.
- **E – notați cu E activitățile pe care le puteți elimina din listă, fără a avea nici o consecință asupra lucrurilor cu adevărat importante pentru dumneavoastră.** O astfel de activitate ar putea fi să jucați un joc sau să urmăriți un meci de fotbal (exceptând cazul în care sunteți antrenor sau activați în domeniul sportiv).

Exemplificare metodei creative ABCDE

Activitate: Lucrați în compartimentul „Achiziții” având funcția de șef de departament. Cunoscând activitățile curente ale compartimentului achiziții, ierarhizați-le pe perioada unei zile, în conformitate cu Metoda ABCDE

Rezultatul învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.12. Descrierea procesului de planificare și evaluare a activității.	9.2.10. Planificarea și evaluarea activității în funcție de resursele materiale, informaționale, financiare și umane.	9.3.8. Implicarea activă în activitatea de planificare și evaluare.

Obiective:

- elaborarea unui plan al priorităților pe compartimente

Mod de organizare a activității :

- Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- O fișă de lucru: fișă de lucru "Stabilirea priorităților prin Metoda ABCDE la compartimentul achiziții", pe o foaie de hârtie;
- Material cu prezentarea Metodei ABCDE;
- Markere, foaie de flipchart pentru raportare.

Durată: 45 minute

Pregătire

- Fără, sau se realizează după ce elevilor li s-au prezentat activitățile pe compartimente;
- Se va prezenta elevilor Metoda ABCDE, printr-o fișă de documentare;

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

- Se împart elevii în grupe.

Realizare

- Se împart fișele de documentare și de lucru, grupurilor formate.
- Se dă elevilor, spre rezolvare, să realizeze "o ierarhizare a activităților prin Metoda ABCDE la compartimentul achiziții" pentru o zi de activitate în cadrul firmei de exercițiu.
- După ce se va lucra pe grupe, se va face raportarea pentru a se observa modul de sintetizare a informațiilor și de rezolvare a activității.

Evaluare și feed-back:

- Se va evalua pe baza unei fișe de evaluare detaliat la sugestii privind evaluarea.

Fișa de lucru

Stabilirea priorităților prin Metoda ABCDE la compartimentul achiziții

Lucrați în compartimentul „Achiziții” având funcția de șef de departament. Cunoscând activitățile curente ale compartimentului achiziții, ierarhizați-le pe perioada unei zile, în conformitate cu Metoda ABCDE pentru:

	Activități planificate
A	
B	
C	
D	
E	

• Sugestii privind evaluare

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

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

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

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

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

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare continuă**:

- Fișe de observație;

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

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

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

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

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

Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Activitate: Lucrați în compartimentul „Achiziții” având funcția de șef de departament. Cunoscând activitățile curente ale compartimentului achiziții, ierarhizați-le pe perioada unei zile, în conformitate cu Metoda ABCDE

Rezultatul învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
9.1.12. Descrierea procesului de planificare și evaluare a activității.	9.2.10. Planificarea și evaluarea activității în funcție de resursele materiale, informaționale, financiare și umane.	9.3.8. Implicarea activă în activitatea de planificare și evaluare.

Obiective:

- Elaborarea unui plan al priorităților pe compartimente

Mod de organizare a activității :

- Activitate pe grupe

- **Criterii de realizare și ponderea acestora**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea pertinentă activităților din fișa postului	30%	9 p
			Determinarea resurselor materiale, informaționale, financiare și umane pentru planificarea activității	40%	12 p
			Planificarea proceselor și fluxurilor la nivelul departamentului achiziții	30%	9 p
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Identificarea proceselor operaționale la nivelul departamentului achiziții	15%	6 p
			Completarea fișei de lucru în conformitate cu cerințele metodei ABCDE	50%	20 p
			Aplicarea proceselor operaționale la nivelul departamentului achiziții	20 %	8 p
			Folosirea corespunzătoare a indicatorilor statistici	15%	6 p
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a termenilor de specialitate	20%	6 p
			Prezentarea unei aprecieri globale privind munca realizată	20%	6 p
			Argumentarea modului de planificare și ierarhizare a priorităților	40%	12 p
			Indicarea căilor de îmbunătățire și dezvoltare a activității	20%	6 p
Total					100 p

Fișă de evaluare a activității**A. Criterii de apreciere a performanței**

Criteriul analizat	Punctaj	
	Maxim	Acordat
Analizarea pertinentă a activităților din fișa postului	9 p	
Determinarea resurselor materiale, informaționale, financiare și umane pentru planificarea activității	12 p	
Planificarea proceselor și fluxurilor la nivelul departamentului achiziții	9 p	
Identificarea proceselor operaționale la nivelul departamentului achiziții	6 p	
Completarea fișei de lucru în conformitate cu cerințele metodei ABCDE	20 p	
Aplicarea proceselor operaționale la nivelul departamentului achiziții	8 p	

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

Folosirea corespunzătoare a indicatorilor statistici	6 p	
Folosirea corectă a termenilor de specialitate	6 p	
Prezentarea unei aprecieri globale privind munca realizată	6 p	
Argumentarea modului de planificare și ierarhizare a priorităților	12 p	
Indicarea căilor de îmbunătățire și dezvoltare a activității	6 p	
Total	100 p	

• Bibliografie

1. Bărbulescu, C., Gavrilă, T., (coord.), (1999), *Economia și gestiunea întreprinderii*, Editura Economică, București.
2. Cârstea, Gh., (1994), *Managementul producției*, Editura Interprint, București.
3. Constantinescu, D., Tumbăr, C., Nistorescu, T., Meghișan, Gh., (2000), *Economia întreprinderii*, Editura Economică, București.
4. Lefter, V., Manolescu, A., (1995), *Managementul resurselor umane*, Editura Didactică și Pedagogică, București.
5. Manolescu, A., (2003), *Managementul resurselor umane*, Editura Economică, București.
6. Zorlențan, T., Burduș, E., Căprărescu, G., (1998), *Managementul organizației*, Editura Economică, București.
7. www.edu.ro – este pagina web a Ministerului Educației Naționale, unde puteți accesa standardele de pregătire profesională
8. www.tvet.ro – este pagina web a Centrului Național de Dezvoltare a Învățământului Profesional și Tehnic, unde puteți accesa standardele de pregătire profesională și auxiliare curriculare
9. www.roct.ro –Centrala firmelor de exercițiu/întreprinderilor simulate din România (ROCT)

MODUL II: MARKETING

• Notă introductivă

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

Modulul are alocat un număr de **66 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

