

**DATE DE IDENTIFICARE A CDL:**

1. **Instituția de învățământ: Colegiul Tehnic de Comunicații ”Nicolae Vasilescu-Karpen” Bacău**
2. **Denumirea operatorului economic/instituției publice partenere:** S C GROUP Park SRL
3. **Titlul CDL: ÎNTOCMIREA MENIURILOR ȘI SERVIREA ÎN RESTAURAȚIE**
4. **Tipul CDL-ului(**aprofundare/extindere/***rezultate ale învățării suplimentare care răspund nevoilor operatorului economic/instituției publice partenere)***
5. **Profilul/ Domeniul de pregătire profesională: TURISM ŞI ALIMENTAŢIE**
6. **Calificarea profesională: OSPATAR(CHELNER), VANZATOR IN UNITATI DE ALIMENTATIE**
7. **Clasa: a X-a**
8. **Număr ore: 270 ore(30 ore/săptămână, durata 9 săptămâni)**
9. **Autorii: prof. NECHITOI DOINA/Colegiul”N. V.-Karpen” Bacău**

**1.Argument**

Turism şi alimentaţie este un domeniu de importanţă majoră în cadrul economiei naţionale, cu o pondere importantă la venitul intern şi care înregistrează ritmuri anuale crescătoare în dezvoltare datorită creşterii cererii turistice interne şi internaţionale.

Întreaga problematică a disciplinei este foarte importantă deoarece se formează la elevi competenţe de autodocumentare şi de valorificare a informaţiilor culese de pe piaţa locală, precum şi posibilitatea de a identifica şi de a analiza concret piaţa locală de bunuri şi servicii.

Existenţa unui număr foarte mare de unităţi de cazare şi unităţi de alimentaţie publică în judeţul Bacau, şi faptul că acestea şi-au modernizat dotările, impun necesitatea pregătirii unei forţe de muncă calificate pentru acest domeniu. Calificările din domeniul Turism şi Alimentaţie sunt recunoscute la nivel internaţional şi oferă angajatorilor personal calificat pentru acest domeniu.

Proiectarea curriculum-ului şcolar pentru clasa a X-a s-a făcut pe baza standardelor de pregătire profesională, pentru invatamant profesional de 3 ani. Curriculum-ul pentru pregătirea de bază, domeniul Turism şi Alimentaţie, urmăreşte organizarea unui proces de învăţare axat mai ales pe pregătirea practică, asigurând astfel caracterul instructiv al instruirii, astfel elevii dobândind suficiente abilităţi şi cunoştinţe iniţiale care le vor permite continuarea pregătirii. Absolvenţii angajaţi vor putea desfăşura sarcini de rutină şi predictibile sub supraveghere. Maistrul instructor/profesorul de specialitate va urmări dezvoltarea acestor competenţe prin intermediul conţinuturilor ştiinţifice iar evaluarea elevilor se va axa pe demonstrarea dobândirii competenţelor.

Modulul Curriculum în Dezvoltare Locală este integrat în pregătirea de bază din clasa a X-a pentru calificarea **OSPATAR(CHELNER), VANZATOR IN UNITATI DE ALIMENTATIE** şi urmăreşte însuşirea de către elevi a unităţilor de competenţă pentru abilitatea cheie: **„Tranzitia de la scoala la locul de munca” şi „Pregatirea pentru integrarea la locul de munca”.**

Numărul de ore alocat este de 270 ore / an.

Calificarea pentru domeniul Turism şi Alimentaţie reprezintă o nouă abordare a MECS în colaborare cu agenţii economici de pe piaţa locală. Parteneriatul a fost stabilit pentru a răspunde cerinţelor pieţei muncii, pentru a furniza forţă de muncă flexibilă, eficientă.

