

# 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
  3. **Titlul CDL:** LUCRĂRI DE PREGĂTIRE ÎN TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
  4. **Tipul CDL-ului** - aprofundare
  5. **Profilul/ Domeniul de pregătire profesională:**  
SERVICII/TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
  6. **Calificarea profesională:** OSPĂTAR (CHELNER),  
VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE
  7. **Clasa:** a IX-a
  8. **Număr ore:** 150 ore (30 ore/săptămână,  
durata 5 săptămâni)
  9. **Autorii:** prof. DIMITRIU DANIELA
- Unitatea de învățământ:** Colegiul „N. V. Karpen” Bacău  
**Operatorul economic:** SC AGROINDUSTRIALA SA



## 1. Notă de prezentare

**DENUMIREA CALIFICĂRII:** OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE

**NIVELUL DE PREGĂTIRE:** Profesional

**NUMĂRUL DE ORE ALOCATE MODULULUI:** 150 ore

### SCOPUL MODULULUI CDL:

Un curriculum în dezvoltare locală presupune participarea și eforturile reunite ale mai multor factori implicați în procesul de educație: elevi, cadre didactice, părinți, parteneri sociali (agenți economici, instituții/organizații locale sau regionale, etc.). Opțiunea pentru o astfel de componentă a curriculumului se integrează strategiei de descentralizare, conform căreia autoritățile publice locale trebuie să joace un rol important în învățământul profesional și tehnic datorită responsabilității și angajamentelor pe care le au față de cetățeni.

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

- resursele locale pentru instruire (baza materială a școlilor, cadrul de colaborare cu agenții economici)
- cerințele locale pentru pregătirea profesională, care să servească activităților desfășurate în zonă.

Modulul este specific domeniului de pregătire **Turism și alimentație**, domeniu care asigură pregătirea de specialitate pentru cei interesați să își desfășoare activitatea profesională ca **ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**.

*Chelnerul asigură servirea consumatorilor cu produsele alimentare solicitate, într-o unitate de alimentație publică. Servește la cererea consumatorilor preparate culinare, băuturi și alte produse. Obiectivul minimal pe care îl urmărește este satisfacerea momentană a consumatorului, iar obiectivul maximal este să-l convingă pe acesta că, de fiecare dată când va reveni, va avea aceleași satisfacții. Efectul astfel obținut se va materializa în planul ridicat al încasărilor și în afluxul consumatorilor.*

**Scopul** curriculumului în dezvoltare locală poate fi sintetizat în următoarele:

- Lărgirea domeniului ocupațional, dar și adâncirea competențelor cheie: competența de a învăța să înveți, competențe sociale și civice, competențe de comunicare în limba română și limba maternă.

**CDL, clasa a IX-a, învățământ profesional de 3 ani**

**Domeniul de pregătire profesională:** Turism și alimentație

- Dobândirea unor competențe suplimentare față de cele propuse prin curriculum-ul diferențiat, necesare formării abilităților practice necesare la viitorul loc de muncă, ținând cont de calificarea care va fi dobândită la sfârșitul studiilor;

**Rolul curriculumului în dezvoltare locală:** Modulul „**Lucrări de pregătire în turism și alimentație**” 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 3, din domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație.

**Situațiile de învățare** care răspund nevoilor de formare identificate împreună cu operatorul economic/instituția publică parteneră a unității de învățământ.

Pregătirea practică a elevilor prin CDL se poate desfășura atât prin ore de laborator tehnologic, cât și prin ore de instruire practică, sub îndrumarea unui profesor sau maestru, stabilite de comun acord între unitatea de învățământ și operatorul economic/instituția publică partener de practică, în funcție de necesitățile și posibilitățile de organizare a stagiilor de pregătire practică.

În viziunea noii proiectări curriculare profesorul sau maestrul 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. De asemenea se va urmări permanent respectarea normelor de sănătatea și securitatea muncii.

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

- ✓ URÎ 4-Asigurarea calității în turism și alimentație
- ✓ URÎ 5-Organizarea activității în unitățile de primire turistică

❖ **UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ/COMPETENȚE SPECIFICE OCUPAȚIILOR CARE POT FI PRACTICATE**

- ✓ Lucrul în echipă și comunicarea la locul de muncă
- ✓ Comunicarea interpersonală
- ✓ Întocmirea/completarea documentelor primare
- ✓ Planificarea activității

**2. Tabel de corelare dintre rezultatele învățării și conținuturile învățării**

Rezultate ale învățării propuse spre aprofundare URÎ 4-Asigurarea calității în turism și alimentație			Conținuturile învățării	Situații de învățare
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)				
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
4.1.1. Prezentarea con- ceptului de calita- te și a ipostazelor calității	4.2.2. Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea pro- duselor și ser- viciilor	4.3.2. Asumarea respon- sabilităților în prevenirea modi- ficărilor calității produselor și ser- viciilor	Dotarea cu mobili- er adecvat, ilumi- narea, ventilația, participarea la de- corarea și intimiza- rea sălii de servire	Demonstrații privind aplicarea principiilor ergonomice
4.1.2. Descrierea facto- rilor care deter- mină și influen- țează calitatea produselor și ser- viciilor	4.2.3. Diferențierea caracteristici- lor de calitate a produselor și serviciilor	4.3.3. Implicarea activă și respon- sabilă în identifi- carea caracteristi- cilor de calitate a produselor și ser- viciilor	Crearea mediului ambiental necesar vânzării	Demonstrații privind depozita- rea/păstrarea măr- furilor alimentare
4.1.3. Clasificarea ca- racteristicilor de			Prezentarea produ- selor și serviciilor afereente vânzării	Calcul simple

calitate a produselor și serviciilor			Etalarea mărfurilor alimentare	folosind unități de măsură
4.1.3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor 4.1.10 Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor	4.2.3. Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor 4.2.10. Identificarea standardelor în aprecierea calității produselor și serviciilor în unitățile de cazare și alimentație	4.3.2 Asumarea responsabilității în studierea standardelor de calitate a produselor și serviciilor din unitățile de cazare și alimentație utilizând echipamentele multimedia	Aplicații /Analize comparative – stabilirea și menținerea stocului de mărfuri	Demonstrații privind depozitarea /păstrarea mărfurilor alimentare  Exemplificări de stocuri de ingrediente, de băuturi de produse alimentare  Discuții de grup privind menținerea stocului

Rezultate ale învățării propuse spre aprofundare URÎ 5-Organizarea activității în unitățile de primire turistică			Conținuturile învățării	Situații de învățare
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)				
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
5.1.4. Clasificarea tipurilor de uni- tăți de alimen- tație 5.1.5. Caracterizarea unităților de alimentație 5.1.6. Descrierea ele- mentelor bazei tehnica- materiale a uni- tăților de ali- mentație	5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nive- lului de clasifi- care 5.2.4. Planificarea operațiilor de întreținere a bazei tehnica- materiale a unităților de alimentație 5.2.5. Participarea la activitățile echipelor de lucru	5.3.1. Respectarea principiilor dez- voltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și în- treținere a bazei tehnica- materiale din unitățile de ca- zare și alimen- tație 5.3.2 Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sar- cinilor de lucru	Reguli de igienă la nivelul sălii de servi- re: aerisirea sălii, ștergerea prafului, fixarea meselor și a moltonului  Dotarea cu mobilier adecvat, iluminarea, ventilația, participa- rea la decorarea și intimizarea sălii de servire  Crearea mediului ambiental necesar vânzării  Cunoașterea ofertei de mărfuri, de prepa- rate existente în me- niuri - gramaje, uni- tăți de măsură	Discuții dirijate pe tema tehnicilor de servire particulariza- te  Înregistrarea diver- selor comenzi de preparate și de măr- furi  Exemplificări de stocuri de ingredien- te, de băuturi de produse alimentare  Discuții de grup pri- vind menținerea sto- cului

### 3. 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, brainstorming-ul 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.

### 4. Sugestii privind evaluarea

Procesul de evaluare pe parcursul stagiului de practică și evaluarea finală urmărește gradul de dobândire a deprinderilor și nu nivelul de cunoștințe acumulate. Pe parcursul stagiului de practică 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, putân-

du-se realiza pe o temă propusă de profesor sau de elevii înșiși, în cazul în care aceștia nu-trec 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.
- **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;
- 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.

#### **Exemplificarea evaluării rezultatelor învățării**

<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>
5.1.6. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație	5.2.3. Verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de clasificare 5.2.5. Participarea la activitățile echipelor de lucru	5.3.1. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în planificarea lucrărilor de curățenie și întreținere a bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare și alimentație 5.3.2 Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru

#### **Activitate: Identificarea și încadrarea diferitelor componente ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație într-o anumită categorie**

##### **Obiective:**

- să identifice diferite componente ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație;
- să includă elementul identificat într-o categorie a bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație;
- să precizeze utilitatea elementului identificat;

#### **FIȘĂ DE LUCRU**

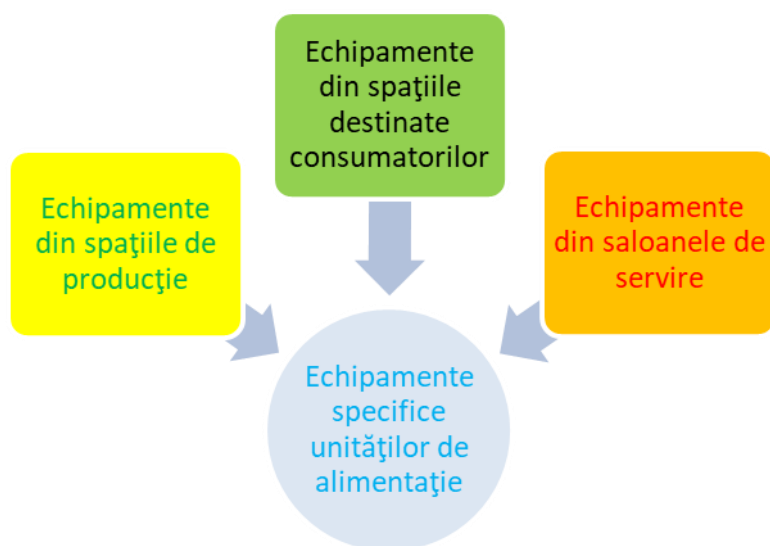
Nume și prenume

Clasa

Data

**Sarcina de lucru** - ELEMENTE: consolă, naproane, robot de bucătărie, gheridon, fotoliu, olivier, frapieră, rotisor, storcător de fructe și citrice, cupe de înghețată, carafe

- Identificați categoria din care fac parte elementele- echipamentele;
- Descrieți utilitatea fiecărui element;



Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	25 %	Analizarea pertinentă a sarcinii de lucru.	30 %	7,5
			Corelarea corectă a informațiilor stabilite în fișa de lucru	30 %	7,5
			Planificarea activităților aferente prezentării	40 %	10
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50 %	Identificarea corectă a categoriei din care face parte fiecare element al bazei tehnico-materiale	25 %	12,5
			Precizarea corectă a utilității fiecărui element	50 %	25
			Corelarea cu normele și reglementările specifice utilizării elementului respectiv	25 %	12,5
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	25 %	Redactarea corectă a fișei de lucru	30 %	7,5
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise	30 %	7,5
			Asigurarea unui aspect corespunzător fișei de lucru	40 %	10
Total punctaj				100 %	100

## 5. Bibliografie

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 Preuniversitaria, București 2000
6. Stavrositu S. – Ghid profesional în alimentația publică – Editura Tehnică, București 1998
7. Colecții reviste
8. Album literar gastronomic