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

Modulul „**Marketing**” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 10. Evaluarea oportunităților de piață			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
10.1.1. 10.1.2. 10.1.3. 10.1.4.	10.2.1. 10.2.2. 10.2.3. 10.2.4.	10.3.1.	Conceptul de marketing și evoluția acestuia <ul style="list-style-type: none">• Conceptul de marketing• Apariția și dezvoltarea marketingului• Etape în evoluția marketingului• Domeniile de specializare a marketingului Obiectivele marketingului: <ul style="list-style-type: none">• Obiective economice: cifra de afaceri, cota de piață, profitul și rata profitului etc.• Obiective psihologice: imaginea firmei, nivelul fidelizării clienților, gradul de satisfacție al clienței etc Funcțiile marketingului: <ul style="list-style-type: none">• Investigarea pieței, a necesităților de consum• Conectarea dinamică a întreprinderii la cerințele mediului său extern• Satisfacerea în condiții superioare a nevoilor de consum• Maximizarea eficienței economice, a profitului
10.1.5. 10.1.6. 10.1.7.	10.2.5. 10.2.6. 10.2.7.	10.3.2.	Piața și dimensiunile acesteia <ul style="list-style-type: none">• Definirea pieței și clasificări• Determinarea indicatorilor ce caracterizează piața firmei:<ul style="list-style-type: none">- dimensiunile pieței firmei: aria, structura și

URÎ 10. Evaluarea oportunităților de piață			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			capacitatea pieței - elasticitatea cererii de mărfuri Concurența- componentă a pieței <ul style="list-style-type: none">Definirea concurenților; concurenții direcți și indirectiEtapele analizei concurențeiAnaliza SWOT a firmei.
10.1.8. 10.1.9. 10.1.10. 10.1.11.	10.2.8. 10.2.9. 10.2.10. 10.2.11. 10.2.12. 10.2.13.	10.3.3. 10.3.4.	Cercetarea de marketing și nevoile clienților <ul style="list-style-type: none">Definirea cercetărilor de marketingTipologia cercetărilor de marketingProcesul cercetării de marketing:<ul style="list-style-type: none">Etapele procesului cercetării de marketingTipuri de surse de informațiiPrincipalele metode de culegere a informațiilor: investigarea surselor statistice; metodele de cercetare directă; experimentul și simularea fenomenelor de marketingChestionarul: instrument de culegere a informațiilor Utilizarea scalelor în cercetările de marketing <ul style="list-style-type: none">Tipuri de scale și metode de scalare
10.1.12. 10.1.13. 10.1.14.	10.2.14. 10.2.15.	10.3.5.	Mediul de marketing al firmei <ul style="list-style-type: none">Mediul intern de marketing al firmeiMediul extern al firmei: micromediul și macromediul Strategia de piață- nucleul politicii de marketing <ul style="list-style-type: none">Definirea conceptelor de politică, strategie, tactică de marketingTipologia strategiilor de piațăFundamentarea strategiilor de piață

Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu :

URÎ 10. Evaluarea oportunităților de piață			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu
10.1.3.	10.2.3.	10.3.1.	• Stabilirea obiectivelor de marketing ale firmei de exercițiu
10.1.5. 10.1.6.	10.2.6. 10.2.7.	10.3.2.	• Studierea pieței interne și externe, reale și virtuale (concurență, clienți) în colaborare cu departamentul de achiziții și vânzări
10.1.10. 10.1.11.	10.2.9. 10.2.10. 10.2.11. 10.2.12. 10.2.13.	10.3.3. 10.3.4.	• Cercetări de marketing pentru adaptarea firmei la nevoile pieței -investigarea nevoilor și a dorințelor clienților -crearea ofertei de marketing - compararea ofertelor de pe piața FE -stabilirea prețurilor cât mai competitive
10.1.13. 10.1.14.	10.2.14 10.2.15.	10.3.5.	• Analiza mediului de marketing

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

URÎ 10. Evaluarea oportunităților de piață			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu
			<ul style="list-style-type: none"> Conceperea unei strategii de marketing focalizate pe client

- **Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)**
 - ✓ Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev: calculator, videoproiector, imprimantă, copiator;
 - ✓ Conectare la rețeaua de internet;
 - ✓ Alte dotări, care sunt identificate de cadrele didactice ca fiind necesare desfășurării activităților planificate: markere, flipchart, hârtie copiator, cretă colorată etc.
- **Sugestii metodologice**

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

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

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

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

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Aceste activități de învățare vizează:

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

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

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

- **Competențe de bază de matematică, științe și tehnologie;**
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere;**
- **Competențe sociale și civice.**

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

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

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

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este metoda „**Mozaicul**”.

Metoda JIGSAW (MOZAICUL), reprezintă o strategie bazată pe învățarea în echipă (team-learning). Fiecare elev are o sarcină de lucru în care trebuie să devină expert. El are în același timp și responsabilitatea transmiterii informațiilor asimilate celorlalți colegi. Metoda necesită utilizarea unui material în formă scrisă (de exemplu un text din manual sau scris de profesori, un articol etc.) și structurarea clasei în grupuri eterogene de 4- 5 elevi.

Exemplificare metoda creativă ”Mozaicul”

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
10.1.4. Descrierea funcțiilor marketingului	10.2.4. Corelarea funcțiilor marketingului pe baza raționamentelor logice	10.3.1. Manifestarea interesului și inițiativei în fundamentarea unor noțiuni de marketing

Activitate: Determinarea funcțiilor marketingului

Obiective:

- Să identifice funcțiile marketingului în viziunea școlii românești de marketing;
- Să descrie fiecare funcție a marketingului;
- Să realizeze corelația dintre funcțiile marketingului.

Mod de organizare a activității:

- Activitate pe grupe

Resurse materiale:

- Flipchart
- Foi de flipchart
- Markere

Durată: 45 minute

Desfășurare:

Pregătirea materialului de lucru. Profesorul stabilește tema de studiu „*Determinarea funcțiilor marketingului*” și o împarte în 4 subteme. Realizează o fișă de text pe care trece cele 4 subteme propuse și care va fi oferită fiecărui elev din echipă.

Subteme: 1. Investigarea pieței, a necesităților de consum.
2. Conectarea dinamică a firmei la cerințele mediului său extern.
3. Satisfacerea în condiții superioare a nevoilor de consum.
4. Maximizarea eficienței economice, a profitului.

Organizarea colectivului în echipe de învățare de câte 4 elevi. Fiecare elev din echipă, primește un număr de la 1 la 4 și are ca sarcină să studieze în mod independent subtema corespunzătoare numărului său. De exemplu, elevii cu numărul 1 din toate echipele de învățare formate, vor studia subtema cu numărul 1, cei cu numărul 2 vor studia subtema numărul 2, și așa mai departe.

Constituirea grupurilor de experți. După studiul independent, elevii cu același număr se reunesc, constituind grupe de experți pentru a dezbate tema împreună. Elevii discută pe baza datelor și materialelor avute la dispoziție, se consultă acolo unde au nelămuriri, dacă este cazul sunt ajutați de profesor.

Reîntoarcerea în echipa inițială de învățare. Fiecare elev transmite cunoștințele asimilate, reținând la rândul lor cunoștințele pe care le transmit colegii lor din echipă. Elevii sunt stimulați să discute, să pună întrebări și să-și noteze, fiecare realizându-și propriul plan de idei.

Prezentarea rezultatelor, faza demonstrației. Grupele prezintă rezultatele întregii clase, notează ideile pe foi de flipchart. La sfârșitul orei elevii trebuie să cunoască întregul text de studiat privind funcțiile marketingului.

