

**MINISTERUL EDUCAȚIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ȘI
SPORTULUI**

**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

Anexa nr. 1 la OMECTS nr. 4681 din 29.06. 2012

CURRICULUM

pentru

CLASA a X-a

ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL de 2 ani

Domeniul de pregătire profesională generală: ALIMENTAȚIE

Aria curriculară TEHNOLOGII

**Cultură de specialitate, pregătire practică și stagii de pregătire
practică**

2012



AUTORI:

- **Costache Rodica – Grupul Școlar „Voievodul Gelu” Zalău**
- **Irimia Mariana Vali – Colegiul Economic „Viilor” București**
- **Ismail Nelida – Colegiul Economic Mangalia**
- **Brumar Constanța – Colegiul Economic „Viilor” București**
- **Dincă Cristian – Colegiul Economic „Dionisie Pop Marțian” Alba Iulia**

ASISTENȚĂ C.N.D.I.P.T.:

Mihaela Ștefănescu- expert curriculum, C.N.D.I.P.T.



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
clasa a -X- a
Învățământ profesional de 2 ani
Aria curriculară Tehnologii

Domeniul de pregătire profesională generală: ALIMENTAȚIE - condiție de acces pentru calificările profesionale:

- *Bucătar*
- *Cofetar – patiser*
- *Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație*

I. Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Modulul I. Sortimentul de preparate și băuturi

Total ore/an:	350
din care: Laborator tehnologic:	105
Instruire practică:	210

Modulul II. Servirea preparatelor și băuturilor

Total ore/an:	315
din care: Laborator tehnologic:	35
Instruire practică:	210

Modulul III. Gestiune economică

Total ore/an:	70
din care: Laborator tehnologic:	-
Instruire practică:	-
Total ore/an = 21 ore/săptămână x 35 săptămâni/an = 735 ore/an	

II. Stagiul de pregătire practică- CDL*

Total ore/an = 30 ore/săptămână x 6 săptămâni/an = 180 de ore/an

TOTAL GENERAL: 915 ore /an

Notă:

1. În clasa a X-a, orele de laborator tehnologic și orele de instruire practică se pot desfășura atât în laboratoarele și atelierele unității de învățământ, cât și la operatorul economic/ instituția publică parteneră pentru pregătirea practică.
2. În clasa a X-a, stagiul de pregătire practică CDL* se realizează la operatorul economic/ instituția publică parteneră; pentru a răspunde nevoilor angajatorilor din sectorul IMM, stagiile de pregătire practică pot fi organizate și în unitatea de învățământ, conform Metodologiei de organizare și funcționare a învățământului profesional, aprobată prin OMECTS nr.3168 din 03.02.2012.
3. * Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu aprobarea inspectoratului școlar, în vederea dobândirii unităților de competențe cheie: „Tranziția de la școală la locul de muncă” și „Lucrul în echipă” din standardul de pregătire profesională.



**LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE DIN STANDARDELE DE PREGĂTIRE
PROFESIONALĂ PE CARE SE FUNDAMENTEAZĂ CURRICULUMUL**

UNITĂȚI DE COMPETENȚE CHEIE
<ul style="list-style-type: none">• Comunicare și numerație• Lucrul în echipă• Tranziția de la școală la locul de muncă
UNITĂȚI DE COMPETENȚE TEHNICE
<ul style="list-style-type: none">• Obținerea preparatelor cu grad redus de complexitate• Servirea în unități de alimentație• Servirea băuturilor• Evidența operativă• Calcule economice specifice serviciilor



Modul I: Sortimentul de preparate și băuturi

1. Notă introductivă

Modulul “**Sortimentul de preparate și băuturi**” face parte din cultura de specialitate aferentă domeniului de pregătire profesională generală **Alimentație**, clasa a X-a, învățământ profesional și are alocat un număr de **350 ore** conform planului de învățământ, din care:

- **210 ore** – instruire practică
- **105 ore** – laborator tehnologic

Modulul se parcurge cu un număr de ore constant pe întreaga durată a anului școlar, nefiind condiționat sau dependent de celelalte module din curriculum.

Modulul “**Sortimentul de preparate și băuturi**” vizează dobândirea de competențe specifice domeniului de pregătire profesională generală, în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în continuarea pregătirii într-o calificare din domeniul de pregătire profesionale generală.

Parcursul conținuturilor modulului “**Sortimentul de preparate și băuturi**” și adecvarea strategiilor didactice vor viza și dezvoltarea competențelor pentru “Comunicarea și numerația” și “Lucrul în echipă”.

2. Unitatea/ unitățile de competențe/ rezultate ale învățării la care se referă modulul

- **Comunicare și numerație**
 1. Formulează opinii personale pe o temă dată
 2. Realizează o scurtă prezentare utilizând imagini ilustrative
 3. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
- **Lucrul în echipă**
 1. Identifică sarcinile și resursele necesare pentru atingerea obiectivelor
 2. Își asumă rolurile care îi revin în echipă
 3. Colaborează cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor
- **Obținerea preparatelor cu grad redus de complexitate**
 1. Dozează materiile prime în funcție de preparat
 2. Obține semipreparate și preparate cu grad redus de complexitate, conform proceselor tehnologice specifice
 3. Aranjează preparatele în vederea servirii
- **Servirea băuturilor**
 1. Identifică sortimentele de băuturi



3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: Sortimentul de preparate și băuturi			
Cunoștințe		Deprinderi	Criterii de evaluare
Rezultatul învățării 1: Dozează materiile prime în funcție de preparat			
<ul style="list-style-type: none">Modalități de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie;Operații de calcul simplu necesare în etapa de dozare a materiilor prime: adunări, scăderi, calcul procentual, împărțiriAparate și ustensile de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar: cântar, balanță, cană gradată, cilindri gradăți, etc.;	<ul style="list-style-type: none">Calcularea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor;Cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime, folosind aparate de măsurat;		<ul style="list-style-type: none">Elevul va demonstra că este capabil să dozeze materiile prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, având la dispoziție rețetare, fișe de lucru, studii de caz, fișe de calitate, documente privind aprovizionarea cu materii prime.
Rezultatul învățării 2: Obține semipreparate și preparate cu grad redus de complexitate conform proceselor tehnologice specifice			
<ul style="list-style-type: none">Operațiile de pregătire a materiilor prime pentru obținerea semipreparatelor:<ul style="list-style-type: none">verificarea calității materiilor prime;operații de prelucrare primară a materiilor prime;Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie; sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie:<ul style="list-style-type: none">operații de prelucrare termică, aseasonare;metode de remediere a defectelor;metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare;verificarea organoleptică a semipreparatelor;sortimentul specific.Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate; sortimentele de preparate	<ul style="list-style-type: none">Pregătirea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie;Pregătirea preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate;		<ul style="list-style-type: none">Elevul va fi capabil să obțină semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie și preparate culinare și produse de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, folosind echipamente tehnologice specifice, în condiții de igienă și siguranță și securitate a muncii.

<p>culinare și de produse de patiserie-cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • operații de prelucrare termică, sezonare; • metode de remediere a defectelor; • metode de păstrare a preparatelor; • sortimentul specific. <p>■ Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;</p> <p>■ Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;</p> <p>■ Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;</p> <p>■ Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie;</p> <p>■ Echipamente tehnologice: vase, ustensile, aparate, utilaje, instalații, etc.</p>	<p>■ Folosirea echipamentului tehnologic, în condiții igienă și de siguranță și securitate a muncii;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Elevul va aprecia din punct de vedere calitativ produsele obținute și va aplica metodele de calcul a valorii energetice pentru semipreparatele culinare și de patiserie-cofetărie precum și pentru preparatele culinare și produsele de patiserie-cofetărie.
<p>Rezultatul învățării 3: Aranjează preparatele în vederea servirii</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Operații specifice de aranjarea pentru servire; ■ Obiecte de inventar necesare aranjării produselor pentru servire: farfurii, platouri, salatiere, boluri, cești, raviere, etc.; ■ Tehnici de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor; elemente de decor specifice; 	<p>■ Montarea preparatelor, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe sau în obiectele de inventar specifice;</p> <p>■ Folosirea elementelor de decor pentru prezentarea estetică a preparatelor, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Elevul va fi capabil să aranjeze preparatele, produsele de cofetărie-patiserie și băuturile în obiectele de inventar specifice, folosind elemente de decor adecvate.
<p>Rezultatul învățării 4: Identifică sortimentele de băuturi</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Criterii de clasificare a băuturilor: concentrația alcoolică, conținut de zahăr, tehnologia de obținere, locul și rolul în de preparate și băuturi; sortimentele de băuturi; ■ Caracteristici ale băuturilor identificate prin 	<p>■ Prezentarea băuturilor după diferite criterii de clasificare;</p> <p>■ Verificarea caracteristicilor băuturilor (prin</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Elevul va demonstra că este capabil să clasifice băuturile alcoolice și nealcoolice și să le caracterizeze în funcție de caracteristicile determinate în urma analizei organoleptice;

<p>analiza organoleptică: aspect – limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajarea CO₂;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reguli privind procesul de degustare a băuturilor: ordinea de degustare a băuturilor, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare; ▪ Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite: compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții de consum, tipul și durata mesei. 	<p>degustare/prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elevul va fi capabil să asocieze corect băuturile cu preparatele servite, respectând regulile de asociere
--	--	---



4. Conținutul formării

Conținuturile formării cuprind teme care pot fi abordate și practic prin desfășurarea de lucrări de instruire practică sau lucrări de laborator tehnologic.

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a conținutului modulului:

1. Modalități de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie;
2. Operații de calcul simplu necesare în etapa de dozare a materiilor prime: adunări, scăderi, calcul procentual, împărțiri;
3. Aparat și ustensile de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar: cântar, balanță, cană gradată, cilindri gradați, etc.;
4. Operațiile de pregătire a materiilor prime pentru obținerea semipreparatelor:
 - 4.1. verificarea calității materiilor prime;
 - 4.2. operații de prelucrare primară a materiilor prime;
5. Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie; sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie:
 - 5.1. operații de prelucrare termică, aseasonare;
 - 5.2. metode de remediere a defectelor;
 - 5.3. metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare;
 - 5.4. verificarea organoleptică a semipreparatelor;
 - 5.5. sortimentul specific.
6. Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu grad redus de complexitate; sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie:
 - 6.1. operații de prelucrare termică, aseasonare;
 - 6.2. metode de remediere a defectelor;
 - 6.3. metode de păstrare a preparatelor;
 - 6.4. sortimentul specific.
7. Indici de calitate ai semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;
8. Valoarea nutritivă și energetică a semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;
9. Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;
10. Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie;
11. Echipamente tehnologice: vase, ustensile, aparate, utilaje, instalații, etc.
12. Operații specifice de aranjarea pentru servire;
13. Obiecte de inventar necesare aranjării produselor pentru servire: farfurii, platouri, salatiere, boluri, cești, raviere, etc.;
14. Tehnici de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor; elemente de decor specifice;
15. Criterii de clasificare a băuturilor: concentrația alcoolică, conținut de zahăr, tehnologia de obținere, locul și rolul în de preparate și băuturi; sortimentele de băuturi;
16. Caracteristici ale băuturilor identificate prin analiza organoleptică: aspect – limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajarea CO₂;
17. Reguli privind procesul de degustare a băuturilor: ordinea de degustare a băuturilor, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare;
18. Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite: compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții de consum, tipul și durata mesei.

Recomandăm sortimentul minimal de produse, cu grad redus de complexitate, care ar fi necesar să fie abordat în cadrul acestui modul, pentru a asigura formarea deprinderilor precizate, în strânsă legătură cu unitățile de competență identificate pentru acest modul:

- a) Semipreparate culinare: fonduri, sosuri reci, sosuri calde;
 - b) Gustări reci: pe bază de umpluturi;
 - c) Gustări calde pe bază de aluaturi: aluat opărit, aluat foietaj, aluat fraged;
 - d) Preparate lichide: supe limpezi, supe îngroșate, ciorbe, borșuri;
 - e) Preparate din pește;
 - f) Preparate servite ca prim fel: din legume, din crupe, paste făinoase și brânză;
 - g) Preparate de bază din legume cu sos;
 - h) Preparate din carne de măcelărie cu legume și sos;
 - i) Preparate din carne tocată: tocături în legume;
 - j) Preparate din carne de pasăre cu sos alb și roșu;
 - k) Preparate simple din subproduse comestibile;
 - l) Dulciuri de bucătărie.
 - m) Aluaturi și produse din aluaturi: aluat dospit, opărit, fraged și produse simple din aceste aluaturi.
 - n) Semipreparate de cofetărie: siropuri, blat alb, blat colorat, creme simple (pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple;
 - o) Prăjituri și torturi simple cu blat alb și colorat, barotate și acoperite cu cremă.
- Sortimentul minimal poate fi lărgit în funcție de condițiile materiale și zonă.

Cadrele didactice, profesori de specialitate și maiștri instructori, pot schimba ordinea de abordare a conținuturilor numai în condițiile în care se respectă atingerea rezultatelor învățării precizate.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: Legislația privind protecția consumatorilor, buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Rețetare, fișe de documentare;
- Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- Vase, ustensile, utilaje specifice unității de alimentație publică;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate

6. Sugestii metodologice

Conținuturile *programei modulului „Sortimentul de preparate și băuturi”* trebuie să fie abordate într-o manieră *flexibilă, diferențiată*, ținând cont de *particularitățile colectivului* cu care se lucrează și de *nivelul inițial de pregătire*.

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 „Sortimentul de preparate și băuturi” are o *structură elastică*, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanță deosebită în dobândirea competențelor de specialitate

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modulului „**Sortimentul de preparate și băuturi**”, în continuare se recomandă câteva exemple de activități practice de învățare:

- exerciții aplicative și practice de identificare și grupare materiilor prime, semipreparatelor și produselor finite cu grad redus de complexitate;
- exerciții aplicative de comparare a proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de cofetărie-patiserie și a proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie;
- exerciții de identificare a caracteristicilor (indicilor) de calitate a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;
- exerciții aplicative și practice de realizarea a semipreparatelor culinare și de cofetărie-patiserie și a proceselor tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie;

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

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psiho-fizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță 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.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Discuții.

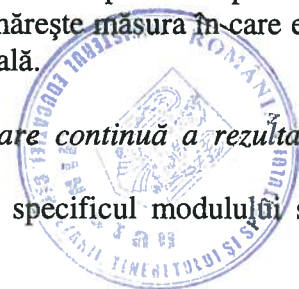
Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*

7. Sugestii cu privire la 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 și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

- a. *în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*
 - Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.



- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- Va fi realizată de către profesor pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b. Finală

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

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- 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.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- 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.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată. Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele cheie și competențele tehnice din standardul de pregătire profesională.

8. Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul bucătarului*, București: Ed. Diasfera;
2. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
3. Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. X-XII*: București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
5. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Tehnician în turism*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
6. Dincă, Cristian și colab. (2006) – *Calificarea profesională Bucătar, manualul pentru clasa XI an de completare*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.
7. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
8. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs.



MODUL II: Servirea preparatelor și băuturilor

1. Notă introductivă

Modulul “**Servirea preparatelor și băuturilor**” face parte din cultura de specialitate aferentă domeniului de pregătire profesională generală **Alimentație**, clasa a X-a, învățământ profesional și are alocat un număr de **315 ore** conform planului de învățământ, din care:

- **210 ore** – instruire practică
- **35 ore** – laborator tehnologic

Modulul se parcurge cu un număr de ore constant pe întreaga durată a anului școlar, nefiind condiționat sau dependent de celelalte module din curriculum.

Modulul “**Servirea preparatelor și băuturilor**” vizează dobândirea de competențe specifice domeniului de pregătire profesională generală, în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în continuarea pregătirii într-o calificare din domeniul de pregătire profesională generală.

Parcursul conținuturilor modulului “**Servirea preparatelor și băuturilor**” și adecvarea strategiilor didactice vor viza și dezvoltarea competențelor pentru “**Lucrul în echipă**”.

3. Unitatea/ unitățile de competențe/ rezultate ale învățării la care se referă modulul

- **Lucrul în echipă**
 1. Identifică sarcinile și resursele necesare pentru atingerea obiectivelor
 2. Își asumă rolurile care îi revin în echipă
 3. Colaborează cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor
- **Servirea în unități de alimentație**
 1. Servește preparatele și băuturile în unitățile de alimentație
 2. Debarasează mesele în sala de servire
 3. Respectă conduita profesională în relația cu consumatorii



3- Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: Servirea preparatelor și băuturilor			Criterii de evaluare
Cunoștințe	Deprinderi		
Rezultatul învățării 1: Servește preparatele și băuturile în unitățile de alimentație			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obiecte de inventar utilizate la realizarea mise-en-plece-ului: față de masă, napron, farfurii, pahare, tacâmuri, elemente de decor, șervete; ▪ Etapele operației de servire la farfurie: aducerea preparatelor la farfurie și așezarea pe mese; ▪ Etapele operației de servire a băuturilor, la pahar: aducerea băuturilor la pahar și așezarea lor pe masă. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Completarea mise-en-place-ului conform meniului comandat; ▪ Efectuarea operațiilor de servire la farfurie, conform regulilor de protocol; ▪ Servirea băuturilor la pahar. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elevul va demonstra că este capabil să completeze mise-en-place-ului conform meniului comandat și să realizeze servirea preparatelor la farfurie și băuturilor la pahar, implicându-se în activitățile echipei din care face parte. 	
Rezultatul învățării 2: Debarasează mesele în sala de servire			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar : farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră etc., (în funcție de meniul comandat); ▪ Etapele transportării la oficiu a obiectelor debarasate: pe tavă, pe antebrațul stâng și pe cărucior. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ridicarea de pe mesele din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol; ▪ Transportarea la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elevul va fi capabil să identifice obiectele de inventar care trebuie debarasate și să efectueze corect operațiunile de ridicare de pe masă și de transport la oficiu al obiectelor debarasate. 	
Rezultatul învățării 3: Respectă conduita profesională în relația cu consumatorii			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reguli de protocol referitoare la: ținuta corporală, mimica, gesturile, salutul, formulele de adresare și de politețe; ▪ Particularitățile unei atitudini corespunzătoare: amabilitate, promptitudine, politețe, corectitudine. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Întâmpinarea clienților conform regulilor de protocol; ▪ Adoptarea unei atitudini corespunzătoare față de consumatori; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elevul va identifica corect regulile de protocol și le va aplica în situații specifice relației cu consumatorii, printr-o atitudine corespunzătoare activităților de servire. 	

4. Conținutul formării

Conținuturile formării cuprind teme care pot fi abordate și practic prin desfășurarea de lucrări de instruire practică sau lucrări de laborator tehnologic.

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a conținutului modulului:

1. Obiecte de inventar utilizate la realizarea mise-en-plece-ului: față de masă, napron, farfurii, pahare, tacâmuri, elemente de decor, șervete;
2. Etapele operației de servire la farfurie: aducerea preparatelor la farfurie și așezarea pe mese;
3. Etapele operației de servire a băuturilor, la pahar: aducerea băuturilor la pahar și așezarea lor pe masă;
4. Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar : farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră etc., (în funcție de meniul comandat);
5. Etapele transportării la oficiu a obiectelor debarasate: pe tavă, pe antebrațul stâng și pe cărucior;
6. Reguli de protocol referitoare la: ținuta corporală, mimica, gesturile, salutul, formulele de adresare și de politețe;
7. Particularitățile unei atitudini corespunzătoare: amabilitate, promptitudine, politețe, corectitudine.

Cadrele didactice, profesori de specialitate și maiștri instructori, pot schimba ordinea de abordare a conținuturilor numai în condițiile în care se respectă atingerea rezultatelor învățării precizate.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

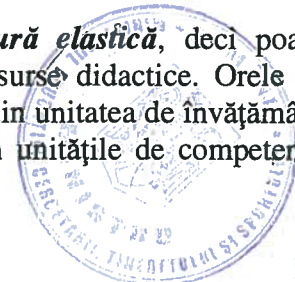
- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: Legislația privind protecția consumatorilor, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- Dotări specifice și obiecte de inventar din sala de servire: mobilier specific și aparatură specifică, inventarul textil, tăvi, farfurii, platouri, servicii specifice, obiecte de servire din sticlă, tacâmuri, obiecte de decor, etc.;
- Filme didactice;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate

6. Sugestii metodologice

Conținuturile *programei modulului „Servirea preparatelor și băuturilor”* trebuie să fie abordate într-o manieră *flexibilă, diferențiată*, ținând cont de *particularitățile colectivului* cu care se lucrează și de *nivelul inițial de pregătire*.

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 „*Servirea preparatelor și băuturilor*” are o *structură elastică*, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.



Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanță deosebită în dobândirea competențelor de specialitate

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modulului „**Servirea preparatelor și băuturilor**”, în continuare se recomandă câteva exemple de activități practice de învățare:

- exerciții aplicative și practice de identificare și grupare a obiectelor de inventar necesare completării mise-en-place-ului;
- exerciții de identificare a regulilor de protocol și a particularităților atitudinii corespunzătoare relației cu consumatorii;
- exerciții aplicative și practice de realizarea a operațiunilor specifice de servire a preparatelor și băuturilor și de debarasare a meselor în sala de servire;

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

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psiho-fizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță 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.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Discuții.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*

7. Sugestii cu privire la 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 și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

- în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.*
 - Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
 - Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
 - Va fi realizată de către profesor pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de



evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b. Finală

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

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- 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.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- 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.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată. Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele cheie și competențele tehnice din standardul de pregătire profesională.

8. Bibliografie

1. Brumar, Constanța (2006) – *A B C – ul ospătarului*, București: Ed. Diasfera;
2. Capotă, Valentina, ș.a. (2008) – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a*, București: Editura CD Press
3. Dobrescu, Emilian (2006) – *Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;
4. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – *Manualul directorului de restaurant*, București: Editura THR-CG;
5. Nicolescu, Radu (1998) – *Tehnologia restaurantelor*, București: Editura Inter-Rebs;
6. Stavrositu, Stere (2006) – *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice*, București: Fundația Arta serviciilor în turism.



Modul III: Gestiune economică

4. Notă introductivă

Modulul “**Gestiune economică**” face parte din cultura de specialitate aferentă domeniului de pregătire profesională generală **Alimentație**, clasa a X-a, învățământ profesional, și are alocat un număr de **70 ore** conform planului de învățământ.

Modulul se parcurge cu un număr de ore constant pe întreaga durată a anului școlar, nefiind condiționat sau dependent de celelalte module din curriculum.

Modulul “**Gestiune economică**” vizează dobândirea de competențe specifice domeniului de pregătire profesională generală, în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în continuarea pregătirii într-o calificare din domeniul de pregătire profesională generală.

Parcursul conținuturilor modulului “**Gestiune economică**” și adecvarea strategiilor didactice vor viza și dezvoltarea competențelor pentru “Comunicarea și numerația”.

5. Unitatea/ unitățile de competențe/ rezultate ale învățării la care se referă modulul

- **Comunicare și numerație**
 3. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
 4. Prelucreează și interpretează grafic rezultatele obținute pe o sarcină dată
- **Calcul economic specific**
 1. Utilizează legislația financiar-contabilă.
 2. Determină valoarea produselor și serviciilor, a drepturilor și obligațiilor.
 3. Utilizează procedeele contabile
- **Evidența operativă**
 1. Recunoaște documentele de evidență operativă din unitățile de alimentație și de hotelărie
 3. Utilizează documentele de evidență operativă din alimentație



3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: Gestiune economică		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare
Rezultatul învățării 1: Utilizează legislația financiar-contabilă		
<ul style="list-style-type: none"> Legislația în turism și alimentație: <ul style="list-style-type: none"> Legea contabilității și norme de aplicare Evaluarea și calculația în contabilitate <ul style="list-style-type: none"> Noțiunea și principiile evaluării patrimoniului în contabilitate Formele de evaluare în contabilitate - evaluarea la intrare (cost de achiziție, cost de producție, valoarea de utilitate, prețul de achiziție, valoarea nominală, valoarea în lei la cursul de schimb) - evaluarea la ieșire (valoarea contabilă la intrare, C.M.P., F.I.F.O., L.I.F.O.) - evaluarea la inventariere; Reevaluarea în contabilitate; Calculul economic în contabilitate. Noțiuni și principii: <ul style="list-style-type: none"> costuri, prețuri, tarife calculația costurilor calculația prețurilor și tarifelor. 	<ul style="list-style-type: none"> Studierea legislației din domeniu; Aplicarea reglementărilor pentru evaluare și calculație; 	<ul style="list-style-type: none"> Elevul va demonstra că este capabil să aplice metodele de evaluare și procedeele de calculație corespunzător reglementărilor contabile în vigoare, având la dispoziție studii de caz, problematizări, prin activități de rezolvare de probleme, explicații orale și scrise ale rezultatelor economice obținute.
Rezultatul învățării 2: Determină valoarea produselor și serviciilor, a drepturilor și obligațiilor		
<ul style="list-style-type: none"> Obiectul și metoda contabilității <ul style="list-style-type: none"> Întreprinderea – sfera de organizare pentru contabilitate; Patrimoniul, ca obiect al contabilității (ecuația generală a patrimoniului, situația netă a patrimoniului, ecuația rezultatului); Structuri patrimoniale studiate în contabilitate (structuri patrimoniale de 	<ul style="list-style-type: none"> Identificarea elementelor patrimoniale (bunuri economice, drepturi, obligații); Evidențierea modificării elementelor patrimoniale prin operații specifice (economice și financiare); Identificarea ecuațiilor patrimoniale; 	<ul style="list-style-type: none"> Elevul va determina valoarea bunurilor economice, a bunurilor și obligațiilor din patrimoniul unei întreprinderi prin activități de rezolvare de probleme, studii de caz, aplicații practice. Elevul va demonstra că este capabil să înregistreze modificările elementelor patrimoniale prin operații specifice într-o

<p>activ, structuri patrimoniale de pasiv, structuri de cheltuieli și venituri);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinarea rezultatelor intermediare și finale; • Modificarea elementelor patrimoniale prin operații specifice. 		<p>situație dată, prin realizarea de studii de caz, problematizare, aplicații practice.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elevul va demonstra că este capabil să stabilească ecuațiile patrimoniale într-o situație dată, prin problematizare, aplicații practice.
<p>Rezultatul învățării 3: Utilizează procedeele contabile</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Procedee contabile. <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie: <ul style="list-style-type: none"> - generale (observație, raționament, clasificare, analiză, sinteză) - comune (documentele, evaluarea, calculația, inventarierea) - specifice (cont, bilanț, bilanț) • Aplicarea procedeeelor contabile (generale și comune). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificarea procedeeelor contabile privind metoda contabilității; ▪ Aplicarea procedeeelor contabile pentru gestionarea patrimoniului; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elevul va identifica procedeele contabile comune și specifice în situații date. ▪ Elevul va demonstra că este capabil să stabilească stocurile factice, în urma aplicării procedeeelor contabile în situații date, pe baza studiilor de caz, problematizărilor.
<p>Rezultatul învățării 4: Recunoaște documentele de evidență operativă din unitățile de alimentație și de hotelărie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Documente de evidență operativă în unitățile de alimentație și de hotelărie: <ul style="list-style-type: none"> • Tipuri de documentele utilizate în alimentație: aviz de însoțire a mărfii, factura, fișa de magazie, nota de plată, bon de consum, nota de comandă, borderou, raport zilnic de gestiune, monetar, registru de stocuri, nota de recepție, bon de predare-transfer-restituire, declarație de inventar; • Tipuri de documente utilizate în hotelărie: bon de predare-transfer-restituire, declarație de inventar, fișa de magazine; ▪ Operații economico-financiare; <ul style="list-style-type: none"> • aprovizionare, încasare – plată, descărcare de gestiune, vânzare, inventariere, recepție 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificarea documentelor de evidență operativă din unitățile de alimentație și de hotelărie; ▪ Selectarea documentelor de evidență operativă în funcție de operațiile. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elevul va demonstra că este capabil să identifice documentele de evidență operativă utilizate în unitățile de alimentație și de hotelărie, prin activități de simulare, joc de rol, studii de caz.
<p>Rezultatul învățării 5: Utilizează documentele de evidență operativă din alimentație</p>		



<p>■ Regimul documentelor de evidență operativă din alimentație:</p> <ul style="list-style-type: none">● elementele documentelor: aviz de însoțire a mărfii, factura, fișa de magazie, nota de plată, bon de consum, nota de comandă, borderou, raport zilnic de gestiune, monetar, registru de stocuri, nota de recepție, bon de predare-transfer-restituire, declarație de inventar;● norme de completare a documentelor: în număr de exemplare conform legii; fără modificări, ștersături, adăugiri; cu date reale și complete.	<ul style="list-style-type: none">■ Completarea documentelor de evidență operativă;■ Interpretarea documentelor de evidență operativă din punct de vedere al conținutului.	<ul style="list-style-type: none">■ Elevul va completa documentele de evidență operativă din unitățile de alimentație, respectând normele de întocmire a acestor documente, în situații date, prin aplicații practice, studii de caz, simulări.
---	---	---

4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a conținutului modulului:

1. Legislația în turism și alimentație:

1.1. Legea contabilității și norme de aplicare

2. Evaluarea și calculația în contabilitate

2.1. Noțiunea și principiile evaluării patrimoniului în contabilitate

2.2. Formele de evaluare în contabilitate

- evaluarea la intrare (cost de achiziție, cost de producție, valoarea de utilitate, prețul de achiziție, valoarea nominală, valoarea în lei la cursul de schimb)
- evaluarea la ieșire (valoarea contabilă la intrare, C.M.P., F.I.F.O., L.I.F.O.)
- evaluarea la inventariere;

3. Reevaluarea în contabilitate;

4. Calculul economic în contabilitate. Noțiune și principii:

4.1. Costuri, prețuri, tarife

4.2. Calculația costurilor

4.3. Calculația prețurilor și tarifelor.

5. Obiectul și metoda contabilității

5.1. Întreprinderea – sfera de organizare pentru contabilitate;

5.2. Patrimoniul, ca obiect al contabilității (ecuația generală a patrimoniului, situația netă a patrimoniului, ecuația rezultatului);

5.3. Structuri patrimoniale studiate în contabilitate (structuri patrimoniale de activ, structuri patrimoniale de pasiv, structuri de cheltuieli și venituri);

