

CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ

DATE DE IDENTIFICARE A CDL:

1. **Instituția de învățământ:** Colegiul „N. V. Karpen” Bacău
2. **Denumirea operatorului economic/instituției publice partenere:**
SC AGROINDUSTRIALA SA BACĂU
3. **Titlul CDL:** STILURI ALIMENTARE
4. **Tipul CDL-ului** – aprofundare/extindere
5. **Profilul/ Domeniul de pregătire profesională:** SERVICII/TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
6. **Calificarea profesională:**
ORGANIZATOR BANQUETING
7. **Clasa:** a XI-a
8. **Număr ore:** 66 ore
9. **Autor:** prof. DIMITRIU DANIELA
- Unitatea de învățământ:** Colegiul „N. V. Karpen” Bacău
10. **Operatorul economic:** SC AGROINDUSTRIALA SA BACĂU



1. NOTĂ DE PREZENTARE

DENUMIREA CALIFICĂRII: ORGANIZATOR BANQUETING

NIVELUL DE PREGĂTIRE: Liceal

NUMĂRUL DE ORE ALOCATE MODULULUI: 66 ore

SCOPUL MODULULUI CDL

În învățământul profesional și tehnic proiectarea curriculumului se subsumează principiilor de proiectare ale curriculumului național, dar este determinată de cele două scopuri fundamentale specifice dezvoltării de curriculum în învățământul profesional și tehnic:

✓ dobândirea, de către absolvenți, a rezultatelor învățării necesare pentru adaptarea în prezent și mai ales în viitor la cerințele unei piețe a muncii aflate într-o continuă și rapidă schimbare;

✓ dobândirea, de către absolvenți, a acelor rezultate ale învățării transferabile (domenii de competențe-cheie) necesare pentru integrarea socială, cât și pentru integrarea rapidă și cu succes pe piața muncii.

Obiectivele introducerii CDL sunt:

✓ crearea de oportunități pentru aprofundarea/extinderea rezultatelor învățării care sunt solicitate de piața muncii locală și/sau regională și care nu sunt oferite prin componenta națională a curriculumului;

✓ crearea situațiilor de învățare necesare pentru dobândirea rezultatelor învățării corespunzătoare domeniilor de competențe-cheie, adaptate cerințelor locale, în contexte legate de formarea profesională.

Curriculumul în dezvoltare locală oferă următoarele avantaje/beneficii:

a) contribuie la creșterea flexibilității, adaptabilității și în perspectiva a angajabilității absolvenților învățământului tehnic astfel:

- facilitează tranziția elevilor de la școală la viața activă prin adaptarea pregătirii profesionale a elevilor la nevoile pieței muncii la nivel local;
- contribuie la creșterea ratei de inserție socioprofesională;
- b) permite aprofundarea competențelor-cheie, alături de unitățile de rezultate ale învățării tehnice generale și specializate, în contexte reale de muncă;
- c) creează oportunități pentru dezvoltarea relațiilor dintre școală și piața muncii locală.

ROLUL CURRICULUMULUI ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ

Modulul „*Stiluri alimentare*” este specific domeniului de pregătire ***Turism și alimentație***, domeniu care asigură pregătirea de specialitate pentru cei interesați să își desfășoare activitatea profesională ca ***organizator banqueting***.

Conținuturile propuse în structura modulului oferă elevilor cunoștințe care le vor permite să-și dezvolte abilități teoretice și practice privind etnologia alimentară istorică: este vorba de interesul organizațiilor turistice dar și al nostru, atunci când vrem să dăm o notă deosebită unei excursii, unei întâlniri oficiale, de a asocia la programele de vizitare a unor monumente arhitectonice și de altă natură ale trecutului unor popoare și o *serie de servicii alimentare inspirate și apropiate de cultura alimentară a acelor vremuri, acelor țări*. De asemenea, este interesantă pregătirea și servirea unei mese tradiționale, cu rezonanță istorică atunci când ne aflăm într-un loc istoric și vrem să înjghebăm o masă „ca pe vremuri”.