• Sugestii privind evaluarea

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

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

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

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

- Întrebări;
- Chestionare;

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

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

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

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

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

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

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

Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
10.1.4. Descrierea funcțiilor marketingului	10.2.4. Corelarea funcțiilor marketingului pe baza raționamentelor logice	10.3.1. Manifestarea interesului și inițiativei în fundamentarea unor noțiuni de marketing

Activitate: Determinarea funcțiilor marketingului.

Obiective:

- Să identifice funcțiile marketingului în viziunea școlii românești de marketing
- Să descrie fiecare funcție a marketingului

- Să realizeze corelația dintre funcțiile marketingului.

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

Criterii și indicatorii de realizare și ponderea acestora					
Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Selectarea materialelor de lucru: fișa individuală (fișa text), foi flipchart pentru prezentarea rezultatelor.	30%	9
			Studierea în mod independent a funcțiilor marketingului.	70%	21
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor de lucru prezentate de profesor.	20%	8
			Dezbaterea funcțiilor marketingului în cadrul fiecărui grup de lucru (grup de experți).	40%	16
			Colaborarea cu membrii echipei inițiale de învățare.	40%	16
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	20%	6
			Prezentarea ideilor esențiale pe foi de flipchart.	20%	6
			Asimilarea și transmiterea corectă a informațiilor.	60%	18
Total					100 p

Fișă de evaluare a activității

Criterii de apreciere a performanței:	Punctaj	
	Maxim	Acordat
1. Selectarea materialelor de lucru: fișa individuală (fișa text), foi flipchart pentru prezentarea rezultatelor	9	
2. Studiarea în mod independent a funcțiilor marketingului	21	
3. Respectarea etapelor de lucru prezentate de profesor	8	
4. Dezbaterea funcțiilor marketingului în cadrul fiecărui grup de lucru (grup de experți).	16	
5. Colaborarea cu membrii echipei inițiale de învățare.	16	
6. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	6	
7. Prezentarea ideilor esențiale pe foi de flipchart	6	
8. Asimilarea și transmiterea corectă a informațiilor	18	
TOTAL	100	

• **Bibliografie**

1. Balaure V., ș.a. (2002), *Marketing*, Editura Expert, București.
2. Capotă V., Popa F., Ghinescu C. (2006), *Marketingul afacerii*, Filiera Tehnologică, profil Servicii, Editura Akademos Art, București.
3. Ilie S., Tanislav C., Poștovei C., (2006), *Marketingul afacerilor*, manual pentru clasa a XI-a, Filiera Tehnologică, Editura Oscar Print, București.
4. Ilie S., Tanislav C., Poștovei C., (2007), *Mediul concurențial al afacerilor*, manual pentru clasa a XII-a, Filiera tehnologică, Editura Oscar Print, București.

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

5. Kotler, Ph., Armstrong, G. (2004), ***Principiile Marketingului***, Editura Teora, București
6. Kotler, Ph. (2006), ***Managementul marketingului***, Ediția a IV-a, Editura Teora, București
7. Manole V., Stoian M. (2004), ***Marketing***, Editura ASE, București.
8. Paina, N., ș.a. (2002), ***Bazele marketingului***, Ed. Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca.
9. Prutianu, Ș., Anastasiei, B., Jijie, T. (2002), ***Cercetarea de marketing***, Editura Polirom, Iași.
10. *** <http://www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca>

MODUL III: CONTABILITATE

• Notă introductivă

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

Modulul are alocat un număr de **66 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

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

Modulul „**Contabilitate**” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 12. Înregistrarea operațiilor economico – financiare			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
12.1.1	12.2.1 12.2.2	12.3.1 12.3.2 12.3.3 12.3.4	I. Conturile necesare evidențierii operațiilor economico-financiare <ul style="list-style-type: none">• Prezentarea planului general de conturi, identificând conturile necesare înregistrării operațiilor economico-financiare• Folosirea conturilor sintetice de gradul 1 și 2, funcționarea conturilor de activ și pasiv, în corelație cu operațiile desfășurate
12.1.2	12.2.3 12.2.4 12.2.5	12.3.1 12.3.2 12.3.3 12.3.4	II. Înregistrarea operațiilor economico-financiare în contabilitate prin utilizarea analizei și formulelor contabile specifice <ul style="list-style-type: none">a. Contabilitatea capitalurilor proprii<ul style="list-style-type: none">• Operații privind constituirea, majorarea și diminuarea capitalului social• Operații privind rezultatul exercițiului financiar;b. Contabilitatea imobilizărilor<ul style="list-style-type: none">• Operații privind imobilizările necorporale• Operații privind amortizarea și imobilizările corporalec. Contabilitatea stocurilor<ul style="list-style-type: none">• Operații privind stocurile de materii prime și materiale, materiale de natura obiectelor de inventar și produse;• Operații privind stocurile de mărfurid. Contabilitatea decontărilor cu terții<ul style="list-style-type: none">• Decontări cu furnizori și clienți

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generală: Alimentație

URÎ 12. Înregistrarea operațiilor economico – financiare			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none">• Decontări cu personalul și cu bugetul de asigurări și protecție socială• Decontări cu bugetul statului<ul style="list-style-type: none">○ Impozitul pe profit○ Impozitul pe veniturile microentităților○ Taxa pe valoarea adăugată (TVA) <p>e. Contabilitatea trezoreriei</p> <ul style="list-style-type: none">• Operații privind decontările prin conturile bancare;• Operații privind decontările în numerar• Instrumente de plată: Biletul la ordin,Cambia și CEC-ul. <p>f. Contabilitatea cheltuielilor și veniturilor</p> <ul style="list-style-type: none">• Operații privind cheltuielile• Operații privind cheltuielile <p>g. Completarea documentelor specifice operațiilor economico-financiare specifice</p>
12.1.3	12.2.6 12.2.7	12.3.1 12.3.2 12.3.3 12.3.4	<p>III. Registrele contabile</p> <p>Prezentarea registrelor contabile obligatorii – registrul jurnal și registrul cartea mare</p> <p>Completarea registrelor contabile</p>

Activități specifice laboratorului tehnologic prin firma de exercițiu :

URÎ 12. Înregistrarea operațiilor economico – financiare			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Aspecte abordate prin metoda firma de exercițiu
12.1.2	12.2.3 12.2.4 12.2.5	12.3.1 12.3.2 12.3.3 12.3.4	<p>Înregistrarea operațiilor economico-financiare în contabilitate, prin utilizarea analizei și formulelor contabile în firma de exercițiu pe baza documentelor specifice tranzacțiilor.</p> <ul style="list-style-type: none"> Înregistrarea constituirii capitalului social Înregistrări privind imobilizările Înregistrări privind stocurile Înregistrări privind decontările cu terți Înregistrări privind decontările prin conturile bancare Înregistrări privind cheltuieli și venituri

- **Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)**
 - ✓ Echipamente tehnice de învățare, predare și comunicare care facilitează activitatea cadrului didactic și receptivitatea fiecărui elev:
 - calculator, video-proiector, imprimantă, soft de specialitate;
 - legislație în contabilitate;
 - planul de conturi general;
 - tablă, cretă, marker, flipchart.
 - ✓ Documente – legislație în contabilitate, planul de conturi general; Documente de specialitate.