5.4. Determinarea rezultatelor intermediare și finale;

5.5. Modificarea elementelor patrimoniale prin operații specifice.

6. Procedee contabile.

6.1. Tipologie:

- generale (observație, raționament, clasificare, analiză, sinteză)
- comune (documentele, evaluarea, calculația, inventarierea)
- specifice (cont, bilanță, bilanț)

6.2. Aplicarea procedeelelor contabile (generale și comune).

7. Documente de evidență operativă în unitățile de alimentație și de hotelărie:

7.1. Tipuri de documentele utilizate în alimentație: aviz de însoțire a mărfii, factura, fișa de magazie, nota de plată, bon de consum, nota de comandă, borderou, raport zilnic de gestiune, monetar, registru de stocuri, nota de recepție, bon de predare-transfer-restituire, declarație de inventar;

7.2. Tipuri de documente utilizate în hotelărie: bon de predare-transfer-restituire, declarație de inventar, fișa de magazine;

8. Operații economico-financiare;

8.1. Aprovizionare, încasare–plată, descărcare de gestiune, vânzare, inventariere, recepție;

9. Regimul documentelor de evidență operativă din alimentație:

9.1. Elementele documentelor: aviz de însoțire a mărfii, factura, fișa de magazie, nota de plată, bon de consum, nota de comandă, borderou, raport zilnic de gestiune, monetar, registru de stocuri, nota de recepție, bon de predare-transfer-restituire, declarație de inventar;

9.2. Norme de completare a documentelor: în număr de exemplare conform legii; fără modificări, ștersături, adăugiri; cu date reale și complete.

Profesorii de specialitate pot schimba ordinea de abordare a conținuturilor numai în condițiile în care se respectă atingerea rezultatelor învățării precizate.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Dotările specifice sălilor de clasă;

- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Legea contabilității nr.82/1991;
- Imprimare ale documentelor utilizate în contabilitate: aviz de însoțire a mărfii, factură, fișă de magazie, notă de plată, bon de consum, notă de comandă, borderou, raport zilnic de gestiune, monetar, registru de stocuri, notă de recepție, bon de predare-transfer-restituire, declarație de inventar, bon de predare-transfer-restituire;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate

6. Sugestii metodologice

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

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 „**Gestiune economică**” are o **structură elastică**, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modului „**Gestiune economică**”, în continuare se recomandă câteva exemple de activități practice de învățare:

- exerciții aplicative și practice de identificare a elementelor legislative pe care se bazează metodele de evaluare și procedeele de calculație;
- exerciții aplicative și practice de identificare a procedeele contabile comune și specifice în situații date
- exerciții de identificare a documentele de evidență operativă utilizate în unitățile de alimentație și de hotelărie;
- exerciții aplicative și practice de înregistrare a modificărilor elementelor patrimoniale prin operații specifice într-o situație dată;
- exerciții aplicative și practice de completare a documentele de evidență operativă din unitățile de alimentație;

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

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psiho-fizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță 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.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Discuții.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*

7. Sugestii cu privire la 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 și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

a. în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- Va fi realizată de către profesor pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b. Finală

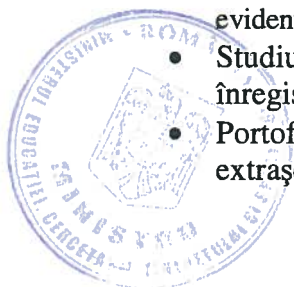
- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- 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.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- 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.
- Mini-monografii contabile, care să aibă la bază exemple pentru fiecare categorie de document de evidență primară în alimentație.
- 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.



O competență se va evalua o singură dată.

8. Bibliografie

1. Dumitrana M., Jalbă L., Duță O.(2008) – *Contabilitatea în comerț și turism*, București: Editura Universitară;
2. Lupu N. (2005) – *Hotelul – economie și management*, București: Editura All Beck
3. Negruțiu M., Dumitrana M., Bîrsan L.L.(1998) – *Contabilitatea în comerț și turism*, București: Editura Maxim;
4. Tulvinschi M.(2003) – *Contabilitatea în comerț și turism*, București: Editura Didactică și Pedagogică;
5. *** Legea Contabilității nr.82/1991
6. *** ORDIN nr. 3.512 din 27 noiembrie 2008 privind documentele financiar-contabile
7. *** Regulamentul privind aplicarea Legii Contabilității
8. www.conta.ro
9. www.mfinante.ro