SITUAȚIILE DE ÎNVĂȚARE care răspund nevoilor de formare identificate împreună cu operatorul economic/instituția publică parteneră a unității de învățământ. Pregătirea elevilor prin CDL se poate desfășura prin ore de cultură de specialitate. În viziunea noii proiectări curriculare profesorul are libertatea de a alege metodele și tehnicile didactice, de a propune noi activități de învățare în măsură să asigure atingerea competențelor din SPP, acesta individualizând și particularizând procesul didactic la specificul clasei.

SCURTĂ DESCRIERE a nevoilor de formare cărora le răspunde CDL-ul și a rezultatelor învățării suplimentare și/sau aprofundate propuse a fi dobândite, precum și lista unității/unităților de rezultate ale învățării din SPP vizate căreia/cărora le sunt integrate rezultate ale învățării propuse spre aprofundare/extindere.

În programele școlare pentru liceu, apar explicit liste separate de cunoștințe, abilități și atitudini vizate de fiecare obiect de studiu în parte. Ele acoperă întregul parcurs al învățământului liceal și orientează dimensiunile axiologică și cea afectiv-atitudinală aferente formării personalității.

Cunoștințele, abilitățile și atitudinile au o importanță egală în reglarea procesului educativ, se supun unor criterii de organizare didactico-metodică și de evaluare adaptate unei pregătiri profesionale care să corespundă cerințelor actuale de piața muncii.

Modulul „*Stiluri alimentare*” are o structură elastică, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice.

Curriculumul în dezvoltare locală este elaborat într-un cadru de parteneriat între școală și comunitate și are în vedere:

- ✓ Resursele pentru instruire (baza materială a școlii, cadrul de colaborare cu agenții economici);
- ✓ Cerințele locale pentru pregătirea în *domeniul turism și alimentație*, care să servească activităților desfășurate de operatorul economic.

Lista unităților de rezultate ale învățării din SPP vizate, cărora le sunt integrate rezultate ale învățării propuse spre aprofundare/extindere:

- ✓ URÎ 16 – Desfășurarea activităților de servire în restaurație

Unitatea de rezultate ale învățării	
Unitatea de rezultate ale învățării - tehnici generale	Denumirea modulului aprofundat
URÎ 16 – Desfășurarea activităților de servire în restaurație	Coordonarea activității de servire

UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ/COMPETENȚE SPECIFICE OCUPAȚIILOR CARE POT FI PRACTICATE

- ✓ Lucrul în echipă și comunicarea la locul de muncă
- ✓ Colaborare eficientă și riguroasă în echipele de lucru
- ✓ Utilizarea diferitelor surse de informare pentru a obține date relevante despre clienți

2. Tabel de corelare dintre rezultatele învățării și conținuturile învățării

Rezultate ale învățării propuse spre aprofundare			Conținuturile învățării	Situatii de învățare
URÎ 16 – Desfășurarea activităților de servire în restaurație				
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)				
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
16.1.7. Precizarea caracteristici -lor preparatelor și băuturilor oferite în unitățile de alimentație	16.2.9. Informarea brigăzii de servire cu sortimentul de preparate și băuturi Din oferta unității de alimentație	16.3.5 Implicarea activă și responsabilă în stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese, pe baza criteriilor de asociere a preparatelor și băuturilor și a particularităților preparatelor și băuturilor, printr-o colaborare eficientă și riguroasă în	1.Managementul de producție culinară în unitățile de alimentație 1.1 Hrana sănătoasă – regimul vieții 1.2 Alimente necesare în arta culinară și calitatea acestora - Principiile care stau la baza alimentației echilibrate - Principiile generale pentru igiena și securitatea alimentelor - Metode moderne de producție - Valorile nutritive ale alimentelor	Identifică principiile alimentației echilibrate
16.1.8. Prezentarea caracteristici -lor diferitelor tipuri de meniuri	16.2.10. Transmiterea în echipa de servire a detaliilor despre caracteristicile calitative ale preparatelor			Diferențiază metodele de producție: cook-freeze, cook-chill, sous-vide
				Selectarea informațiilor siguranța alimentelor
				Discutii dirijate

16.1.9. Precizarea regulilor de întocmire a meniurilor și a criteriilor de asociere a preparatelor cu băuturilor în cadrul meniurilor	și băuturilor incluse în diferite meniuri 16.2.11. Întocmirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese, respectând criteriile de asociere a preparatelor cu băuturi	echipele de lucru	2. Stilul alimentar 2.1 Factorii care contribuie la formarea stilurilor alimentare 2.2 Stiluri alimentare din zona noastră 2.3 Stiluri alimentare din alte zone 2.4 Diversitatea stilurilor alimentare - determinate de nevoile fiziologice - generate de nevoile speciale ale consumatorilor (festive, întâlnite la alte popoare) - condiționate de valorificarea unor anumite materii prime (vegetarian, lacto-vegetarian) - după vârstă - după starea de sănătate	privind factorii care contribuie la formarea stilurilor alimentare Discuții dirijate privind influența culturii și civilizației asupra alimentației Cunoașterea modelelor de alimentație, a etnologiei alimentare Cunoașterea stilurilor alimentare și a preferințelor culinare ale turiștilor ruși, unguri, italieni, germani etc. Întocmirea meniurilor vegetariene, ovo-lacto-vegetariene, bazate pe peste și produse marine
16.1.9. Precizarea regulilor de întocmire a meniurilor și a criteriilor de asociere a preparatelor cu băuturilor în cadrul meniurilor	16.2.11. Întocmirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese, respectând criteriile de asociere a preparatelor cu băuturi	16.3.5 Implicarea activă și responsabilă în stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese, pe baza criteriilor de asociere a preparatelor și băuturilor și a particularităților	3. Stilurile alimentare și turismul 3.1 Bucătăria românească și obiceiurile de consum 4. Stilurile alimentare festive (revelion, aniversări, oficial, clasic) 5. Conceperea stilului alimentar	Cunoașterea stilurilor alimentare ale altor zone (bucătăria dobrogeană, moldovenească, bănățeană) Analiza ocaziile tratate în mod diferit festiv Exemplificări de meniuri pentru consumuri colective

		preparatelor și băuturilor, printr-o colaborare eficientă și riguroasă în echipele de lucru		(cantine), pentru diferite nevoi conjuncturale (bolnavi, sportivi) Discuții de grup privind conceperea și impunerea stilului alimentar
--	--	---	--	--

3. LISTA MINIMĂ DE RESURSE MATERIALE (echipamente, unelte, instrumente, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic)

- ✓ Dotările specifice sălilor de clasă;
- ✓ Flipchart, markere;
- ✓ Documente: manuale, fișe de lucru, de evaluare, cărți și reviste de specialitate, pliante, albume, meniuri;
- ✓ Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- ✓ Conexiune la internet;
- ✓ Mijloace audio-vizuale: televizor etc.
- ✓ Filme didactice

4. SUGESTII METODOLOGICE

Programa urmărește însușirea noțiunilor de bază în domeniul turism și alimentație, în vederea pregătirii practice a elevilor. În selectarea conținuturilor s-a avut în vedere formarea de deprinderi practice, asimilarea de cunoștințe fundamentale dobândirii calificării.

Pentru atingerea competențelor stabilite prin modul, profesorul are libertatea de a dezvolta anumite conținuturi, de a le eșalona în timp.

Activitățile la lecții vor fi variate, astfel încât, indiferent de stilul de învățare caracteristic, toți elevii să dobândească competențele necesare.