• Sugestii metodologice

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

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

Se recomandă ca în cadrul Firmei de exercițiu - laborator tehnologic să fie abordate în context profesional cu preponderență următoarele aspecte: **Înregistrarea operațiilor economico-financiare în contabilitate**, prin utilizarea analizei și formulelor contabile în firma de exercițiu pe baza documentelor specifice tranzacțiilor.

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

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

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev, prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Aceste activități de învățare vizează:

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

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

- **Competențe de bază de matematică, în științe și tehnologie**
- **Competențe digitale de utilizare a tehnologiei a informației ca instrument de învățare și cunoaștere**
- **Competențe civice și sociale**

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

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

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

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

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare este metoda **Metoda bulgărelui de zăpadă (Metoda piramidei)**.

Metoda bulgărelui de zăpadă sau metoda piramidei are la bază împletirea activității individuale cu cea desfășurată în mod cooperativ, în cadrul grupurilor. Ea constă în încorporarea activității fiecărui membru al colectivului într-un demers colectiv mai amplu, menit să ducă la soluționarea unei sarcini sau a unei probleme date.

Exemplificare metoda Piramidei / bulgărelui de zăpadă

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
12.1.2. Descrierea operațiilor economico- financiare și funcționarea conturilor	12.2.3. Aplicarea reglementărilor contabile privind înregistrarea operațiilor economico- financiare pe baza documentelor specifice.	12.3.2. Argumentarea într-un mod independent și riguros a înregistrărilor în conturi.

Activitate: Operații privind stocurile de mărfuri în entitățile de desfacere cu ridicata și în entitățile de desfacere cu amănuntul.

Obiective:

- Identificarea operațiilor și conturilor specifice stocurilor de mărfuri în cele două tipuri de unități de desfacere.
- Realizarea analizei contabile specifică operațiilor stocurilor de mărfuri.
- Întocmirea articolelor contabile specifice operațiilor stocurilor de mărfuri.
- Întocmirea documentelor specifice stocurilor de mărfuri în cele două tipuri de unități de desfacere.

Mod de organizare a activității:

- Activitate individuală și pe grupe.

Resurse materiale:

- Flipchart
- Foi de flipchart
- Markere
- Coli A4

Durată: 45 minute

Etape de lucru:

1. Profesorul expune sarcina de lucru - înregistrarea operațiilor privind stocurile de mărfuri în unitățile de desfacere cu ridicata și amănuntul ;
2. Sarcina/problema dată se lucrează individual pe coli timp de 10 minute;
3. Elevii formează perechi și discută rezultatele obținute individual;
4. Perechile se reunesc și constituie două grupuri mai mari de lucru cu număr egal de elevii. Se discută în grup rezultatele la care s-a ajuns lucrând în pereche și formulează răspunsuri la întrebările fără răspuns.
5. Se reunește grupa, analizează și concluzionează asupra rezultatelor obținute prin „rostogolirea” informațiilor. Se răspunde la întrebările încă nesoluționate până în acest moment, de către profesor.
6. Se decide soluția finală și concluziile asupra pașilor de urmat în realizarea sarcinii de lucru, precum și asupra participării elevilor la activitate

- **Sugestii privind evaluarea**

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

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

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

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

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

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Fișe de monitorizare a progresului;
- Fișe pentru evaluarea/ autoevaluarea;

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

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

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

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

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

Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
12.1.2. Descrierea operațiilor economico – financiare și funcționarea conturilor	12.2.3. Aplicarea reglementărilor contabile privind înregistrarea operațiilor economico-financiare pe baza documentelor specifice.	12.3.2. Argumentarea într-un mod independent și riguros a înregistrărilor în conturi.

Activitate: Operații privind stocurile de mărfuri în entitățile de desfacere cu ridicata și în entitățile de desfacere cu amănuntul.

Obiective:

- Identificarea operațiilor și conturilor specifice stocurilor de mărfuri în cele două tipuri de unități de desfacere.
- Realizarea analizei contabile specifică operațiilor stocurilor de mărfuri.
- Întocmirea articolelor contabile specifice operațiilor stocurilor de mărfuri.
- Întocmirea documentelor specifice stocurilor de mărfuri în cele două tipuri de unități de desfacere.

- **Criterii de realizare și ponderea acestora**

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Selectarea informațiilor necesare identificării operațiilor privind stocurile de mărfuri în unități de desfacere cu ridicata și amănuntul.	60%	18 p
			Alegerea instrumentelor de lucru: planul de conturi, foi de flipchart, marker, coli.	40%	12 p
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic	25%	10 p
			Realizarea analizei contabile cu întocmirea articolului contabil specific operațiilor	50%	20 p
			Utilizarea corectă a noțiunilor științifice.	25%	10 p
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	20%	6 p
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate	20%	6 p
			Argumentarea activității realizate	40%	12 p
			Indicarea corectă a articolelor contabile după criteriile date	20%	6 p
Total					100 p

Fișă de evaluare a activității

Criterii de apreciere a performanței:	Punctaj	
	Maxim	Acordat
1. Selectarea informațiilor necesare pentru identificării operațiilor privind stocurile de mărfuri în unități de desfacere cu ridicata și amănuntul	18 p	
2. Alegerea instrumentelor de lucru: planul de conturi, foi de flipchart, marker, coli.	12 p	
3. Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic.	10 p	
4. Realizarea analizei contabile cu întocmirea articolului contabil specific operațiilor.	20 p	
5. Utilizarea corectă a noțiunilor științifice.	10 p	
6. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate.	6 p	
7. Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	6 p	
8. Argumentarea activității realizate.	12 p	
9. Indicarea corectă a articolelor contabile după criteriile date.	6 p	
TOTAL	100	

- **Bibliografie**

1. Benta, A.; Benta, M.; Croitoru, R. – *Tratat de contabilitate practică-Contabilitate aplicată*, Ed. CH Beck, 2017
2. Caraiani Chirata, Dumirana Mihaela – *Bazele contabilitatii* Editia a III- a, Ed.Universitară