**2. Structura**

**Conţinut tematic**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Alcătuirea Meniurilor** | | |
| **Cunoştinţe** | **Deprinderi** | **Criterii de evaluare \*** |
| **Rezultatul învăţării 1: Participă la întocmirea meniurilor – stabilirea variantelor de meniuri** | | |
| * **Variante de meniuri:** * după numărul de preparate şi produse consummate: * simple; * complete; * după felul mesei la care se servesc: * mic dejun; * dejun; * cină; * după structura şi componenţa preparatelor: * consistent; * dietetic; * momentul servirii: * a la carte; * comandate. | * + Identificarea diferite tipuri de meniuri în fucţie de criteriile de clasificare;   + Participarea la întocmirea variantelor de meniuri. | * + Elevul va demonstra că este capabil să identifice diferite tipuri de meniuri atât oral şi pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice) având la dispoziţie fişe de lucru, literatură de specialitate, studii de caz, normative specifice.   + Elevul va demonstra că este capabil să întocmească variante de meniuri şi să le prezinte oral şi pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice), având la dispoziţie fişe de lucru, literatură de specialitate, studii de caz, normative specifice. |
| **Rezultatul învăţării 2:**  **Participă la întocmirea meniurilor, aplicând criteriile de întocmire** | | |
| * **Criterii de întocmire a meniurilor:** * acoperirea necesarului fiziologic; * repartizarea necesarului caloric pe tipuri de mese; * succesiunea preparatelor în meniu; * temperatura de servire; * sezonalitate; * tipuri de mese; * tipuri de consumatori. | * + - Identificarea criteriilor de întocmire a meniurilor;     - Respectarea criteriilor de întocmire a meniurilor. | * + - Elevul va demonstra că este capabil să identifice criteriile de întocmire a meniurilor şi să le prezinte oral şi pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice);     - Elevul va demonstra că este capabil să respecte criteriile de întocmire a meniurilor şi să le prezinte oral şi pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rezultatul învăţării 3:**  **Serveşte preparate culinare ca intrare în meniu** | | |
| * **Preparate servite ca intrare în meniu**: * gustări, * antreuri, * salate diferite, * minuturi diverse. * **Luarea comenzii** pe baza carnetului de comenzi şi a bonului de marcaj; * **Preluarea de la secţii şi servirea preparatelor**: * sistem direct (la farfurie, platou, cărucior, servirea la doi lucrători); * sistem indirect. * **Debarasarea meselor** conform regulilor de debarasare: * debarasarea farfuriilor şi a tacâmurilor; * debarasarea obiectelor de inventar. | * + - Recomandarea preparatelor servite ca intrare în meniu     - Luarea comenzii şi transmiterea ei la secţie     - Preluarea de la secţii a preparatelor servite ca intrare     - Servirea preparatelor culinare ca intrare în de preparate şi băuturi, prin diferite sisteme     - Realizarea debarasării meselor | * + - Elevul va demonstra că este capabil să recomande oral şi mijloace scrise preparate servite ca intrare în meniu, având la dispoziţie fişe de lucru, fişe de documentare literatură de specialitate, studii de caz şi alte piese ale portofoliului individual.     - Elevul va demonstra că este capabil să ia comanda şi să o transmită la secţie, executând corect fiecare etapă.     - Elevul va executa corect operaţiile de preluare a preparatelor şi băuturilor de la secţie şi de servire a acestora respectând regulile de protocol necesare satisfacerii cerinţelor clienţilor.     - Elevul va fi capabil să identifice obiectele de inventar care trebuie debarasate şi să efectueze corect operaţiunile de ridicare de pe masă şi de transport la oficiu al obiectelor debarasate |
| **Rezultatul învăţării 4:**  **Serveşte preparate culinare lichide** | | |
| * **Preparate culinare lichide** – sortiment, particularităţi structurale (componente): * supe, * supe – creme, * consommé-uri, * ciorbe şi borşuri: * **Luarea comenzii** pe baza carnetului de comenzi şi a bonului de marcaj; * **Preluarea de la secţii şi servirea preparatelor** prin sisteme de servire specifice servirii preparatelor lichide: * direct - la farfurie, cană, bol, supieră, serviciul la doi lucrători.; * serviciul indirect. * **Debarasarea meselor** conform regulilor de debarasare, după servirea preparatelor lichide: farfurii şi tacâmuri şi obiecte mărunte. | * + - Recomandarea preparatelor culinare lichide     - Luarea comenzii şi transmiterea ei la secţie     - Preluarea de la secţii a preparatelor lichide     - Servirea preparatelor lichide prin sisteme de servire adecvate     - Realizarea debarasării meselor | * + - Elevul va demonstra că este capabil să recomande oral şi mijloace scrise preparate lichide, având la dispoziţie fişe de lucru, fişe de documentare literatură de specialitate, studii de caz şi alte piese ale portofoliului individual.     - Elevul va demonstra că este capabil să ia comanda pentru preparatele lichide şi să o transmită la secţie, executând corect fiecare etapă.     - Elevul va executa corect operaţiile de preluare a preparatelor şi băuturilor de la secţie şi de servire a acestora respectând regulile de protocol necesare satisfacerii cerinţelor clienţilor.     - Elevul va fi capabil să identifice obiectele de inventar care trebuie debarasate şi să efectueze corect operaţiunile de ridicare de pe masă şi de transport la oficiu al obiectelor debarasate |
| **Rezultatul învăţării 5:**  **Serveşte preparatelor de bază** | | |
| * **Sortimentul preparatelor de bază**: * mâncăruri din legume, * preparate din carne şi legume, * preparate din carne de pasăre, * preparate din carne de vânat, * preparate din peşte, * preparate din subproduse, * preparate din tocături, * fripturi cu garnituri * **Luarea comenzii** pe baza carnetului de comenzi şi a bonului de marcaj; * **Sisteme de servire** a preparatelor de bază: * sistemul direct – la farfurie, platou, gheridon, serviciul la doi lucrători, * serviciul indirect * **Debarasarea meselor** conform regulilor de debarasare, după servirea preparatelor de bază: farfurii, platouri, tacâmuri şi obiecte de inventar mărunte. | * + - Informarea clienţilor privind sortimentul preparatelor de bază     - Luarea comenzii şi transmiterea ei la secţie     - Folosirea sistemelor de servire adecvate pentru servirea preparatelor de bază asociate cu salate     - Realizarea debarasării meselor | * + - Elevul va demonstra că este capabil să informeze oral sau prin mijloace scrise preparate de bază, având la dispoziţie fişe de lucru, fişe de documentare literatură de specialitate, studii de caz şi alte piese ale portofoliului individual.     - Elevul va demonstra că este capabil să ia comanda pentru preparatele de bază şi să o transmită la secţie, executând corect fiecare etapă.     - Elevul va executa corect operaţiile de servire a preparatelor de bază respectând regulile de protocol necesare satisfacerii cerinţelor clienţilor.     - Elevul va fi capabil să identifice obiectele de inventar care trebuie debarasate şi să efectueze corect operaţiunile de ridicare de pe masă şi de transport la oficiu al obiectelor debarasate. |
| **Rezultatul învăţării 6:**  **Serveşte băuturile alcoolice şi nealcoolice** | | |
| * **Reguli de asociere**: * caracteristicile preparatelor (componenţă, loc în de preparate şi băuturi), * preferinţele consumatorilor, * obiceiuri şi tradiţii, * tipul şi durata mesei * **Obiecte de inventar** pentru aducerea, servirea băuturilor şi debarasare: * obiecte de inventar pentru aducerea băuturilor: tăvi, coşuleţe, frapiere, cărucioare; * obiecte de inventar pentru servirea băuturilor: pahare de diferite tipuri, servicii pentru băuturi calde, zaharniţe, linguriţe, ceşti, farfurioare, tirbuşon, carafe, cremiere * obiecte de inventar pentru debarasare: tăvi şi cărucioare. | * + - Recomandarea sortimentului de băuturi conform regulilor de asociere     - Aducerea de la secţii a băuturilor comandate folosind obiecte de inventar specifice     - Servirea băuturilor folosind obiectele de inventar adecvate     - Debarasarea obiectelor de inventar utilizate la servirea băuturilor | * + - Elevul va demonstra că este capabil să recomande oral sau prin mijloace scrise băuturi, având la dispoziţie fişe de lucru, fişe de documentare literatură de specialitate, studii de caz şi alte piese ale portofoliului individual.     - Elevul va executa corect operaţiile de servire a băuturilor şi de debarasare a obiectelor de inventar respectând regulile de protocol necesare satisfacerii cerinţelor clienţilor. |
| **Rezultatul învăţării 7:**  **Pregăteşte şi serveşte cafea espresso** | | |
| * **Organizarea locului de muncă**: * Verificarea şi igienizarea aparatelor folosite * Pregătirea obiectelor de inventar necesare: dozatoare, ceşti, linguriţe, farfurii, vase pentru păstrarea cafelei * **Tipuri de cafea recomandată**: * criterii de recomandare: caracteristicile sortimentului, grad de măcinare, ingrediente folosite * sortiment de cafea: cafea cu lapte, espresso, cappucino, moca, cafea neagră * **Operaţii de preparare a cafelei**: * măcinarea cafelei la granulaţia cerută, * dozarea corespunzătoare a cafelei, * asigurarea condiţiilor de temperatură şi presiune a apei, * asigurarea nivelului cafelei în filtru * evaluarea vizuală a calităţii extractului de cafea, * pregătirea ingredientelor * **Modalităţi de prezentare şi servire**: obiecte de inventar folosite: ceşti de sticlă sau ceramică, farfurii, linguriţe, şerveţele, respectarea temperaturii de servire, asocierea cafelei cu lapte, frişcă, zahăr * **Operaţii de curăţenia şi întreţinere**: evacuarea resturilor de materiale din aparat, curăţarea componentelor conform instrucţiunilor, verificarea stării de funcţionare | * + - Organizarea locului de muncă pentru eficientizarea activităţii de pregătire şi servire a cafelei espresso     - Recomandarea tipurilor de cafea după diferite criterii     - Pregătirea cafelei conform cerinţelor consumatorilor     - Prezentarea şi servirea cafelei espresso conform cerinţelor     - Curăţarea şi întreţinerea aparatului pentru cafea espresso | * + - Elevul va demonstra că este capabil să-şi organizeze corect locul de muncă pentru a eficientiza activităţile de pregătire şi servire a cafelei espresso, în condiţii de igienă corespunzătoare.     - Elevul va demonstra că este capabil să recomande şi să prezinte tipurilor de cafea după diferite criterii, prin exerciţii de comunicare corectă a informaţiilor.     - Elevul va realiza corect operaţiile de servirea a cafelei espresso conform cerinţelor clienţilor, utilizând correct obiectele de inventar necesare acestei activităţi.     - Elevul va demonstra că este capabil să realizeze curăţirea şi întreţinerea aparatului pentru cafea espresso, în condiţii de igienă şi cu respectarea regulilor de siguranţă şi securitate a muncii. |
| **Rezultatul învăţării 8:**  **Serveşte preparate şi băuturi pentru mic dejun** | | |
| * **Preparate pentru mic dejun**: * produse alimentare diverse (mezeluri, lactate, produse cerealiere, legume, fructe), * preparate culinare (minuturi din ou, brânzeturi, carne, salate, etc.), * băuturi nealcoolice (sucuri, nectare, apă, lapte, * băuturi calde (ceai, cafea, cacao, etc.) * **Obiecte necesare pentru mise-en-place**: obiecte de inventar: farfurii, tacâmuri, servicii de unt, dulceaţă, băuturi, pahare, ceşti, presărători, şerveţele, zaharniţe, coşuleţe, elemente decorative * **Sisteme de servire**: servirea directă, servirea prin autoservire (bufet suedez), servirea la cameră (room service) * **Reguli de debarasare**: ordinea debarasării obiectelor de inventar, momentul debarasării, modalităţi de debarasare * **Operaţiunile de decontarea** contravalorii micului dejun: * întocmirea şi prezentarea notei de plată, * încasarea contravalorii preparatelor şi băuturilor prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.), * despărţirea de client. | * + - Recomandarea preparatelor şi băuturilor pentru mic dejun     - Efectuarea mise-en-place-ului pentru micul dejun     - Servirea de preparate şi băuturi pentru mic dejun prin diferitele sisteme de servire     - Debarasarea mesei conform regulilor de debarasare     - Decontarea contravalorii micului dejun | * + - Elevul va demonstra că este capabil să recomande clienţilor preparate şi băuturi pentru micul dejun, oferind prin tehnici de comunicare orală sau scrisă informaţii corecte şi complete.     - Elevul va demonstra că este capabil să realizeze mise-en-place-ului pentru micul dejun, respectând regulile de igienă şi protocol.     - Elevul va demonstra că este capabil să efectueze corect, operaţiile de servire a preparatelor şi băuturilor pentru mic dejun şi să efectueze debarasarea mesei conform regulilor de debarasare, utilizând eficient dotările specifice şi obiectele de inventar necesare.     - Elevul va demonstra că este capabil să completeze corect nota de plată, să încaseze contravaloarea micului dejun prin diverse sisteme de plată şi să se despartă politicos de client, respectând regulile de protocol. |
| **Rezultatul învăţării 9:**  **Serveşte preparate şi băuturi pentru dejun** | | |
| * **Sortimente de preparate** – criterii de servire: ordinea şi structura preparatelor, preferinţele consumatorilor, oferta unităţii * preparate servite ca gustări, * antreuri, * preparate lichide, * preparate de bază sau preparate de felul II, * deserturi, * brânzeturi. * **Tipuri de băuturi asociate**: * băuturi aperitiv, * băuturi digestive, * vinuri, * bere, * băuturi nealcoolice. * **Mise-en-place pentru dejun** – obiecte necesare: farfurii şi farfurioare (osiere, salatiere), platouri, servicii cu condimente, pahare, tacâmuri, şervete, elemente de decor. * **Operaţii de servire şi debarasare**: * sisteme de servire aplicate la masa de dejun: sistemul de servire direct cu variantele sale, sistemul indirect * debarasarea mesei: momentul debarasării, modalităţi de debarasare * **Operaţiunile de decontarea** contravalorii dejunului: * întocmirea şi prezentarea notei de plată pentru dejun, * încasarea contravalorii preparatelor şi băuturilor, servite la dejun prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.), * despărţirea de client. | * + - Recomandarea preparatelor şi a băuturilor pentru dejun conform mesei şi a criteriilor de servire     - Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului     - Servirea de preparate şi băuturi pentru dejun, folosind sisteme de servire     - Debarasarea meselor conform regulilor (normelor de debarasare)     - Decontarea contravalorii preparatelor şi băuturilor pentru dejun | * + - Elevul va demonstra că este capabil să recomande clienţilor preparate şi băuturi pentru dejun, conform tipului de masă şi a criteriilor de servire oferind prin tehnici de comunicare orală sau scrisă informaţii corecte şi complete.     - Elevul va demonstra că este capabil să realizeze mise-en-place-ului pentru dejun, respectând regulile de igienă şi protocol.     - Elevul va demonstra că este capabil să efectueze corect, operaţiile de servire a preparatelor şi băuturilor pentru dejun şi să efectueze debarasarea mesei conform regulilor de debarasare, utilizând eficient dotările specifice şi obiectele de inventar necesare.     - Elevul va demonstra că este capabil să completeze corect nota de plată, să încaseze contravaloarea dejunului prin diverse sisteme de plată şi să se despartă politicos de client, respectând regulile de protocol. |
| **Rezultatul învăţării 10:**  **Serveşte preparate şi băuturi pentru cină si evenimente** | | |
| * **Preparate şi băuturi servite la cină**: * gustări calde şi reci, minuturi, * preparate din peşte, * fripturi cu garnituri şi salate, * deserturi, * băuturi aperitiv, * băuturi în amestec, * vinuri, * băuturi nealcoolice: sucuri, nectare, apă * **Mise-en-place pentru cină** – obiecte de inventar folosite: farfurii diferite, tacâmuri diferite, pahare diferite, ceşti, şerveţele, zaharniţe, elemente decorative * **Operaţii de servire şi debarasare**: * sisteme de servire aplicate la masa de cină: sistemul direct, sistemul indirect * debarasarea mesei: obiecte de inventar debarasate, modalităţi de debarasare * **Operaţiunile de decontarea** contravalorii mesei de cină: * întocmirea şi prezentarea notei de plată, * încasarea contravalorii preparatelor şi băuturilor prin diferite sisteme (numerar, cec, tichete, viramente, carduri, etc.), * despărţirea de client. | * + - Recomandarea preparatelor şi băuturilor pentru cină     - Efectuarea mise-en-place-ului pentru cină     - Servirea preparatelor şi băuturilor pentru cină     - Debarasarea meselor     - Decontarea contravalorii preparatelor şi băuturilor servite | * + - Elevul va demonstra că este capabil să recomande clienţilor preparate şi băuturi pentru cină, conform tipului de masă şi a criteriilor de servire oferind prin tehnici de comunicare orală sau scrisă informaţii corecte şi complete.     - Elevul va demonstra că este capabil să realizeze mise-en-place-ului pentru masa de cină, respectând regulile de igienă şi protocol, utilizând dotările specifice unităţii de alimentaţie şi obiectele de inventar necesare mesei de cină.     - Elevul va demonstra că este capabil să efectueze corect, operaţiile de servire a preparatelor şi băuturilor pentru dejun şi să efectueze debarasarea mesei conform regulilor de debarasare, utilizând eficient dotările specifice şi obiectele de inventar necesare.     - Elevul va demonstra că este capabil să completeze corect nota de plată, să încaseze contravaloarea dejunului prin diverse sisteme de plată şi să se despartă politicos de client, respectând regulile de protocol. |

**Metode de evaluare** ce pot fi utilizate:

* Observarea sistematică a comportamentului elevilor, activitate care permite evaluarea conceptelor, capacităţilor, atitudinilor faţă de o sarcină dată;
* Investigaţia, discuţia liberă
* Autoevaluarea, prin care elevul compară nivelul la care a ajuns cu obiectivele şi standardele educaţionale şi îşi poate impune / modifica programul propriu de învăţare;
* Metoda exerciţiilor practice, a aplicaţiilor (*de exemplu, elaborarea de trasee turistice,elaborarea de planuri de amenjare a zonelor turistice în funcţie de factorii interni şi externi de influenţă, calcularea valorii calorice şi nutritive a alimentelor)*

Se va asigura corelarea instrumentelor de evaluare cu criteriile de performanţă, condiţiile de aplicabilitate şi probele de evaluare prevăzute în Standardul de Pregătire Profesională, corepsunzător fiecărei competenţe. Vor fi evaluate numai competenţele evidenţiate în modul.

Ca instrumente de evaluare se pot folosi:

* Fişe de observare şi fişe de lucru
* Chestionarul, interviul
* Fişe de autoevaluare
* Teste cu itemi diferiţi (întrebări cu răspuns scurt, cu răspuns extins, cu alegere multiplă, cu alegere duală, de tip pereche, de completare)
* Proiectul
* Tema de lucru
* Portofoliul, ca instrument de evaluare flexibil, complex, integrator, ca o modalitate de înregistrare a performanţelor şcolare ale elevilor.

Probele de evaluare vor reflecta măsura în care elevii au dobândit abilităţile şi competenţele prevăzute în Standardele de Pregătire Profesională.

**3 Mijloace / dotări necesare pentru parcurgerea CDL-ului propus; alte observaţii / sugestii metodologice pentru o cât mai completă dobândire a competenţelor specifice identificate**

Formarea competenţelor prevăzute în programă se poate realiza numai prin aplicarea unor metode de predare – învăţare active, care asigură participarea directă a elevilor în procesul de învăţare.

Resurse umane necesare:

* lucrători în turism şi alimentaţie publică

Echipamente:

- hărţi, pliante, reviste de specialitate

- utilaje specifice sectorului alimentaţie publică – bucătărie.

Tehnicile de instruire revin profesorului, care trebuie să adapteze procesul didactic la particularităţile elevilor. În elaborarea strategiei didactice, profesorul va trebui să ţină seama de următoarele:

* elevii învaţă cel mai bine atunci când consideră că învăţarea răspunde nevoilor lor;
* elevii învaţă mai uşor când fac ceva şi când sunt implicaţi activ în procesul de învăţare;
* elevii au stiluri de învăţare, ei învaţă în moduri diferite, cu ritmuri diferite şi din experienţe diferite;
* participanţii contribuie cu cunoştinţe semnificative şi importante la procesul de învăţare;
* elevii învaţă mai bine atunci când li se acordă timp pentru a „ordona” informaţiile noi şi a le asocia cu „cunoştinţele” vechi.

Competenţele pentru abilităţile cheie, competenţele tehnice generale şi competenţele tehnice specializate se formează prin **instruire teoretică şi pregătire practică**.

Conţinuturile corespunzătoare competenţelor se corelează cu numărul de credite acordate pentru unităţile de competenţă, care corespund numărului de ore din planul de învăţământ pentru cele 2 tipuri de instruire.

Numărul de ore alocat pe teme este orientativ, rămânând la latitudinea profesorului să repartizeze orele în funcţie de:

* specificul socio – economic al zonei geografice;
* complexitatea şi varietatea materialului didactic existent în şcoală;
* condiţiile agentului economic;
* cerinţele specifice ale calificării;
* dificultatea temelor;
* nivelul de cunoştinţe anterioare ale grupului instruit;
* ritmul de asimilare a cunoştinţelor şi de formare a deprinderilor proprii grupului instruit.

Procesul de predare – învăţare, trebuie să fie axat pe formarea competenţelor cheie şi competenţelor tehnice cerute de calificare.

Procesul de predare – învăţare trebuie să aibă un caracter activ şi centrat pe elev. În acest sens, cadrul didactic trebuie să aibă în vedere următoarele aspecte şi modalităţi de lucru:

**a) Diferenţierea sarcinilor şi timpului alocat, prin**:

- gradarea sarcinilor de la uşor la dificil, utilizând în acest sens fişe de lucru;

- fixarea unor sarcini deschise, pe care elevii să le aboredeze în ritmuri şi la niveluri diferite;

- prezentarea temelor în mai multe moduri (raport, discuţie sau formă grafică).

**b) Diferenţierea cunoştinţelor elevilor, prin**:

- abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic sau prin contact direct);

- formarea de perechi de elevi cu aptitudini şi stiluri de învăţare diferite, care se pot completa şi ajuta reciproc;

- utilizarea verificării de către un coleg, verificării prin îndrumător, grupurilor de studiu.

**c) Diferenţierea răspunsului, prin**:

- utilizarea autoevaluării şi solicitarea elevilor de a-şi stabili obiective.

Pentru formarea abilităţilor cheie prevăzute în programă, profesorul propune elevilor probe practice prin care aceştia demonstrează că sunt capabili să ofere clienţilor produse şi servicii corespunzătoare standardelor de calitate în vigoare.

În activităţile organizate pentru predare şi evaluare, elevii sunt puşi în situaţia de a recunoaşte drepturile clienţilor şi de a răspunde fără discriminare cerinţelor clienţilor din domeniul alimentaţiei publice.

Dintre metodele active, specifice învăţării centrate pe elev, pe care profesorul le poate utiliza în procesul didactic, pot fi recomandate: problematizarea, observaţia dirijată, studiul de caz, demonstraţia, exerciţiul.

Organizarea clasei va fi făcută, de preferinţă, pe grupe de elevi. Astfel, se va putea urmări şi formarea abilităţilor cheie legate de comunicare şi rezolvarea de probleme, respectiv, asumarea responsabilităţii, colaborarea cu colegii, coordonarea activităţii unei grupe.

În activităţile concrete cu elevii se urmăreşte permanent utilizarea normelor de calitate impuse operaţiilor şi lucrărilor efectuate. Strategiile didactice pe care cadrul didactic le poate aplica sunt diferite, în funcţie de metodele abordate şi resursele disponibile.

**4. Tabel de corelare a unităţii de competenţă cu competenţele**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr. crt. | Unitate de competenţă | Competenţe | Criterii de performanţă |
|  | Pregătirea pentru integrarea la locul de muncă  Tranziţia de la şcoală la locul de muncă | 1. Obţine informaţii despre cerinţele locului de muncă 2. Se încadrează în cerinţele locului de muncă 3. Descrie structura unei organizaţii din domeniul profesional 4. Manifestă disponibilitate faţă de sarcinile de lucru 5. Îşi evaluează nivelul de pregătire în raport cu cerinţele unui loc de muncă 6. Îşi asumă responsabilitatea faţă de sarcina primită 7. Se instruieşte continuu în vederea îmbunătăţirii propriei performanţe 8. Manifestă mobilitate ocupaţională faţă de schimbările de pe piaţa muncii | * Identificarea surselor de informare. * Selectarea informaţiilor în funcţie de cerinţele locului de muncă. * Compararea abilităţilor dobândite cu cerinţele locului de muncă. * Respectarea timpului alocat programului de lucru * Îndeplinirea sarcinii de lucru * Respectarea regulamentului de ordine interioară. * Identificarea funcţiilor unor servicii şi departamente din cadrul organizaţiei. * Recunoaşterea nivelului ierarhic. * Precizarea propriei poziţii în cadrul ierarhiei. * Dezvoltă o atitudine pozitivă de tipul “pot face la locul de muncă”. * Răspunde solicitărilor pentru activităţi suplimentare. * Semnalează apariţia unor situaţii neprevăzute * Identificarea cerinţelor locului de muncă * Compararea abilităţilor dobândite cu cerinţele locului de muncă * Solicitarea instruirii suplimentare în anumite situaţii. * Respectarea cerinţelor din sarcina primită * Acceptarea responsabilităţilor în cadrul echipei * Încadrarea în cerinţe de timp şi calitate * Obţinerea de informaţii despre noutăţile de la locul de muncă * Selectarea informaţiilor privind necesitatea auto-instruirii * Luarea unor decizii pentru îmbunătăţirea propriei performanţe * Obţinerea informaţiilor despre ocupaţiile posibile în domeniul de pregătire * Selectarea ofertelor de locuri de muncă conform pregătirii dobândite * Formularea unor opţiuni profesionale cu asistenţă de specialitate |

**5. Bibliografie**

- Manuela Ghidiceanu, Edit. House of Guides „Ghidul gastronomic al României”,

- Gabriela Pîrjol „Tehnologie culinară”, Manual pentru clasele a X-a şi a XI-a, , Edit. Didactică şi Pedagogică

. Capotă, Valentina, ş.a. (2008) – Alimentaţie publică, manual pentru clasa a X – a, Bucureşti: Editura CD Press

Dobrescu, Emilian (2006) – Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;

Nicolescu, Radu (1998) – Tehnologia restaurantelor, Bucureşti: Editura Inter-Rebs;

. Stavrositu, Stere (2006) – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Bucureşti: Fundaţia Arta serviciilor în turism.

Brumar, Constanţa (2006) – A B C – ul bucătarului, Bucureşti: Ed. Diasfera;

Brumar, Constanţa şi colab. (2006) – Tehnologia Culinara cls. a IX – a, Bucureşti: Ed. Didactică şi Pedagogică R.A.;

Web site:

[www.gastronomie.ro](http://www.gastronomie.ro/)

www.google.ro