În strategia didactică profesorul poate utiliza o paletă largă de metode. Se recomandă metodele centrate pe elev care să implice elevul în procesul de formare. Elevii învață mai bine dacă aud informațiile, văd demonstrațiile și ilustrațiile, discută informațiile și ideile, experimentează și practică tehnicile.

Ei devin astfel membrii unei rețele de comunicare, se simt în largul lor, își împărtășesc experiențele, pun întrebări, colaborează cu ceilalți, își asumă riscuri, participă activ la propriul proces de instruire și educare. Profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator și organizator. El are răbdare, lucrează la același nivel cu elevii și respectă ideile și experiențele participanților.

Se vor promova metode de predare - învățare activ participative, centrate pe elev, care duc la rezolvarea problemei puse în discuție.

Metodele de participare activă au meritul de a genera contexte în care se manifestă diferențele, ca și în viața de toate zilele. Aplicarea lor duce la provocări ale

indivizilor de a-și reorganiza experiențele ca urmare a participării active la viața de grup.

Se pot utiliza metode ca: observația, conversația, munca independentă, simularea, problematizarea, jocul de rol, exercițiul, discuțiile în grup – care stimulează spiritul critic, creativitatea, studiul de caz, brainstormingul etc.

Vor fi promovate situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la probleme reale, pentru a se putea ține cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajaților și ale societății. Elevilor li se va permite să aplice propriul lor mod de înțelegere a conținutului realizând: proiecte, portofolii, discuții în grup.

Se recomandă folosirea lucrului în echipă care facilitează procesul de învățare. Această metodă se poate aplica pentru verificarea între colegi (verificări și evaluări ale lucrărilor între colegi), joc de rol (elevii se ajută reciproc, iar profesorul îi îndrumă pentru o învățare eficientă). Procesul de evaluare continuă și sumativă (finală) va avea în vedere gradul de însușire a competențelor. Competențele individuale din cadrul acestui modul nu vor fi supuse evaluării finale în cadrul altor module. Acest lucru nu exclude exersarea și dezvoltarea acestora și prin parcurgerea conținuturilor altor module.

Promovarea unui modul este condiționată de însușirea tuturor competențelor din tabelul de corelare, evaluate conform specificațiilor privind probele de evaluare prevăzute în SPP.

Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. Demonstrarea unei alte abilități în afara celor din competențele specificate este lipsită de semnificație în cadrul acestei evaluări. Pentru evaluarea care presupune o probă practică, un instrument de evaluare care poate fi utilizat este fișa de observare.

5. SUGESTII PRIVIND EVALUAREA

Procesul de evaluare finală urmărește gradul de dobândire a deprinderilor și nu nivelul de cunoștințe acumulate. Elevul este supus evaluării prin probe de evaluare diferite, în momente diferite, iar rezultatul final al evaluării are în vedere progresul realizat de acesta.

Metode de evaluare propuse:

✓ **Investigația** reprezintă un instrument în cadrul căruia elevii pot aplica în mod creator cunoștințele și experiențele de învățare pe care le-au dobândit în instruirile anterioare, putându-se realiza pe o temă propusă de profesor sau de elevii înșiși, în cazul în care aceștia nutresc anumite interese față de diversele aspecte ale realității.

✓ **Proiectul** reprezintă o metodă mai complexă de evaluare care poate furniza informații mai bogate în legătură cu competențele elevilor și, în general, cu progresele pe care ei le-au făcut de-a lungul unei perioade mai îndelungate de timp.

✓ 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.

✓ **Portofoliul** cuprinde un ansamblu de documente elaborate de către elev, produse ale acestuia: probleme, eseuri, contribuții mai mult sau mai puțin reușite.

Instrumente de evaluare:

- fișe de observație,

- fișe de lucru
- portofoliul
- mini proiectul

Propunem următoarele instrumente de evaluare finală:

- Chestionare - cu grile de evaluare/autoevaluare;

Metoda proiectului

În cadrul stagiului de practică desfășurat la agentul economic, veți identifica sortimentul de prăjituri realizat în unitate, apoi veți realiza o mini broșură cu produsele identificate, precum și o prezentare Power Point cu rezultatele mini proiectului. Puteți folosi, pentru realizarea mini proiectului, imagini ale produselor, informații scrise din materialele informative ale unității sau din rețetarele cu care se lucrează în unitate sau informații obținute prin accesarea internetului.

Cerințe:

- mini proiectul va fi realizat individual sau de max. 3 elevi;
- mini proiectul va fi prezentat, celorlalți colegi de clasă și profesorului pentru a fi evaluat;
- pe baza fișei de mai jos, vă puteți autoevalua mini proiectul și munca desfășurată pentru realizarea acestuia.

FIȘĂ DE AUTOEVALUARE – PROIECT

<i>Organizarea propriei învățări</i> <input type="checkbox"/> am identificat scopurile <input type="checkbox"/> mi-am definit sarcinile
<i>Realizarea eficientă a proiectului în echipă</i> <input type="checkbox"/> am sugerat noi direcții și idei <input type="checkbox"/> m-am oferit voluntar când trebuia îndeplinită o sarcină
<i>Căutarea informațiilor</i> <input type="checkbox"/> am pus întrebări <input type="checkbox"/> am căutat elemente pentru proiect <input type="checkbox"/> am solicitat clarificări din partea profesorului și colegilor
<i>Identificarea resurselor</i> <input type="checkbox"/> am găsit și valorificat resurse <input type="checkbox"/> am oferit fapte și opinii celorlalți membri ai echipei
<i>Încurajarea membrilor echipei</i> <input type="checkbox"/> am răspuns entuziast celorlalți <input type="checkbox"/> am invitat orice coleg să participe <input type="checkbox"/> i-am determinat pe ceilalți să se simtă bine
<i>Facilitează</i> <input type="checkbox"/> discuțiile <input type="checkbox"/> am ajutat la stabilirea priorităților și la crearea directă <input type="checkbox"/> am ajutat la distribuirea sarcinilor <input type="checkbox"/> am ajutat la identificarea schimbărilor necesare și am încurajat producerea acestor schimbări
<i>Întreabă</i> <input type="checkbox"/> am stimulat discuțiile pentru a afla diferite puncte de vedere <input type="checkbox"/> am eliminat ideile nevaloroase

Rezolvarea problemelor

- ☐ am propus munca diferențiată
- ☐ am căutat soluții alternative
- ☐ am ajutat echipa să ia decizii corecte

6. BIBLIOGRAFIE

1. Banu C., Vizireanu C. – Nutriție umană, Ed. Valahia, Târgoviște, 1996
1. Nicolescu R. – Tehnologia activității în restaurante și hoteluri – Editura Sport și Turism, 1981
2. Stavrositu Stere – Arta serviciilor în restaurante, baruri și hoteluri – Editura Dobrogea, 2003
3. Gal A.M., Teodorescu G.F. – Dicționar gastronomic – Editura Petcom, Sibiu, 2000
4. Nicolescu R. – Tehnologia restaurantelor – Editura Inter-Rebs, București, 1998
5. Olaru M. ș.a. – Studiul calității produselor și serviciilor - Editura Economică Preuniversitară, București, 2000
6. Stavrositu S. – Ghid profesional în alimentația publică – Editura Tehnică, București, 1998
7. Colecții reviste
8. Album literar gastronomic
9. Gonțea I. - Alimentația rațională a omului, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1971
10. Săhleanu V. - Omul și alimentația, Ed. Științifică și Enciclopedică, București, 1977
11. Graur Mariana, coord. - Ghid pentru alimentația sănătoasă, Editura Performantica, Iași, 2006
12. Droj Iuliana Daniela - Bucătăria pentru profesioniști, Editura THR-CG, București, 2011