3. Moroșan Ioan – *Contabilitatea financiară și de gestiune Studii de caz și sinteze de reglementări*, Ed. CECCAR, București, 2010.
4. Munteanu, V.; Zuca, M.; Niculae, M. – *Contabilitatea financiară a întreprinderii-Aplicații rezolvate, studii de caz și lucrare practică monografică*, Ed. Universitară, București, 2015
5. Pântea I.P., Gh. Bodea – *Contabilitatea financiară*, Editura Intelcredo, Deva, 2011.
6. Răileanu, V.; Răileanu, A.S.; Dumitrescu, D.G. – *Contabilitatea și gestiunea fiscală a societăților comerciale*, Ed, Economică 2016
7. Ristea M., C.G. Dumitru, C. Ioanăș, A. Irimescu – *Contabilitatea Societăților Comerciale vol I-II*, Ed. Universitară, București 2009.
8. *** - *Consilier – Contabilitate*, Ed.Rentrop&Straton, 2009.
9. *** - *Cartea Verde a Contabilității 2017*, Ed.Rentrop&Straton, 2017.
10. *** - *Legea contabilității nr.82/1991 cu modificările la zi*
11. *** - *Legea 227/2015 Codul fiscal*
12. *** - OMFP 1802/2014 pentru aprobarea Reglementărilor contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate, cu toate modificările și completările ulterioare(Ordinul 4160/2015. Ordinul 1938/2016, Ordinul166/2017
13. *** - OMFP 2634/2015 privind documentele financiare-contabile
14. *** - *Noile reglementari contabile armonizate cu directivele Europene*, editia a IV-a., Ed.Best Publishing, 2017
15. *** - *Reglementări contabile în vigoare începând cu 1 ianuarie 2017 – Ghid practic*, Ed. Irecson, 2017.
16. *** - *Legislația României*, Lex Expert- Compania de informatică Piatra Neamț
17. *** - *Tribuna economică – colecție 2013 – 2017*, Ed. PRESA.
18. *** - *Revista finante publice și contabilitate – colecție 2013 – 2017*, Ed.PRESA.
19. *** - *Norme metodologice pentru întocmirea și utilizarea formularelor contabile comune privind activitatea financiară și contabilă și modelele acestora*, Ed. Economică.
20. *** - www.mfinante.ro
21. *** - www.edu.ro – este pagina web a Ministerului Educației și Cercetării de unde puteți accesa standardele de pregătire profesională
22. *** - www.tvet.ro – este pagina web a Centrului Național de Dezvoltare a Învățământului Profesional și Tehnic, unde puteți accesa standardele de pregătire profesională și auxiliare curriculare
- Pentru Laboratorul tehnologic – “Firma de exercițiu”**
23. *** - www.roct.ro este site-ul Departamentului ROCT - Departamentul de Coordonare al Firmelor de Exercițiu din invatamantul preuniversitar din Romania.
24. *** - www.economicsoftware.ro/yatg
25. *** - www.ase.ro/bibliotecavirtuala
26. *** - www.conta.ro

MODUL IV: PRODUCȚIA GASTRONOMICĂ

• Notă introductivă

Modulul, „**Producția gastronomică**”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, face parte din cultura de specialitate și pregătirea practică săptămânală, aferente clasei a XI – a, învățământ liceal – filiera tehnologică.

Modulul are alocat un număr de **132 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

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

Modulul „**Producția gastronomică**” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-urile corespunzătoare calificărilor profesionale de nivel 4, din domeniul de pregătire profesională *Turism și alimentație*, domeniul de pregătire generală *Alimentație*, sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
15.1.1. 15.1.2. 15.1.3. 15.1.4. 15.1.5. 15.1.6. 15.1.7. 15.1.8.	15.2.1. 15.2.2. 15.2.3. 15.2.4. 15.2.5. 15.2.6. 15.2.7.	15.3.1. 15.3.2. 15.3.3. 15.3.4. 15.3.5. 15.3.6. 15.3.7. 15.3.8.	Amenajarea spațiilor din unitățile de alimentație: - Echipamente tehnologice necesare pentru amenajarea spațiilor de producție culinară - Calitatea produselor și serviciilor oferite de unitățile de alimentație, funcție de echipamentele utilizate - Planificarea necesarului de echipamente tehnologice pentru amenajarea spațiilor de producție culinară - Elaborarea listelor cu necesarul de echipamente pe baza consultării materialelor promoționale cu echipamente tehnologice - Planuri de dotare ale unităților; furnizori de echipamente, contracte de achiziții de echipamente
15.1.9. 15.1.10. 15.1.11. 15.1.12. 15.1.13. 15.1.14.	15.2.8. 15.2.9. 15.2.10. 15.2.11. 15.2.12. 15.2.13.	15.3.9. 15.3.10. 15.3.11. 15.3.12.	Fluxul tehnologic în spațiul de producție: - Metode de prelucrare a alimentelor în spațiile de producție - Structura planului activităților zilnice - Modalități de aprovizionare cu materii prime și auxiliare, conform comenzilor
15.1.15. 15.1.16. 15.1.17. 15.1.18. 15.1.19. 15.1.20.	15.2.14. 15.2.15. 15.2.16. 15.2.17. 15.2.18.	15.3.13.	Activități de producție culinară: - Prelucrarea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare - Preparate ce se pot realiza la comandă - Elemente de decor pentru preparatele culinare utilizarea corespunzătoare a acestora

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generală: Alimentație

URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			- Metode moderne de conservare a alimentelor
15.1.21. 15.1.22.	15.2.19. 15.2.20. 15.2.21.	15.3.14	Distribuirea preparatelor în unitățile de alimentație: - Metode de distribuire a preparatelor comandate de personalul de servire - Porționarea și distribuirea preparatelor culinare
15.1.23. 15.1.24. 15.1.25.	15.2.22. 15.2.23. 15.2.24.	15.3.15. 15.3.16.	Gestionarea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație: - Gestionarea stocurilor de materii prime, materiale și produse finite - Oferta de materii prime, preparate culinare, calculul prețurilor preparatelor, promovarea preparatelor culinare - Rotația stocurilor și respectarea termenelor de valabilitate și a parametrilor de păstrare și depozitare a alimentelor și preparatelor culinare
15.1.26. 15.1.27. 15.1.28. 15.1.29. 15.1.30. 15.1.31.	15.2.25. 15.2.26. 15.2.27. 15.2.28. 15.2.29. 15.2.30.	15.3.17. 15.3.18. 15.3.19.	Planificarea activității în unitățile de alimentație: - Structura planului activităților zilnice din laboratorul de cofetărie-patiserie - Sortimentul de produse de patiserie-cofetărie - Modalități de verificare a stocurilor existente în vederea aprovizionării cu materiile prime necesare - Tehnologii de obținere a produselor de patiserie-cofetărie - Modalități de finisare și de remediere a posibilelor defecte ale produselor de patiserie – cofetărie - Condiții de păstrare a produselor de patiserie – cofetărie
15.1.32. 15.1.33.	15.2.31.	15.3.20.	Consumuri specifice de materii prime: - Calculul consumurilor specifice de materii prime și auxiliare, conform rețetelor - Volumul și structura sortimentului de preparate realizate în unitățile de alimentație
15.1.34. 15.1.35. 15.1.36.	15.2.32. 15.2.33. 15.2.34.	15.3.21. 15.3.22. 15.3.23.	Documente, proceduri specifice în unitățile de alimentație: - Reguli /proceduri de întocmire a documentelor, de circulație, păstrare și arhivare a acestora - Legislația în vigoare privind perisabilitățile admise pentru transport, depozitare, desfacere - Calculul prețurilor preparatelor: prețul de producție, prețul de vânzare
15.1.37. 15.1.38. 15.1.39. 15.1.40.	15.2.35. 15.2.36. 15.2.37.	15.3.24. 15.3.25.	Tehnologii noi de realizare a preparatelor culinare și a produselor de patiserie-cofetărie: - Criterii de realizare de rețete noi pe baza creativității și inovației - Tehnologii de obținere a noilor preparate culinare

URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			și de cofetărie – patiserie, conform tendințelor de pe piața specializată - Produse originale, folosind rețete și tehnologii noi, conform tendințelor de pe piața de specialitate - Modalități de comercializare a preparatelor obținute prin tehnologii noi - Metode de promovare a produselor obținute cu ajutorul tehnologiilor noi, prin intermediul personalului de servire
15.1.41. 15.1.42. 15.1.43. 15.1.44. 15.1.45. 15.1.46. 15.1.47. 15.1.48.	15.2.38. 15.2.39. 15.2.40. 15.2.41. 15.2.42. 15.2.43. 15.2.44. 15.2.45.	15.3.26. 15.3.27. 15.3.28. 15.3.29.	Piața produselor de tip catering: - Piața de desfacerea a produselor de tip catering; - Oferta de preparate de tip catering - Particularitățile produselor de tip catering - Servicii suplimentare în activitatea de catering - Verificarea calității produselor catering și de întocmirea documentelor specifice - condițiilor de depozitare și păstrare pentru conservarea preparatelor de tip catering - Obiecte de inventar necesare pentru servirea preparatelor de tip catering - Modalități de organizare a evenimentelor speciale - Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special
15.1.49. 15.1.50. 15.1.51. 15.1.52.	15.2.46. 15.2.47. 15.2.48. 15.2.49.	15.3.30.	Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești: - Caracteristicile bucătăriei tradiționale românești - Tradiții și influențe culinare în diferite zone - Materii prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal - Particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal - Metode de promovare a preparatelor tradiționale - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific național
15.1.53. 15.1.54. 15.1.55. 15.1.56. 15.1.57. 15.1.58. 15.1.59.	15.2.50. 15.2.51. 15.2.52. 15.2.53. 15.2.54. 15.2.55. 15.2.56.	15.3.31. 15.3.32. 15.3.33.	Tehnologii specifice bucătăriei internaționale: - Caracteristicile bucătăriei internațională - Materii prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională - Particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific internațional - Metode de promovare a preparatelor din bucătăria internațională - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			preparatelor cu specific internațional - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific internațional

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

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

• Sugestii metodologice

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

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

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

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

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Aceste activități de învățare vizează:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;

- îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Competențele cheie integrate în modulul „Producția gastronomică” sunt din categoria:

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

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

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

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

Exemplificare metoda creativă ***Brainstorming***

Brainstorming, sau „furtuna de creiere” este o metodă interactivă de dezvoltare de idei noi ce rezultă din discuțiile purtate între mai mulți elevi în cazul nostru, în cadrul cărora fiecare vine cu o mulțime de sugestii.

Rezultatul acestor discuții se soldează cu alegerea celei mai bune soluții de rezolvare a situației dezbătute.

Tema: ***”Materii prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal”;***

Rezultatele învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
15.1.49. 15.1.50. 15.1.51.	15.2.46. 15.2.47. 15.2.48.	15.3.30.	Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești: - Caracteristicile bucătăriei tradiționale românești - Tradiții și influențe culinare în diferite zone geografice

15.1.52.	15.2.49.		<ul style="list-style-type: none"> - Materii prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal - Particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal - Metode de promovare a preparatelor tradiționale - Criterii care stau la baza includerii în meniuri a preparatelor cu specific național - Modalități de fidelizare a consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific național
----------	----------	--	--

Metoda are drept scop emiterea unui număr cât mai mare de propuneri de materii prime pentru preparatele tradiționale; idei privind modul de realizare al preparatelor tradiționale, în speranța că prin combinarea ideilor propuse se va propune soluția optimă de realizare a unui preparat tradițional care să corespundă din punct de vedere nutritiv, din punct de vedere al digestibilității, al caracteristicilor de calitate.

Ideea de bază a acestei metode este de a stimula creativitatea în cadrul grupului de lucru, într-o atmosferă lipsită de critică, neînhibitoare, rezultat al amânării momentului evaluării.

Elevii sunt eliberați de orice constrângeri, comunică fără teama că vor spune ceva greșit sau nepotrivit, care va fi apreciat ca atare de către ceilalți participanți.

Scopul metodei este de a da frâu liber imaginației, a ideilor neobișnuite, și originale, a părerilor neconvenționale, provocând o reacție în lanț, constructivă, de creare a „ideilor pe idei”.

În acest sens, o idee sau sugestie, aparent fără legătură cu problema în discuție, poate oferi premise apariției altor idei din partea celorlalți.

Metoda se bazează pe patru reguli fundamentale:

- Căutarea în voie a ideilor;
- Amânarea judecării ideilor;
- Cantitate mare de idei;
- Schimbul fertil de idei.

Durata optimă de desfășurare a unei sesiuni de brainstorming este de 30 – 40 de minute.

Metoda are două momente:

1. producerea ideilor;
2. evaluarea ideilor;

Obiective:

- Să identifice caracteristicile preparatelor specifice bucătăriei tradiționale românești și a celor cu specific zonal
- Să stabilească materiile prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal
- Să argumenteze particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor specifice bucătăriei tradiționale românești și a celor cu specific zonal

Mod de organizare a activității:

- Activitate frontală și / sau pe grupe

Resurse materiale:

- Fișe de documentare
- Fișe de lucru

Evaluare și feed-back:

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

• Sugestii privind evaluarea

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

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

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

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

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

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

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

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Chestionare - cu grile de evaluare/autoevaluare;
- Proiectul - prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi;

- Studiul de caz - care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic;
- Portofoliul - care oferă informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare etc.
- Probele practice - oferă posibilitatea evaluării capacității de aplicare a cunoștințelor teoretice în rezolvarea unor probleme practice.

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

Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
15.1.49. Descrierea caracteristicilor bucătăriei tradiționale românești; 15.1.50. Prezentarea obiceiurilor, tradițiilor și a influențelor culinare în diferite zone geografice. 15.1.51. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal. 15.1.52. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal;	15.2.46. Participarea la planificarea activității de producție a produselor culinare și de patiserie – cofetărie, tradiționale românești. 15.2.47. Verificarea calității materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal. 15.2.48. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate tradiționale românești și / sau cu specific zonal.	15.3.30. Implicarea activă, responsabilă și creativă în realizarea preparatelor tradiționale asigurând calitatea acestora, în condiții de igienă, securitate și siguranță în muncă și prevenirea și stingerea incendiilor.

Activitate: :”Materii prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal”;

Obiective:

- Să identifice caracteristicile preparatelor specifice bucătăriei tradiționale românești și a celor cu specific zonal
- Să stabilească materiile prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal
- Să argumenteze particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor specifice bucătăriei tradiționale românești și a celor cu specific zonal

• Criterii de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Selectarea informațiilor necesare pentru obținerea preparatelor specifice bucătăriei tradiționale românești cu specific zonal	60%	18
			Alegerea instrumentelor de lucru: foi de flipchart, marker	40%	12
2.	Realizarea sarcinii de lucru	40%	Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic	25%	10
			Stabilirea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu	50%	20

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora	Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
			specific zonal	
			Utilizarea corectă a noțiunilor științifice	25%
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	20%
			Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate	20%
			Argumentarea activității realizate	40%
			Indicarea corectă a asemănărilor și deosebirilor dintre diferite sortimente de preparate	20%
Total				100 p

Fișă de evaluare a activității

Criterii de apreciere a performanței:	Punctaj	
	Maxim	Acordat
1. Selectarea informațiilor necesare pentru obținerea preparatelor specifice bucătăriei tradiționale românești cu specific zonal.	18	
2. Alegerea instrumentelor de lucru: foi de flipchart, marker.	12	
3. Respectarea etapelor prezentate de cadrul didactic.	10	
4. Stabilirea materiilor prime necesare obținerii preparatelor specifice bucătăriei tradiționale românești și a celor cu specific zonal.	20	
5. Utilizarea corectă a noțiunilor științifice privind preparatele bucătăriei tradiționale românești și a celor cu specific zonal.	10	
6. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate în caracterizarea preparatelor.	6	
7. Prezentarea unei aprecieri globale a muncii realizate.	6	
8. Argumentarea activității realizate.	12	
9. Indicarea corectă a asemănărilor și deosebirilor dintre diferite sortimente de preparate.	6	
10. Selectarea informațiilor necesare pentru obținerea preparatelor specifice bucătăriei tradiționale românești cu specific zonal.	18	
TOTAL	100	

• Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul bucătarului*, București: Ed. Diasfera;
2. Brumar, Constanța și colab. (2012) – *Tehnician în gastronomie, manuale pentru clasele a XI – a și a XII – a*, București: Editura CD Press
3. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
6. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
7. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;

8. Lupu, Costică (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;
9. Oprea, Crenguța Lăcrimioara (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;
10. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
11. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism,
12. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
13. Vintilă, Iuliana și colab. (2004) – *Știință și artă în catering*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;
14. *** – www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca

MODUL VI: STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ ÎN GASTRONOMIE

• Notă introductivă

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

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

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

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

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
15.1.1. 15.1.2. 15.1.3. 15.1.4. 15.1.5. 15.1.6. 15.1.7. 15.1.8.	15.2.1. 15.2.2. 15.2.3. 15.2.4. 15.2.5. 15.2.6. 15.2.7.	15.3.1. 15.3.2. 15.3.3. 15.3.4. 15.3.5. 15.3.6. 15.3.7. 15.3.8.	Activități practice specifice amenajării spațiilor din unitățile de alimentație: - Verificarea echipamentelor tehnologice necesare producției culinare - Stabilirea necesarului de echipamente tehnologice - Elaborarea listelor cu necesarul de echipamente tehnologice - Stabilirea planurilor de dotare ale unităților în funcție de specificul unității
15.1.9. 15.1.10. 15.1.11. 15.1.12. 15.1.13. 15.1.14.	15.2.8. 15.2.9. 15.2.10. 15.2.11. 15.2.12. 15.2.13	15.3.9. 15.3.10. 15.3.11. 15.3.12.	Activități practice pe fluxul tehnologic: - Prelucrarea alimentelor în spațiile de producție - Respectarea structurii planului activităților zilnice din bucătărie - Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare conform comenzilor
15.1.15. 15.1.16. 15.1.17. 15.1.18. 15.1.19. 15.1.20.	15.2.14. 15.2.15. 15.2.16. 15.2.17. 15.2.18.	15.3.13.	Activități practice de producție culinară: - Prelucrarea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare - Utilizarea corespunzătoare a elementelor de decor pentru preparatele culinare - Aplicarea corectă a metodelor moderne de conservare a alimentelor
15.1.21. 15.1.22.	15.2.19. 15.2.20. 15.2.21.	15.3.14	Distribuirea preparatelor în unitățile de alimentație: - Porționarea și distribuirea preparatelor culinare

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generală: Alimentație

URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
15.1.23. 15.1.24. 15.1.25.	15.2.22. 15.2.23. 15.2.24.	15.3.15. 15.3.16.	Activități practice de gestionare a produselor: - Gestionarea stocurilor de materii prime, materiale și produse finite - Stabilirea ofertei de materii prime, preparate culinare, calcularea prețurilor preparatelor, promovarea preparatelor culinare - Efectuarea rotației stocurilor și respectarea termenelor de valabilitate și a parametrilor de păstrare și depozitare a alimentelor și preparatelor culinare
15.1.26. 15.1.27. 15.1.28. 15.1.29. 15.1.30. 15.1.31.	15.2.25. 15.2.26. 15.2.27. 15.2.28. 15.2.29. 15.2.30.	15.3.17. 15.3.18. 15.3.19.	Planificarea activității în unitățile de alimentație: - Respectarea structurii planului activităților zilnice din laboratorul de cofetărie-patiserie - Verificarea stocurilor existente în vederea aprovizionării cu materiile prime necesare - Obținerea produselor de patiserie- cofetărie - Finisarea și remedierea posibilelor defecte ale produselor de patiserie – cofetărie - Păstrarea produselor de patiserie – cofetărie
15.1.32. 15.1.33.	15.2.31.	15.3.20.	Calcularea consumurilor specifice de materii prime și auxiliare, conform rețetelor.
15.1.34. 15.1.35. 15.1.36.	15.2.32. 15.2.33. 15.2.34.	15.3.21. 15.3.22. 15.3.23.	Utilizarea documentelor și procedurilor specifice în unitățile de alimentație: - Întocmirea documentelor, de circulație, păstrare și arhivare a acestora - Calcularea prețurilor preparatelor: prețul de producție, prețul de vânzare
15.1.37. 15.1.38. 15.1.39. 15.1.40.	15.2.35. 15.2.36. 15.2.37.	15.3.24. 15.3.25.	Aplicarea tehnologiilor noi de realizare a produselor culinare și de patiserie-cofetărie: - Conceperea de rețete noi - Obținerea noilor preparate culinare și de cofetărie – patiserie, conform tendințelor de pe piața - Comercializarea preparatelor obținute prin tehnologii noi - Promovarea produselor obținute cu ajutorul tehnologiilor noi
15.1.41. 15.1.42. 15.1.43. 15.1.44. 15.1.45. 15.1.46. 15.1.47. 15.1.48.	15.2.38. 15.2.39. 15.2.40. 15.2.41. 15.2.42. 15.2.43. 15.2.44. 15.2.45.	15.3.26. 15.3.27. 15.3.28. 15.3.29.	Activități practice specifice produselor de tip catering: - Stabilirea ofertei de preparate de tip catering - Verificarea calității produselor catering și de întocmirea documentelor specifice - Depozitarea și păstrarea pentru conservare a preparatelor de tip catering - Organizarea evenimentelor speciale - Servirea preparatelor de tip catering, cu ajutorul obiectelor de inventar adecvate, în cadrul evenimentelor cu caracter special

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

URÎ 15. Organizarea producției în gastronomie			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
15.1.49. 15.1.50. 15.1.51. 15.1.52.	15.2.46. 15.2.47. 15.2.48. 15.2.49.	15.3.30.	Efectuarea tehnologiilor specifice bucătăriei tradiționale românești: <ul style="list-style-type: none">- Stabilirea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal- Obținerea preparatelor cu specific zonal- Promovarea preparatelor tradiționale- Includerea în meniuri a preparatelor tradiționale- Fidelizarea consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific național
15.1.53. 15.1.54. 15.1.55. 15.1.56. 15.1.57. 15.1.58. 15.1.59.	15.2.50. 15.2.51. 15.2.52. 15.2.53. 15.2.54. 15.2.55. 15.2.56.	15.3.31. 15.3.32. 15.3.33.	Efectuarea tehnologiilor specifice bucătăriei internaționale: <ul style="list-style-type: none">- Stabilirea materiilor prime obținerii preparatelor din bucătăria internațională- Obținerea preparatelor cu specific internațional- Promovarea preparatelor din bucătăria internațională- Includerea în meniuri a preparatelor cu specific internațional- Fidelizarea consumatorilor, pentru consumarea preparatelor cu specific internațional

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

• Sugestii metodologice

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

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

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

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

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

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Aceste activități de învățare vizează:

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

Competențele cheie integrate în modulul „**Stagiu de pregătire practică în gastronomie**” sunt din categoria:

- **Competențe sociale și civice**
- **Comunicare de comunicare în limba română și în limba maternă**

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

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

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

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

Pentru eficientizarea activităților de instruire practică, din cadrul acestui modul recomandăm utilizarea **Jurnalului de practică**, document simplu de gestionat atât de către cadrele didactice cât și de către tutorii de practică, de la agenții economici unde elevii își desfășoară stagiile de practică.

Jurnalul de practică este în egală măsură o metodă de fixare și sistematizare a cunoștințelor și deprinderilor cât și o metodă eficientă de verificare a măsurii în care elevul și-a realizat sarcinile de lucru în condițiile specifice desfășurării activității practice.

Exemplificarea metodei *Jurnalul de practică*:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini	Conținuturile învățării
15.1.15. 15.1.16. 15.1.17. 15.1.18. 15.1.19. 15.1.20.	15.2.14. 15.2.15. 15.2.16. 15.2.17. 15.2.18.	15.3.13.	Activități practice de producție culinară: - Prelucrarea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare - Utilizarea corespunzătoare a elementelor de decor pentru preparatele culinare - Aplicarea corectă a metodelor moderne de conservare a alimentelor

JURNAL DE PRACTICĂ

Clasa: a XI – a, învățământ liceal

Elev: _____

Perioada: _____

Locație (Agent economic și departament): _____

Modul6: Stagiul de pregătire practică în activități de servire

Tema: **Obținerea preparatelor culinare incluse în Meniul zilei**

În jurnalul de practică, elevul va completa următoarele informații:

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

Activități observate	Activități desfășurate

2. Ce ai învățat să faci pentru atingerea competențelor?

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

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

Observațiile cadrului didactic: _____

• Sugestii privind evaluarea

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

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

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

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

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

Sugerăm următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

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

- Planificarea proiectului;
- Mozaicul;
- Fișă de observație;
- Jurnalul elevului;
- Teme de lucru;
- Prezentare.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

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

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

Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
15.1.15. Caracterizarea activităților de producție culinară;	15.2.14. Participarea la realizarea operațiilor de pregătire a diferitelor grupe de preparate culinare conform tehnicilor de realizare.	15.3.13. Implicarea activă și responsabilă în realizarea operațiilor de pregătire a diferitelor grupe de preparate culinare, de preparate la comandă, în decorarea preparatelor și în remedierea defectelor și în conservarea alimentelor, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.
15.1.16. Descrierea metodelor de prelucrare a materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare;		
15.1.17. Precizarea metodelor de remediere a defectelor apărute în timpul prelucrărilor tehnologice;	15.2.15. Remedierea defectelor apărute în pregătirea preparatelor.	
15.1.18. Identificarea preparatelor ce se pot realiza la comandă;	15.2.16. Participarea la realizarea preparatelor la comandă.	
15.1.19. Caracterizarea elementelor de decor pentru utilizarea corespunzătoare a acestora;	15.2.17. Verificarea decorării și a modului de personalizare a preparatelor.	
15.1.20. Cunoașterea metodelor moderne de conservare a	15.2.18. Realizarea conservării alimentelor și a preparatelor	

Calificarea profesională : Tehnician în gastronomie

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Domeniul pregătirii generale: Alimentație

alimentelor.	obținute în spațiile de producție.	
--------------	------------------------------------	--

Activitate practică: *Obținerea preparatelor culinare incluse în Meniul zilei*

Obiective:

- Să se implice responsabil în prelucrarea primară a materiilor prime incluse în rețete;
- Să realizeze preparatele culinare stabilite pentru Meniul zilei;
- Să își corecteze pe parcurs eventualele nereguli din activitate;
- Să respecte normele de dezvoltare durabilă, normativele, regulile și reglementările privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în bucătărie.

• Criterii de realizare și ponderea acestora

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	20%	Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a preparatelor din Meniul zilei.	25%	5
			Alegerea tehnicilor de lucru, în funcție de tipul de preparate incluse în meniu.	50%	10
			Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în bucătării.	25%	5
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea preparatelor din Meniul zilei.	40%	20
			Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a preparatelor culinare.	40%	20
			Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	20%	10
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	30%	Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	33%	10
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților.	33%	10
			Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatelor incluse în Meniul zilei.	33%	10
Total					100 p

FIȘĂ DE EVALUARE

Elev evaluat: _____

Cadru didactic: _____

Criterii de apreciere a performanței / Indicatorii de realizare	Punctaj	
	Maxim	Acordat
1. Analizarea sarcinilor de lucru specifice pentru activitățile de pregătire a preparatelor din Meniul zilei.	6	
2. Alegerea tehnicilor de lucru, în funcție de tipul de preparate incluse în meniu.	9	
3. Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în bucătărie.	5	
4. Respectarea etapelor specifice de realizare a sarcinii de lucru, pentru obținerea preparatelor din Meniul zilei.	20	
5. Rezolvarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice și rețetarele specifice de obținere a preparatelor culinare.	20	
6. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	10	
7. Întocmirea corectă a documentelor de lucru individual și în echipă.	9	
8. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise colegilor de echipă și clienților.	9	
9. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatelor incluse în Meniul zilei.	12	
Punctaj total:	100	

• Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul bucătarului*, București: Ed. Diasfera;
2. Brumar, Constanța și colab. (2012) – *Tehnician în gastronomie, manuale pentru clasele a XI – a și a XII – a*, București: Editura CD Press
3. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
5. Brumar, Constanța și colab. (2011) – *Turism și alimentație, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
6. Cerghit, Ioan (2002) – *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, București: Editura Aramis
7. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
8. Lupu, Costică (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
9. Oprea, Crenguța Lăcrimioara (2009) – *Strategii didactice interactive*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
10. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
11. Nicolescu Radu (1998) – *Serviciile în turism și alimentație publică*, București: Editura Sport-turism,

12. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.
13. Vintilă, Iuliana și colab. (2004) – *Știință și artă în catering*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;
14. *** – www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca