

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII

Anexa nr. 2 la OMEdC nr. 3172/30.01.2006

CURRICULUM

LICEU TEHNOLOGIC

RUTA PROGRESIVĂ

CLASA a XIII a

CALIFICAREA: TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE

NIVEL 3

BUCUREȘTI

2005

AUTORI

1. **ANDREI CRISTINA** – Prof. gradul definitiv, Grup Școlar Economic Administrativ ”O. Onicescu” Botoșani
2. **BUCURA DANA ALICE** - Prof. gradul I, Colegiul Economic “I. Ghica” Târgoviște
3. **COSTACHE RODICA** – Prof. gradul I, Grupul Școlar "Voievodul Gelu" Zalău
4. **DUMITRAȘCU - NICU DUMITRA** – Prof. gradul I, Colegiul Economic “Viilor” București
5. **ISMAIL NELIDA** – Prof. gradul II, Colegiul Economic Mangalia

CONSULTANȚI:

CIOBANU GABRIELA LILIANA – Inspector de specialitate Centrul Național de Dezvoltare a
Învățământului Profesional și Tehnic

DINCĂ CRISTIAN - Prof. gradul II, Colegiul Economic „Dionisie Pop Marțian” Alba Iulia

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Liceu tehnologic – ruta progresivă
clasa a XIII-a
Aria curriculară Tehnologii

Calificarea: Tehnician în gastronomie

Cultură de specialitate și instruire practică săptămânală			310 ore
Modulul I:	Total ore/an		62
Mediul concurențial al afacerii	din care:	laborator tehnologic instruire practică	31
Modulul II:	Total ore/an		62
Finanțarea afacerii	din care :	laborator tehnologic instruire practică	31
Modulul III:	Total ore/an		93
Promovarea producției culinare și de patiserie-cofetărie	din care:	laborator tehnologic instruire practică	62
Modulul IV:	Total ore/an		93
Organizarea producției de patiserie cofetărie	din care:	laborator tehnologic instruire practică	62
Total ore/an: 10 ore/săptămână x 31 săptămâni = 310 ore			

Stagii de pregătire practică			150 ore
Modulul V:	Total ore/an		30
Managementul calității	din care:	laborator tehnologic instruire practică	30
Modulul VI:	Total ore/an		60
Consumuri specifice și rețete	din care:	laborator tehnologic instruire practică	30 30
Modulul VII:	Total ore/an		60
Sisteme europene de asigurarea calității în alimentație	din care:	laborator tehnologic instruire practică	60
Practică comasată: 30 ore/săptămână x 5 săptămâni/an = 150 ore			

Curriculum în dezvoltare locală			124 ore
Modulul VIII:	Total ore/an		62
Promovarea de tehnologii și preparate noi	din care:	laborator tehnologic instruire practică	
Modulul IX:	Total ore/an		62
Particularitățile cateringului	din care:	laborator tehnologic instruire practică	

Curriculum în dezvoltare locală (CDL): 4 ore/săptămână x 31 săptămâni = 124 ore

TOTAL 584 ore/an

NOTĂ INTRODUCȚIVĂ

Adaptarea la noile cerințe ale economiei de piață, presupune însușirea acelor competențe care să dezvolte în rândul elevilor înaltul profesionalism, inițiativa, perspicacitatea, abilitatea de a opera eficace într-un cadru economic dinamic și concurențial.

Predarea modulelor la Nivelul 3 - specializarea tehnician în gastronomie– urmărește formarea la viitorii absolvenți a unor abilități legate de :

- Identificarea oportunităților de piață
- Realizarea unei oferte de mărfuri conform nevoilor și cerințelor consumatorilor
- Identificarea celor mai bune surse de finanțare pentru desfășurarea activității
- Utilizarea bilanțului contabil pentru informarea, analiza și previzionarea activităților prin calculul principalilor indicatori economico-financiari

Pe lângă activitățile specifice, tehnician în gastronomie, își va dezvolta competențe cheie importante prin care va desfășura o bună comunicare atât cu persoanele cu care intră în contact cât și în cadrul echipei de lucru, va dezvolta competențe pentru utilizarea softurilor specifice, va aplica continuu tehnici de îmbunătățire a calității la locul de muncă.

În acest scop curriculum-ul a fost conceput pe module majore care vizează atât prezentarea conceptelor, principiilor și noțiunilor esențiale care formează sistemul teoretic, cât și aplicabilitatea metodelor și procedurilor larg utilizate în diferite demersuri la locul de muncă.

Operaționalizarea cunoștințelor teoretice constituie elemente de lucru pentru profesorul de specialitate în scopul realizării următoarelor obiective:

- Realizarea predării – învățării în perspectivă interdisciplinară, valorificând informațiile și cunoștințele însușite de către elevi în clasa a XI-a la modulele „**Marketingul afacerii**”, „**Planificarea operațională**”, „**Organizarea resurselor umane**”
- Reliefarea principalelor elemente teoretico-metodologice, aplicabile cu prioritate la agentul economic de profil
- Punerea la dispoziția elevilor a unor studii de caz la fiecare modul
- Perfecționarea profesională datorită schimbărilor rapide în ceea ce privește satisfacerea exigențelor tot mai ridicate ale clienților.

Orele de laborator tehnologic de la următoarele module: **Mediul concurențial (1 oră) , Finanțarea afacerii (1 oră), Promovarea producției culinare și de patiserie-cofetărie (2 ore)**, se desfășoară *pe baza modelului de proiectare „firma de exercițiu ”*. **Aceste ore de laborator vor fi organizate în orarul școlii în aceeași zi, grupate în calup de 4 ore/zi pentru a asigura eficiența activității în firma de exercițiu.**

Pentru asigurarea premiselor integrării profesionale a absolvenților pe piața muncii, cât și pentru formarea profesională continuă, este nevoie de flexibilitate și adaptare la tipurile de competențe

identificate ca fiind necesare în prezent și mai ales în viitor pe o piață a muncii aflată în continuă schimbare și adaptare la cerințele impuse de dezvoltarea economică.

Competențele generale care pot fi dezvoltate prin activitatea în cadrul firmei de exercițiu, alături de competențele tehnice specializate specifice modulelor de pregătire, dau posibilitatea elevilor ca la finalul unei secvențe de pregătire practică realizată cu profesorul de specialitate și/sau cu maestrul instructor să:

- organizeze și să conducă activități în cadrul companiilor din domeniul serviciilor;
- fundamenteze strategii.
- elaboreze oferta de produse și servicii a companiei;
- țină evidența contabilă a companiei;
- efectueze analiza eficienței economico-financiare a companiei.

Firma de exercițiu este un concept didactic, bazat pe învățarea prin practică. Este o simulare a unei firme reale, care poate fi realizată prin implicarea directă a unui profesor coordonator.

O firmă de exercițiu este o firmă simulată, care oglindește operațiunile lumii afacerilor reale, în ramura aleasă. Este un concept didactic, o imitație a unei situații profesionale reale, cu obiective educaționale.

Rețeaua creată de firmele de exercițiu care își desfășoară activitatea în școli, organizată și condusă de Centrala Firmelor de exercițiu, inclusă în rețeaua internațională a Firmelor de Exercițiu, răspunde cerințelor economiei naționale și mondiale printr-un învățământ orientat la maximum către pregătirea practică.

Acesta este dirijat spre individ și dezvoltarea personalității lui. În firmele de exercițiu se creează, pe cât posibil, interconexiunile cele mai apropiate de realitate care se stabilesc între oameni, în cursul desfășurării diferitelor tipuri de activități specifice procesului de producție dintr-o companie.

Acest model creează posibilități nelimitate pentru realizarea proceselor active și de dezvoltare, de creare de legături reciproce, atât între membrii colectivului cât și între diferitele firme din țară și din străinătate .

În timpul activității în firma de exercițiu se definitivează și se dezvoltă competențele fundamentale necesare pentru a lucra într-o companie. Organizarea învățământului sub forma unei companii care își desfășoară activitatea pe o piață determinată și subordonată legislației în vigoare în țară și străinătate, stabilește în ce măsură, **cum , unde și când** se aplică cunoștințele dobândite pe parcursul procesului de învățare.

Caracteristicile firmei de exercițiu:

- un laborator pentru pregătirea teoretică și practică economică;
- își desfășoară activitatea ca o firmă reală, dar cu bani și mărfuri virtuale, în conformitate cu practica și legile specifice economiei naționale;
- formează cunoștințe despre locul de muncă, sub conducerea metodologică a profesorului;

- oferă posibilitatea de a implica în procesul de învățare experți din sfera practică;
- deciziile greșite, care în realitate ar crea probleme serioase, nu au astfel de urmări în cazul unei firme de exercițiu, dar oferă situații de învățare;

Locul de desfășurare a activității firmei de exercițiu este un cabinet dotat cu mobilier corespunzător, cu echipamente necesare învățării, pentru efectuarea de operații economice și comerciale care să simuleze activitatea unei firme din sfera economică reală.

Scopul firmei de exercițiu este ca elevii să dobândească competențe cheie, care să le permită să se realizeze cu succes în lumea reală.

Competențe cheie:

- abilități antreprenoriale
- deprinderi de lucru în echipă
- capacitate de conducere
- autonomie de lucru
- luarea de decizii și asumarea răspunderii
- culegerea și prelucrarea independentă a informațiilor
- gândirea creativă
- aplicarea în practică a cunoștințelor teoretice
- rezolvare de situații problemă
- perseverență
- organizarea locului de muncă

Scopul și sarcinile educative ale firmei de exercițiu se realizează prin :

- Simularea proceselor de lucru dintr-o întreprindere ;
- Realizarea unei legături nemijlocite între teorie și practică ;
- Aplicarea în practică a cunoștințelor de la diverse discipline și module de studiu;
- Cooperarea între elevi;
- Acționarea în situații neobișnuite;
- Se lucrează într-un centru antreprenorial - care este un simulator de birou modern.

Profesorii au un rol hotărâtor în procesul de pregătire IN sau PRIN intermediul **Firmei de exercițiu**. Ei trebuie să aibă aptitudini și cunoștințe de comerț și de management.

Conducătorii de **Firme de exercițiu** sunt consultanți și organizatori ai procesului de pregătire și trebuie să stăpânească principiul pregătirii orientate spre partea practică.

Sarcini ale profesorilor coordonatori de firmă de exercițiu:

- Acorda consultații și pun elevii să desfășoare activități practice în mod independent în cadrul unei **firme de exercițiu**.
- Verifică cunoștințele și competențele însușite de elevi.
- Stabilesc sarcini cu scop final pentru elevi.

- Organizează activitatea în *Firma de exercițiu*.
- Organizează, în anumite cazuri, activitatea pe grupe mai mici.
- Motivează, activează și orientează activitatea elevilor.

Provocări pentru profesorii care își desfășoară activitatea sub forma *Firmei de exercițiu*:

- Se lucrează în echipa - lucru care face apel la calități precum spirit de răspundere, capacitate organizatorică, exactitate, precizie, acuratețe, pricepere de a rezolva conflicte.
- Se aplică în practică cunoștințe din diverse domenii, precum contabilitate, drept, informatica, științe sociale, și altele, ceea ce înseamnă ca activitatea în cadrul unei *Firmei de exercițiu* solicită o muncă și o calificare suplimentară și independentă.
- Se studiază și se aplică normele stabilite pentru activitatea *Firmei de exercițiu* (legi, hotărâri de guvern, ordonanțe de guvern și altele). Profesorul trebuie să fie la curent cu toate modificările din domeniu.
- Prin stimularea de situații reale, elevii fac cunoștință cu scopurile specifice întreprinderii, cu structura ei organizatorică, cu conexiunile existente și fișa postului. Acest lucru impune ca profesorul să mențină legături strânse cu întreprinderea parteneră cu obiect de activitate asemănător.
- Profesorul este obligat să-și lărgască propriile cunoștințe în diverse domenii, legate de activitatea *Firmei de exercițiu*.
- Utilizarea computerului în activitatea *Firmei de exercițiu* solicită perfecționarea competențelor de utilizare a calculatorului.
- Rolul profesorului este diferit - el trebuie să sprijine activitatea, să o coordoneze, să planifice și să controleze. Toate acestea presupun o muncă mai dificilă, mai intensivă, dar și mai interesantă.
- *Firma de exercițiu* impune aplicarea unor metode diverse: lucru în echipă, activitate în grupuri mici, simulare, experiment, activitate individuală, prezentare, studiu de caz.

Avantaje ale desfășurării activității didactice sub forma *Firmei de exercițiu*:

- Activitatea se desfășoară pe echipe.
- Procesul muncii este mai important decât rezultatul final (adică un caz rezolvat incorect sau o situație scăpata de sub control pot avea urmări mai bune pentru elevi. În firma de exercițiu nici o sarcină nu are din principiu numai o singură rezolvare sau o rezolvare « corectă ». Firmele de exercițiu care lucrează în pierdere pot furniza rezultate mai bune din punct de vedere didactic).
- Procesul de învățământ este mai structurat.
- Elevii trebuie să își asume o responsabilitate mai mare.
- În firmă de exercițiu participarea fiecărui elev trebuie să fie egală, adică volumul de muncă trebuie să fie același.

Profesorul încurajează:

1. asumarea de responsabilități;

2. adoptarea de decizii;
3. lucrul în echipă;
4. gândirea critică;
5. rezolvarea de probleme, etc.

MODULUL I

MEDIUL CONCURENȚIAL

I. LOCUL MODULULUI ÎN CADRUL PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

- Categoria de curriculum : curriculum diferențiat(CD),
- Nr. de ore: 62 ore/an, din care:31 ore laborator tehnologic (firma de exercițiu);
- Toate orele sunt desfășurate de către profesorul de specialitate.

II. LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE RELEVANTE PENTRU MODUL

UC 9. Mediul concurențial al afacerilor

III. TABEL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Unități de competențe	Competențe individuale	Conținuturi tematice
UC9. Mediul concurențial al afacerilor	C1. Analizează concurența pe piață C2. Analizează modalitățile de a fi competitiv în mediul de afaceri	Analiza concurenților • Identificarea concurenților : studierea directă a pieței, publicații de specialitate, Internet, alte modalități mass media (LT) • Evaluarea ofertei de produse și servicii a concurenților: din punct de vedere a prețurilor, diversității sortimentale, calității, segmentelor de consumatori, cotei de piață, nivelului tehnologic, etc. (LT) • Determinarea punctelor tari și slabe ale ofertei proprii prin camparea acesteia cu cea a concurenților: compararea: prețurilor proprii cu cele ale concurenților,structurilor sortimentale, nivelurilor calitative, cotelor de piață, segmentelor de consumatori, nivelurilor tehnologice Competitivitate în mediul de afaceri • Selectarea ofertelor optime ale furnizorilor: observare, compararea ofertei furnizorilor cu obiectivele proprii, analiza prețurilor, analiza calității, aprecierea credibilității furnizorilor • Identificarea modalităților de creștere a eficienței activității: măsuri de formare continuă a personalului, motivarea personalului, modernizarea tehnologiei, măsuri de reducere a costurilor, îmbunătățirea continuă a calității • Anticiparea nevoilor clienților și adaptarea permanentă a ofertei

	C3. Adaptează strategiile în funcție de informațiile deținute în urma analizei mediului concurențial	la acestea : studierea comportamentului de consum al clienților, identificarea nișelor de piață(LT) Strategii în mediul concurențial • Realizarea unei oferte competitive: costuri reduse, prețuri, calitate, diversitate sortimentală, modalități de prezentare și informare, comportamentul personalului (LT) • Aplicarea strategiilor adecvate mediului concurențial: resursele umane, produs/serviciu, prețuri, distribuția pe piață, promovare • Promovarea pe piață a ofertei proprii de servicii și a întreprinderii: publicitate, promovarea vânzărilor, relații publice, forțele proprii de vânzare, târguri și expoziții (LT)
--	---	--

III. Sugestii metodologice

Toate conținuturile modului „Mediul concurențial” vor fi efectuate de către profesorul de specialitate în orele de teorie și de laborator tehnologic în cadrul „*Firmei de exercițiu*”.

Conținuturile pot fi abordate în ordinea în care sunt prezentate în tabelul de corelare a acestora cu competențele individuale.

În procesul de învățare se pot utiliza și materialele de învățare la distanță (legate de mediul concurențial al agentului economic) ca sursă de informare orientativă.

Profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator implicând activ pe cel ce învață. Se pot utiliza metode ca: observația, munca independentă, experimentul, simularea, problematizarea, jocul de rol, exercițiul, discuțiile în grup care stimulează critica, învățarea prin proiecte, studiul de caz, brainstormingul etc.

Aceste metode se caracterizează prin faptul că:

- sunt centrate pe elev și pe activitate;
- pun accent pe dezvoltarea gândirii, formarea aptitudinilor și a deprinderilor;
- încurajează participarea elevilor, creativitatea, inițiativele;
- determină un parteneriat profesor - elev;
- au un puternic accent formativ, nu informativ;
- presupun folosirea unui limbaj simplu, accesibil;
- adaptează metodele de lucru la nivelul clasei.

Vor fi promovate situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la probleme reale, pentru a se ține cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajaților și ale societății. Elevilor li se va permite să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului, prin descoperire, conversație și realizarea de materiale cum ar fi: proiecte, scheme, portofolii.

Repartizarea numărului de ore pe conținuturi tematice se realizează în funcție de ritmul de învățare al elevilor și de complexitatea conținutului. Se vor promova metode activ – participative, centrate pe elev, care dezvoltă gândirea, încurajează participarea elevilor, dezvoltă creativitatea și realizează o comunicare multidirecțională. Activitățile la lecții vor fi variate, astfel încât, indiferent de stilul de învățare caracteristic, toți elevii să dobândească competențele necesare.

Se recomandă de asemenea organizarea predării-învățării utilizând activități diferențiate pe grupuri de elevi 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).

Toate conținuturile acestui modul vor fi parcurse în strânsă legătură cu firma de exercițiu. Firma de exercițiu permite în primul rând identificarea potențialului de care dau dovadă elevii. Lucrul la firma de exercițiu determină dobândirea de abilități antreprenoriale, de comunicare, de lucru în echipă, de socializare.

Activitatea în cadrul firmei de exercițiu presupune o adevărată interdisciplinaritate în ceea ce privește conținuturile diverselor module: economie, contabilitate, tehnologia informației, limbi străine, limba română, drept, marketing etc.

Competențele din cadrul acestui modul pot fi exersate în cadrul firmei de exercițiu astfel:

Competența 1. “Analizează concurența pe piață” poate fi dobândită prin dezvoltarea capacității elevilor de a : identifica concurenții existenți pe piață, caracteristicile ofertei de produse/servicii, și de a stabili punctele tari și punctele slabe ale propriei firme.

Competența 2 . „Analizează modalitățile de a fi competitiv în mediul de afaceri” se dobândește prin dezvoltarea capacității elevilor de a : identifica modalitățile de eficientizare a activității, de a analiza nevoile consumatorilor și de a selecta cei mai buni furnizori în condițiile date.

Competența 3. „Adaptează strategiile în funcție de informațiile deținute în urma analizei mediului concurențial” se dobândește prin dezvoltarea competențelor elevilor de a :realiza o ofertă optimă a propriei firme și de a o promova cât mai atractiv pe piață prin aplicarea strategiilor adecvate mediului concurențial.

Activitatea de la firma de exerciți dezvoltă elevului atât spiritul antreprenorial cât și comportamentul într-un mediu de afaceri, de concurență.

Criteriile specifice de evaluare vor fi preluate din Standardul de pregătire profesională de către profesor și prezentate elevului. Elevul poate fi integrat în evaluarea activităților sale, consolidând astfel, capacitatea de a se autoevalua și mărinđ gradul de transparență a acordării notelor.

Evaluarea finală a competențelor trebuie realizată în concordanță cu precizările incluse în Standardul de Pregătire Profesională.

Promovarea modului este demonstrată prin atingerea tuturor competențelor specificate în tabelul de corelare a competențelor cu conținuturile.

Competențele specifice unui 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.

Procesul de evaluare pe parcursul anului și evaluarea finală trebuie să urmărească gradul de dobândire a competențelor și nu nivelul de cunoștințe acumulate. Cunoștințele științifice nu reprezintă decât cadrul în care se dezvoltă competențele. Pe parcursul anului elevul trebuie să fie supus evaluării prin probe de evaluare diferite, în momente diferite, iar rezultatul final al evaluării (atingerea competențelor) va avea în vedere progresul realizat de acesta.

Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul.

În situația în care elevul nu reușește să demonstreze însușirea unei competențe, acesta are posibilitatea de a participa la o nouă evaluare, după o perioadă de pregătire.

Profesorul își elaborează pachete de evaluare pentru toate competențele incluse în modul. Pentru a veni în sprijinul profesorilor este prezentat un model (orientativ) de realizare a evaluării pe competențe. Pe parcursul unei săptămâni de practică la agentul economic elevului i se va înmâna o fișă de lucru în care i se specifică activitățile care vor fi evaluate. Activitățile supuse evaluării sunt criteriile de performanță și condițiile de aplicabilitate ale competenței evaluate.

Exemplificarea unui pachet de evaluare pe o competență

Activitate: Lucrezi într-un compartiment de marketing într-o formă de exercițiu. Analizează concurența pe piața virtuală a firmei de exercițiu.

U.C.9 Mediul concurențial al afacerilor

C.1. Analizează concurența pe piață

	Criterii de performanță	Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanță	Probe de evaluare
a	Identificarea concurenților	• studierea directă a pieței • publicații de specialitate • Internet • alte modalități mass media	Probe practice/scrise/orale
b	Evaluarea ofertei de produse și servicii a concurenților	• din punct de vedere a prețurilor • diversității sortimentale • calității • segmentelor de consumatori • cotei de piață • nivelului tehnologic, etc.	Probe practice/scrise/orale
c	Determinarea punctelor tari și slabe ale ofertei proprii prin compararea acesteia cu cea a concurenților	Compararea: • prețurilor proprii cu cele ale concurenților • structurilor sortimentale • nivelurilor calitative • cotelor de piață • segmentelor de consumatori • nivelurilor tehnologice	Probe practice/scrise/orale

Pe parcursul semestrului întâi realizați o analiză completă a mediului concurențial al firmei voastre de exercițiu. Rezultatele vor fi incluse într-un portofoliu care va cuprinde:

1. Sursele folosite pentru a identifica concurenții.
2. Concurenții existenți pe piața românească.
3. Evaluarea ofertei concurenților principali: preț, calitate, sortiment, segmente de consumatori, cota de piață, nivel tehnologic.
4. Analiza SWOT a propriei firme: puncte tari, puncte slabe, oportunități, amenințări.

Evaluatorul va evalua elevul pe parcursul unui semestru folosind o fișă de observare în care va nota rezultatul evaluării.

Fișa de observare

Nume candidat:

Nume evaluator:

U.C.9: Mediul concurențial al afacerilor

C.1 : Analizează concurența pe piață.

NR. CRT.	CERINȚE		REZULTATUL EVALUĂRII	DATA
a	Identificarea concurenților	Surse	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Concurenți	DA sau (✓) NU sau (X)	
b	Evaluarea ofertei concurenților principali	Preț	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Calitate	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Sortiment	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Segmente de consumatori	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Cota de piață	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Nivel tehnologic	DA sau (✓) NU sau (X)	
c	Analiza SWOT a propriei firme	Puncte tari	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Puncte slabe	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Oportunități	DA sau (✓) NU sau (X)	
		Amenințări	DA sau (✓) NU sau (X)	

- Evaluatorul va bifa fiecare sarcina îndeplinită corect de către elev.
- Competența se consideră atinsă dacă elevul îndeplinește sarcina o singură dată.
- Certificarea competenței se obține dacă toate sarcinile de lucru sunt îndeplinite. Sarcinile neîndeplinite se vor reevalua după o perioadă de pregătire folosindu-se același instrument de evaluare.

Precizări pentru aplicarea probei de evaluare

- *elevul va fi evaluat în urma parcurgerii tuturor etapelor de învățare*
- *certificarea acestei competențe se va realiza în urma evaluării formative.*
- *înregistrarea performanței se va realiza printr-o fișă de observare completată de profesor pe parcursul probei*

Sugestii privind dovezile evaluării:

- *Fișa de observare, care trebuie să fie elaborată conform criteriilor de performanță și condițiilor de aplicabilitate, utilizată pentru evaluarea prin probe practice constituie dovadă a evaluării*
- *Pentru probele scrise, dovezi ale evaluării sunt considerate fișele de lucru, proiectele, portofoliile.*

MODULUL II

FINANȚAREA AFACERII

I. Locul modulului în cadrul planului de învățământ

- Categoria de curriculum : curriculum diferențiat
- Nr. de ore: 62, din care 31 laborator tehnologic (firma de exercițiu)
- Toate orele sunt desfășurate de profesorul de specialitate

II. Lista unităților de competențe relevante pentru modul

UC 14 Finanțarea afacerii

III. Tabel de corelare a competențelor și conținuturilor

Unități de competențe	Competențe individuale	Conținuturi tematice
UC 14 Finanțarea afacerii	C1 Determină sursele proprii și străine în finanțarea unei afaceri C2 Utilizează documentele și registrele obligatorii în derularea unei afaceri. C3 Analizează	Surse proprii și străine în finanțarea unei afaceri • identificarea tipurilor de surse de finanțare: proprii și străine • selectarea surselor proprii de finanțare ale agentului economic și caracteristicile acestora: capital, prime de capital, rezerve, rezultatul exercițiului, rezultatul reportat, provizioane pentru riscuri și cheltuieli • selectarea surselor străine de finanțare după natură și scadență: împrumuturi, datorii față de terți, pe termen lung (mai mare de un an), pe termen scurt (mai mic de un an și caracteristicile lor : - sursele proprii sunt nerambursabile și se utilizează conform legislației în vigoare asigurând finanțarea permanentă a întreprinderii - sursele străine au caracter rambursabil și sunt de regulă purtătoare de dobânzi, asigurând finanțarea temporară a întreprinderii Documente și registre obligatorii în derularea unei afaceri • identificarea documentelor și registrelor obligatorii în derularea unei afaceri: - documente: pe tipuri de evenimente și tranzacții (factură, aviz de însoțire a mărfii pentru achiziție și vânzare de bunuri, stat de salarii pentru operații legate de salarii, chitanță, ordin de plată pentru încasări și plăți, note de contabilitate pentru operațiile care nu au la bază documente justificative) - registre: jurnal, inventar, cartea mare • verificarea registrelor contabile: dacă documentele justificative și notele contabile au fost înregistrate cronologic în registrul jurnal și sistematic în registrul cartea mare. Informațiile economico-financiare din bilanț • identificare funcțiilor bilanțului: de informare, de analiză, previzională • compararea informațiilor din bilanț pentru perioada curentă cu cele din perioada precedentă: active imobilizate, active circulante, capitaluri proprii, datorii, venituri, cheltuieli,

	informațiile economico-financiare din bilanț	rezultat financiar calcularea indicatorilor pe baza informațiilor din bilanț: capitaluri proprii, capitaluri permanente, fondul de rulment, nevoia de fond de rulment, trezoreria netă, lichiditate, solvabilitate
--	--	--

III. Sugestii metodologice

Toate conținuturile modului „Finanțarea afacerii” vor fi efectuate de către profesorul de specialitate în orele de teorie și de laborator tehnologic în cadrul „**Firmei de exercițiu**”.

După înființarea firmei de exercițiu, obiectivul principal al managerilor este acela de a identifica cele mai bune surse de finanțare pentru desfășurarea activității, în conformitate cu obiectul de activitate. Aceștia pot utiliza pentru finanțare atât sursele proprii, concretizate în capital, prime de capital, rezerve, rezultatul exercițiului, rezultatul reportat, provizioane pentru riscuri și cheltuieli, cât și sursele străine ca împrumuturi, datorii față de terți, pe termen lung (mai mare de un an), pe termen scurt (mai mic de un an).

În conformitate cu prevederile legale, toate evenimentele și tranzacțiile desfășurate în cadrul firmei sunt consemnate în documente de evidență (factură, aviz de însoțire a mărfii pentru achiziție și vânzare de bunuri, stat de salarii pentru operații legate de salarii, chitanță, ordin de plată pentru încasări și plăți, note de contabilitate pentru operațiile care nu au la bază documente justificative), și registre contabile obligatorii (jurnal, cartea mare, inventar).

Finalizarea activității firmei de exercițiu are la bază bilanțul contabil. Bilanțul are funcții de informare, analiză și previzională, iar informațiile oferite de acesta contribuie la compararea datelor din perioada curentă cu cele din perioada precedentă și la calculul principalilor indicatori economico-financiar care caracterizează activitatea firmei. Analiza informațiilor determină stabilirea de măsuri pentru perioada viitoare.

Pentru orele de laborator se organizează lecții vizită la firmele partenere pentru documentarea elevilor în legătură cu particularitățile firmelor, și aplicarea reglementărilor legale și metodologiilor în vigoare.

Probele de evaluare trebuie să fie în concordanță cu prevederile din Standardul de Pregătire Profesională.

Exemplificarea unui pachet de evaluare pe o competență

Activitate: Utilizarea documentelor și registrelor obligatorii în derularea unei afaceri

U.C. 14 Finanțarea afacerii

C2 Utilizează documentele și registrele obligatorii în derularea unei afaceri

	Criterii de performanță	Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanță	Probe de evaluare
a.	identificarea documentelor și registrelor obligatorii în	- documente: pe tipuri de evenimente și tranzacții (factură, aviz de însoțire a mărfii pentru achiziție și vânzare de bunuri, stat de salarii pentru operații legate de salarii, chitanță, ordin de plată pentru încasări și plăți, note de contabilitate pentru operațiile	Probă practică/orală/scrisă

	derularea unei afaceri:	care nu au la bază documente justificative), - registre:jurnal, inventar, cartea mare	
b.	verificarea registrelor contabile -	dacă documentele justificative și notele contabile au fost înregistrate cronologic în registrul jurnal și sistematic în registrul cartea mare	probă practică

Fișa de lucru

Participi la verificarea registrelor contabile întocmite la sfârșitul unei luni. Sarcinile tale sunt:

1. Verifici dacă pentru toate documentele justificative au fost întocmite note contabile pentru perioada de referință.
2. Verifici dacă toate notele contabile au fost consemnate în registrul jurnal în ordine cronologică.
3. Verifici dacă informațiile din notele contabile au fost consemnate în fișele de cont corespunzătoare.
4. Efectuează totalul registrului jurnal la sfârșitul lunii.

Fișa de evaluare

Nume candidat:

Nume evaluator:

U.C.14 Finanțarea afacerii

Sarcini	Modul de realizare a sarcinilor	Rezultatul evaluării	Data
1. Verificarea documentelor justificative în vederea întocmirii notelor contabile pentru perioada de referință.		DA sau (✓) NU sau (X)	
2. Verificarea notelor contabile dacă au fost consemnate în registrul jurnal în ordine cronologică.		DA sau (✓) NU sau (X)	
3. Verificarea informațiilor din notele contabile dacă au fost consemnate în fișele de cont corespunzătoare		DA sau (✓) NU sau (X)	
Efectuarea totalului registrului jurnal.		DA sau (✓) NU sau (X)	

- *Evaluatorul va bifa fiecare sarcină îndeplinită corect de către elev.*
- *Competența se consideră atinsă dacă elevul îndeplinește sarcina o singură dată.*
- *Certificarea competenței se obține dacă toate sarcinile de lucru sunt îndeplinite. Sarcinile neîndeplinite se vor reevalua după o perioadă de pregătire folosindu-se același instrument de evaluare.*

Desfășurarea orelor de laborator tehnologic se realizează în cabinete speciale pentru firma de exercițiu dotate cu calculatoare, **soft specific**, mobilier adecvat, documente specifice activității desfășurate, iar acolo unde resursele permit, chiar telefon, fax pentru o mai bună comunicare.

În cadrul procesului de învățare se vor folosi ca resurse didactice materiale: calculator, imprimantă, calculator de birou, retroproiector, televizor color, foto copiator, reviste economice, monitorul oficial, documente de evidență operativă și contabilă .

MODULUL III

PROMOVAREA PRODUCȚIEI CULINARE ȘI DE PATISERIE-COFETĂRIE

I. LOCUL MODULULUI ÎN CADRUL PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Modulul „Promovarea producției culinare și de patiserie-cofetărie” este inclus în aria curriculară „Tehnologii” la „Cultură de specialitate și instruire practică săptămânală” .

Numărul total de ore alocate este de 93, din care laborator tehnologic 62 (firma de exercițiu).

II. LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE RELEVANTE PENTRU MODUL.

U25 Promovarea producției culinare și de patiserie-cofetărie

III. TABEL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Unitatea de competențe	Competențe individuale	Conținut tematic
U25 – Promovarea producției culinare și de patiserie- cofetărie	C1- Studiază piața produselor culinare și de patiserie-cofetărie	Mijloace de cercetare: - sondaje, chestionare, sugestii, evidența vânzărilor pe diferite perioade, legi, decrete, H.G. – care asigură respectarea intereselor consumatorilor Informații: - clienți, oferta de produse, nivelul prețurilor și tarifelor Politica de marketing: - de producție, de preț, de distribuție, de promovare
	C2– Aplică metode de promovare a ofertei de produse	Publicitate comercială: - organizarea de expoziții culinare, reclame mass-media, cataloage cu produse, liste de produse, cadouri promoționale, premii pentru clienții fideli, servicii; publicitate orală: prezentarea produselor de către lucrători. Criterii de întocmire a meniurilor: - asocierea preparatelor cu băuturile, valoarea nutritivă, sezonabilitatea, materiile prime și tehnologiile de pregătire, tipurile de consumatori.
	C3 – Monitorizează activitatea de promovare a ofertei	Evaluarea eficienței: - sondaje comparative, analiza vânzărilor, analiza chestionarelor Măsuri:: - diversificarea ofertei de produse, prețuri promoționale sau psihologice, investiții, reduceri de prețuri - realizarea de produse competitive.

IV . SUGESTII METODOLOGICE

Toate conținuturile modulului „**Organizarea resurselor umane**” vor fi efectuate de profesorul de specialitate în orele de teorie și de laborator tehnologic.

Orele de laborator tehnologic ale modulului sunt desfășurate pe baza modelului de proiectare „firma de exercițiu”. **Firma de exercițiu** este un concept didactic, bazat pe învățarea prin practică. Este o simulare a unei firme reale, care poate fi realizată prin implicarea directă a unui profesor coordonator. Motivul alegerii unei firme de exercițiu deschise, fără produse reale, este de a simula un fenomen în cadrul instruirii pentru afaceri, care să cuprindă toate aspectele activităților comerciale și de afaceri, fără a implica riscuri antreprenoriale.

Conținutul tematic poate fi parcurs în ordinea din tabelul de corelare, repartizarea numărului de ore pe teme din conținutul tematic fiind la latitudinea profesorului. Pentru activitatea de instruire teoretică sunt recomandate în principal teme cum sunt :

- mijloace de cercetare a pieței produselor
- politici de marketing
- posibilități de realizare a publicității comerciale
- evaluarea eficienței activității de promovare

celelalte teme fiind parcurse și evaluate în activitatea de laborator, putând fi abordate și în activitatea teoretică, fără a fi evaluate.

Programa se va utiliza împreună cu *Standardul de Pregătire profesională*.

Pentru asigurarea formării competențelor prevăzute de *Standardul de Pregătire Profesională* se recomandă utilizarea învățării centrate pe elev, respectiv folosirea de metode activ-participative cum sunt : descoperirea, problematizarea, studiul de caz, simularea, jocul de rol, exercițiul brainstorming, observația dirijată.

Activitățile la lecții vor fi variate, astfel încât toți elevii în funcție de stilurile proprii de învățare să dobândească competențele necesare.

Vor fi promovate și aplicate cunoștințe și situații din viața reală pentru a ține cont de nevoia elevului, agentului economic și societății. Elevilor li se va permite propria participare la realizarea conținuturilor prin proiecte, portofolii, discuții în grup și chiar înființarea unei firme de exercițiu, aplicând astfel propriul mod de abordare, înțelegere și rezolvare a problemei.

În cadrul firmei de exercițiu se organizează o firmă virtuală, care are ca obiectiv strategic activitatea de promovare a producției culinare și de patiserie-cofetărie.

În cadrul firmei se vor organiza compartimente care urmăresc : activitatea de cercetare a pieței produselor și analiza informațiilor culese ; aplicarea politicilor de marketing în promovarea produselor; descoperirea metodelor de publicitate comercială și evaluarea eficienței de promovare.

Printr-o astfel de abordare a conținutului elevii dobândesc competențe precum : comunicarea, gândirea critică, capacitatea de adaptare la situații noi, managementul calității, lucrul în echipă, etc.

Profesorul are rolul de colaborator, facilitează procesul de învățare și implică activ pe cei care învață.

Formarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale speciale se va realiza prin aplicarea de:

- programe individualizate pe grupe de nivel
- programe care facilitează comunicarea și relaționarea în activitățile de la clasă și instruire practică
- programe suplimentare de instruire pentru atingerea competențelor
- dotarea suplimentară a atelierelor de lucru (instruire practică, laborator tehnologic) cu mobilier adecvat fiecărui tip de deficiență
- folosirea limbajelor specifice pentru transmiterea cunoștințelor pentru elevii cu deficiențe vizuale sau auditive

Calificarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale specifice va avea (însă) avizul comisiei de expertiză medicală, orientare școlară și profesională.

Evaluarea modulului se poate realiza continuu și sumativ. În cadrul modulului se evaluează numai însușirea competențelor specifice acestuia în conformitate cu criteriile de performanță și condițiile de aplicabilitate din *Standardul de Pregătire profesională*

Modalitățile de evaluare sunt cele prevăzute în *Standardul de Pregătire Profesională* ca probe de evaluare, profesorul putând ca utilizeze instrumente diferite cum sunt : chestionare cu diferite categorii de itemi, fișe de observare la probele practice (exerciții, joc de rol, simulare), proiecte, completarea unor documente, etc. Instrumentele de evaluare vor fi astfel concepute încât să permită elevului să se autoevalueze, să participe și la evaluarea și aprecierea colectivului din care face parte.

În cazul organizării firmei de exercițiu evaluarea se realizează pe baza fișelor de observație care cuprind modul de îndeplinire a responsabilităților în cadrul firmei, precum și a rezultatelor obținute în activitate.

Exemplificarea unui pachet de evaluare pe o competență

Activitate: Alcătuiește un meniu pentru banchetul organizat cu ocazia terminării liceului.

U25 – Promovarea producției culinare și de patiserie-cofetărie

C2– Aplică metode de promovare a ofertei de produse

	Criterii de performanță	Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanță	Probe de evaluare
a)	Publicitate comercială	- organizarea de expoziții culinare, reclame mass-media, cataloage cu produse, liste de produse, cadouri promoționale, premii pentru clienții fideli, servicii; publicitate orală: prezentarea produselor de către lucrători.	Probe orale/scrise și practice (exerciții)
b)	Criterii de întocmire a meniurilor	- asocierea preparatelor cu băuturile, valoarea nutritivă, sezonabilitatea, materiile prime și tehnologiile de pregătire, tipurile de consumatori.	Probe scrise și practică (exerciții)

Promovarea modului este condiționată de atingerea tuturor competențelor din tabelul de corelare.

Instrumentele de evaluare vor fi diferite și diversificate, iar criteriile de evaluare stabilite de îndrumătorii de instruire vor fi prezentate și elevilor pentru ca aceștia să se integreze în propria evaluare.

În evaluarea orală sau scrisă evaluatorul trebuie să corecteze răspunsurile prin comparare cu răspunsurile din *fișa de răspunsuri corecte*, activitate care se poate realiza prin compararea răspunsurilor chiar de către elev (autoevaluare).

Evaluarea orală poate fi utilizată împreună cu alte forme de evaluare oferind astfel probe suplimentare în aprecierea nivelului de achiziționare al competenței.

Pentru probele practice se vor folosi ca metode de evaluare: exercițiile, jocul de rol, studiul de caz, întocmirea de portofolii sau elaborarea proiectelor cu teme diferite . capacitatea elevului fiind verificată prin compararea modului de îndeplinire al sarcinilor cu: *lista de verificare, exemple de fapt, fișe de observare* privind îndeplinirea sarcinilor în cadrul firmei de exercițiu sau în activitatea de laborator.

MODULUL IV

ORGANIZAREA PRODUCȚIEI DE PATISERIE-COFETĂRIE

I. LOCUL MODULULUI ÎN CADRUL PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Modulul „*Organizarea producției de patiserie-cofetărie*” este inclus în aria curriculară „Tehnologii” la „Cultură de specialitate și instruire practică săptămânală”.

Numărul total de ore alocate este de 93, din care laborator tehnologic 62.

II. LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE RELEVANTE PENTRU MODUL.

U18 Organizarea producției de patiserie-cofetărie

III. TABEL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Unitatea de competențe	Competențe individuale	Conținut tematic
U18 – Organizarea producției de patiserie-cofetărie	C1- Elaborează planul activităților zilnice	Planul activităților zilnice: - sortimentul produsului de patiserie-cofetărie care trebuie realizat (tipuri, cantități), necesarul de materii prime și auxiliare Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare: - verificarea stocurilor existente, achiziționarea de materii prime și auxiliare în deficit Repartizarea sarcinilor: - nominalizarea sarcinilor pe membri echipei: efectuarea curățeniei, aprovizionarea, verificarea stării de funcționare a utilajelor, prelucrarea materiilor prime.
	C2– Îndrumă activitatea de patiserie-cofetărie	Operațiile de pregătire: - operațiile de pregătire primară și termică pentru semipreparate (din zahăr, fructe, ou și făină, creme); produsele din aluaturi; prăjituri și torturi diferite; fursecuri diferite; înghețate; băuturi răcoritoare. Remediarea defectelor: - aplicarea elementelor de finisare, executarea repetată a unor operații de prelucrare, completarea decorurilor în funcție de cauzele defectelor Decorarea și păstrarea produselor: - folosirea decorurilor specifice produselor precum și a celor care pun în evidență măiestria personală Păstrarea produselor: - condiții de păstrare: temperatura, lumină, umiditate, vecinătăți adecvate, durată de păstrare Eliberarea comenzilor: - verificarea gramajelor, ambalarea produselor
	C3 – Realizează specialități de patiserie-cofetărie	Tehnici de realizare: - tehnici de prelucrare primară și termică a semipreparate-lor, tehnici de asamblare a produselor, tehnici de finisare, tehnici de realizare și aplicare a decorurilor

		Tehnici de decorare: - decorarea cu: ciocolată, fructe, marțipan, elemente de de-cor din zahăr, fondant, cremă; creativitate în decorare Cerințele clienților: - tradiții, evenimente sărbătorite Cadru de referință pentru promovare: - fotografierea produselor și expunerea fotografiilor; descrierea produselor; expoziții de produse; vitrine cu mulaje; plante, etc. Produse finite: - bomboane diferite, produse franțuzești, figurine, produse originale
	C4 – Monitorizează activitatea producției de patiserie-cofetărie	Controlul activității echipei: - observarea activității desfășurate, intervenții, rezolvarea unor situații neprevăzute Verificarea calității produselor: - verificarea organoleptică și fizico-chimică a probelor de produse realizate, întocmirea documentului care atestă calitatea Verificarea aplicării normelor de igienă: - observarea aplicării normelor de igienă și curățenie la locul de muncă, măsuri de remediere a situațiilor neprevăzute Informații privind satisfacerea cerințelor clienților: - comunicare directă, chestionare, prin intermediul personalului de servire
	C5 – Gestionează stocurile de materii prime, materiale și produse finite	Aprovizionarea cu materii prime și materiale: - studii de piață privind materiile prime și materialele (tipuri, prețuri, oferte promoționale) Rotația stocurilor : - termen de valabilitate, data aprovizionării Înregistrarea contabilă: - documente de evidență Parametrii de păstrare-depozitare: - timp, umiditate, luminozitate, aerisire, vecinătăți admise

IV . SUGESTII METODOLOGICE

Activitatea se desfășoară în laboratoarele tehnologice ale unității școlare, sub îndrumarea profesorului de specialitate în calitate de coordonator al activității de instruire și evaluare a activității elevilor.

Activitatea de învățare se va baza pe metodele activ-participative, dând posibilitatea elevilor să participe la propria formare și evaluare. Profesorul are rolul de îndrumător și facilitator al activității, el consiliază actul de formare profesională.

Conținutul tematic poate fi parcurs în ordinea din tabelul de corelare, repartizarea numărului de ore pe teme din conținutul tematic fiind la latitudinea. Pentru activitatea de instruire teoretică sunt recomandate în principal teme cum sunt :

- planul zilnic de producție de cofetărie-patiserie

- aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare activității de producție (cofetărie-patiserie)
- verificarea calității produselor realizate
- informarea privind satisfacerea cerințelor clienților
- înregistrarea contabilă

celelalte teme fiind parcurse și evaluate în activitatea de laborator tehnologic.

Programa se va utiliza împreună cu *Standardul de Pregătire Profesională*.

Pentru asigurarea formării competențelor prevăzute de *Standardul de Pregătire Profesională* se recomandă utilizarea învățării centrate pe elev, respectiv folosirea de metode activ-participative cum sunt : descoperirea, problematizarea, studiul de caz, simularea, jocul de rol, exercițiul brainstorming, observația dirijată.

Activitățile la lecții vor fi variate, astfel încât toți elevii în funcție de stilurile proprii de învățare să dobândească competențele necesare.

Vor fi promovate și aplicate cunoștințe și situații din viața reală pentru a ține cont de nevoia elevului, agentului economic și societății. Elevilor li se va permite propria participare la realizarea conținuturilor prin proiecte, portofolii, discuții în grup și chiar înființarea unei firme de exercițiu, aplicând astfel propriul mod de abordare, înțelegere și rezolvare a problemei. În cadrul firmei de exercițiu se organizează o *unitate de producție de cofetărie-patiserie* virtuală, se stabilesc compartimentele de activitate, se distribuie sarcini de realizat și se realizează virtual o activitate de producție.

Printr-o astfel de abordare a conținutului elevii dobândesc competențe precum : comunicarea, gândirea critică, capacitatea de adaptare la situații noi, managementul calității, lucrul în echipă, etc.

Profesorul are rolul de colaborator, facilitează procesul de învățare și implică activ pe cei care învață.

Formarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale speciale se va realiza prin aplicarea de :

- programe individualizate pe grupe de nivel
- programe care facilitează comunicarea și relaționarea în activitățile de la clasă și instruire practică
- programe suplimentare de instruire pentru atingerea competențelor
- dotarea suplimentară a atelierelor de lucru (instruire practică, laborator tehnologic) cu mobilier adecvat fiecărui tip de deficiență
- folosirea limbajelor specifice pentru transmiterea cunoștințelor pentru elevii cu deficiențe vizuale sau auditive

Calificarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale specifice va avea (însă) avizul comisiei de expertiză medicală, orientare școlară și profesională.

Evaluarea modulului se poate realiza continuu și sumativ. În cadrul modulului se evaluează numai însușirea competențelor specifice acestuia în conformitate cu criteriile de performanță și condițiile de aplicabilitate din *Standardul de Pregătire Profesională*

Modalitățile de evaluare sunt cele prevăzute în *Standardul de Pregătire Profesională* ca probe de evaluare, profesorul putând ca utilizeze instrumente diferite cum sunt : chestionare cu diferite categorii de itemi, fișe de observare la probele practice (exerciții, joc de rol, simulare), proiecte, completarea unor documente, etc. Instrumentele de evaluare vor fi astfel concepute încât să permită elevului să se autoevalueze, să participe și la evaluarea și aprecierea colectivului din care face parte.

În cazul organizării firmei de exercițiu evaluarea se realizează pe baza fișelor de observație care cuprind modul de îndeplinire a responsabilităților în cadrul firmei, precum și rezultatele obținute în activitate.

Promovarea modulului este condiționată de însușirea tuturor competențelor din tabelul de corelare, conform specificațiilor privind probele de evaluare din *Standardul de Pregătire Profesională*.

Precizări privind corelarea instrumentelor de evaluare cu indicatorii de performanță și probele de evaluare.

Numărul unității de competență : **UC18**

Titlul unității : **Organizarea producției de patiserie-cofetărie**

Competența – **C1 – Elaborează planul activităților zilnice**

	Criterii de performanță	Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanță	Probe de evaluare
a)	Stabilirea planului zilnic al activității în laboratorul de patiserie-cofetărie.	- Planul activităților zilnice: sortimentul produsului de patiserie-cofetărie care trebuie realizat (tipuri, cantități), necesarul de materii prime și auxiliare	Probe scrise și practice (joc de rol)
b)	Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare activității.	- Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare: verificarea stocurilor existente, achiziționarea de materii prime și auxiliare în deficit	Probe practice (exerciții)
c)	Repartizarea sarcinilor echipei de lucru	- Repartizarea sarcinilor: nominalizarea sarcinilor pe membri echipei: efectuarea curățeniei, aprovizionarea, verificarea stării de funcționare a utilajelor, prelucrarea materiilor prime	Probe orale și practice (exerciții)

Promovarea modulului este condiționată de atingerea tuturor competențelor din tabelul de corelare.

Instrumentele de evaluare vor fi diferite și diversificate, iar criteriile de evaluare stabilite de îndrumătorii de practică vor fi prezentate și elevilor pentru ca aceștia să se integreze în propria evaluare.

În evaluarea orală sau scrisă evaluatorul trebuie să corecteze răspunsurile prin comparare cu răspunsurile din *fișa de răspunsuri corecte*, activitate care se poate realiza prin compararea răspunsurilor chiar de către elev (autoevaluare).

Evaluarea orală poate fi utilizată împreună cu alte forme de evaluare oferind astfel probe suplimentare în aprecierea nivelului de achiziționare al competenței.

Pentru probele practice se vor folosi ca metode de evaluare: exercițiile, jocul de rol, studiul de caz, întocmirea de portofolii sau elaborarea proiectelor cu teme diferite . capacitatea elevului fiind verificată prin compararea modului de îndeplinire al sarcinilor cu: *lista de verificare, exemple de fapt, fișe de observare, etc.*

MODULUL V

MANAGEMENTUL CALITĂȚII STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

I. LOCUL MODULULUI ÎN CADRUL PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

- Categoria de curriculum: Stagii de pregătire practică
- Număr de ore: 30ore/an, din care: 30 ore instruire practică;
- Toate orele sunt desfășurate de către profesorul economist.

II. LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE RELEVANTE PENTRU MODUL

U.C.13 Managementul calității

III. TABEL DE CORELARE A COMPETENTELOR SI CONȚINUTURILOR

Unități de competențe	Competențe individuale	Conținut tematic
UC13. Management ul calității	C1.Realizează planificarea calității proceselor și a produselor/ serviciilor	Planificarea calității produselor și serviciilor ➤ Definirea nivelului de calitate acceptat: cerințe privind calitatea, indici de calitate, indicatori de noncalitate (număr de produse livrate cu defecte pe săptămână, numărul de servicii prestate necorespunzător pe o perioadă de timp, numărul de zile necesare pentru remedierea defectelor); ➤ Stabilirea resurselor necesare: umane, de timp, financiare, materiale; ➤ Elaborarea planului de obținere a calității proceselor și produselor/ serviciilor : stabilirea succesiunii etapelor de acțiune și a termenelor, repartizarea sarcinilor și a responsabilităților
	C2 – Monitorizează calitatea proceselor și a produselor/ serviciilor	Monitorizarea calității proceselor și a produselor/serviciilor ➤ Supravegherea proceselor: activități, flux tehnologic, ciclul de viață a produsului/serviciului; ➤ Prevenirea apariției defectelor : identificarea și îndepărtarea factorilor care determină apariția defectelor; ➤ Analizarea calității proceselor și produselor/ serviciilor: compararea valorilor caracteristice de calitate cu standardele;
	C3- Îmbunătățește calitatea proceselor și a produselor/serviciilor lor	Îmbunătățirea calității proceselor și a produselor/serviciilor ➤ Analizarea datelor despre desfășurarea proceselor și despre calitatea produselor/ serviciilor: pe baza datelor din analiza personală și a informațiilor suplimentare obținute de la angajați și clienți, prin comunicare deschisă și muncă în echipă, pentru identificarea punctelor tari și a punctelor slabe. ➤ Rezolvarea problemelor identificate: ○ Probleme: neconformități, reclamații, insatisfacția clientului, deficiențe ale materiilor prime folosite, ale procesului de realizare a produselor, ale atitudinii sau competențelor profesionale ale lucrătorilor. ○ Rezolvare: remedierea defectelor produselor, dacă este

		posibil; compensarea nemulțumirilor clienților, îmbunătățirea procesului, perfecționare a personalului ➤ Stabilirea obiectivelor pentru îmbunătățirea calității: realiste, măsurabile, adaptate cu obiectivele generale ale întreprinderii.
--	--	--

IV. SUGESTII METODOLOGICE

Conținuturile modului „*Managementul calității*” vor fi abordate de către profesorul de specialitate în stagiile de pregătire practică.

Acesta are rolul de facilitator, comunicator, colaborator implicând activ pe cel ce învață.

Activitățile de învățare propuse pentru această perioadă vor urmări formarea/consolidarea competențelor descrise în Standardul de Pregătire Profesională. Instruirea practică se poate desfășura și în atelierele și laboratoarele de specialitate din școală, dacă dotarea acestora este adecvată cerințelor și/sau la agenți economici parteneri ai școlii.

Pentru exersarea și dobândirea Competența 1 „Realizează planificarea calității proceselor și a produselor/ serviciilor” elevul poate fi pus în situație de simulare sau reală să determine cerințe privind calitatea, indici de calitate, indicatori de noncalitate, stabilirea resurselor necesare, elaborarea planului de obținere a calității proceselor și produselor/ serviciilor

Pentru dobândirea competența C2 „Monitorizează calitatea proceselor și a produselor/ serviciilor” prin activitățile din cadrul laboratorului tehnologic elevul poate fi pus în situație de simulare sau reale la agentul economic de profil în situația de supravegherea proceselor: activități, flux tehnologic, ciclul de viață a produsului/serviciului, să prevină apariția defectelor și să analizeze calitatea produselor și serviciilor de la agentul economic unde elevul își desfășoară stagiile de pregătire practică.

Competența 3 „- Îmbunătățește calitatea proceselor și a produselor/serviciilor” se poate exersa și dobândi prin realizarea de proiecte și studii de caz la agentul economic de profil.

Profesorul are libertatea de a alege metodele și tehnicile de învățare activă și de a propune noi activități de învățare, în măsură să asigure formarea competențelor prevăzute în programă.

Se recomandă metodele active, centrate pe elev, care asigură un caracter formativ procesului de învățământ.

Se va avea în vedere și utilizarea metodelor specifice pentru dezvoltarea competențelor elevilor care prezintă deficiențe integrabile, prin adaptarea acestora la specificul condițiilor de învățare și de comportament.

Promovarea modului este demonstrată prin atingerea tuturor competențelor specificate în tabelul de corelare a competențelor cu conținuturile.

Pentru modulul „*Managementul calității*”, stagiul de pregătire practică se poate efectua fragmentat în cele două semestre.

Se recomandă ca acest tip de instruire să se efectueze cu precădere la agenții economici, cu care să se stabilească relații de parteneriat care să faciliteze în final și integrarea elevilor pe piața forței de muncă la terminarea școlii.

Se va urmări ca stagiul la agentul economic să permită elevului:

- să înțeleagă concret constrângerile economice, umane și tehnice ale întreprinderii
- să înțeleagă constrângerile de securitate impuse de metodele de lucru
- să observe și să analizeze, pornind de la situații reale, diferitele elemente ale unor strategii de calitate, să perceapă costurile induse de non-calitate
- să utilizeze achizițiile sale în domeniul comunicării, în relația cu personalul angajat
- să cunoască importanța tuturor serviciilor și compartimentelor unei întreprinderi.

Criteriile specifice de evaluare vor fi preluate din Standardul de Pregătire Profesională de către profesor și prezentate elevului. Elevul poate fi integrat în evaluarea activității sale, consolidând astfel, capacitatea de a se autoevalua și mărinđ gradul de transparență a acordării notelor.

Evaluarea finală a competențelor trebuie realizată în concordanță cu precizările incluse în Standardul de Pregătire Profesională.

Evaluarea pe parcursul anului se realizează prin diverse tipuri de probe de evaluare: orale, scrise, practice, în funcție de specificul competenței.

Exemplificarea unui pachet de evaluare pe o competență

Activitate: *Monitorizează calitatea produselor și serviciilor la agentul economic de profil*

UC: 15 „Managementul calității”

C2 – Monitorizează calitatea proceselor și a produselor/ serviciilor

	Criterii de performanță	Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanță	Probe de evaluare
a	Supravegherea proceselor	Procese: activități, flux tehnologic, ciclul de viață a produsului/serviciului	orale/scrise/ practice
b	Prevenirea apariției defectelor	identificarea și îndepărtarea factorilor care determină apariția defectelor	orale/scrise/ practice
c	Analizarea calității proceselor și produselor/ serviciilor	compararea valorilor caracteristice de calitate cu standardele	orale/scrise/ practice

Evaluatorul (profesorul) va evalua elevul pe baza unui exercițiu practic folosind o fișă de evaluare în care va nota rezultatul.

Activitate

Pe baza unei fișe de observare monitorizează pe decursul unei săptămâni de practică la agentul economic calitatea produsului/serviciului X

Fișa de evaluare

Nume candidat:

Nume evaluator:

Activități desfășurate	Rezultatul evaluării
Supravegherea proceselor: ➤ activități ➤ flux tehnologic ➤ ciclul de viață a produsului/serviciului	DA sau (✓) NU sau (X)
Identificarea și îndepărtarea factorilor care determină apariția defectelor	DA sau (✓) NU sau (X)
compararea valorilor caracteristice de calitate cu standardele	DA sau (✓) NU sau (X)

Evaluatorul va bifa fiecare sarcină îndeplinită corect de către elev.

Certificarea competenței se obține dacă toate sarcinile de lucru sunt îndeplinite. Sarcinile neîndeplinite se vor reevalua după o perioadă de pregătire folosindu-se același instrument de evaluare.

Precizări pentru aplicarea probei de evaluare:

- elevul va fi evaluat în urma parcurgerii tuturor etapelor de învățare;
- elevul va realiza operațiile practice cerute înainte de evaluare la fiecare etapă de învățare;
- certificarea competenței se va realiza în urma evaluării formative;
- pentru buna desfășurare a evaluării se recomandă:
 - folosirea unui spațiu amenajat corespunzător (la agentul economic);
 - evaluarea elevilor pe durata desfășurării probei se realizează fără intervenția evaluatorului.
- înregistrarea performanței se va realiza printr-o fișă de observare completată de profesor pe parcursul probei.

Sugestii privind dovezile evaluării

- fișa de observare, care trebuie să fie elaborată conform criteriilor de performanță și condițiilor de aplicabilitate, utilizată pentru evaluarea prin probe practice constituie dovadă a evaluării.
- pentru probele scrise dovezi ale evaluării sunt considerate: fișele de lucru, testele de evaluare, chestionarele, proiectele, portofoliile.
- orice alt material elaborat de către elev sau utilizat de către profesor pentru evaluare poate constitui o dovadă a evaluării competențelor elevului

MODULUL VI

CONSUMURI SPECIFICE ȘI REȚETE STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

I. LOCUL MODULULUI ÎN CADRUL PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Modulul „*Consumuri specifice și rețete*” este inclus în aria curriculară „Tehnologii” la „Stagii de pregătire practică” .

Numărul total de ore alocate este de 60 care se realizează cu profesorul de specialitate.

II. LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE RELEVANTE PENTRU MODUL.

U7 - Proiectarea datelor numerice

U19 - Consumuri specifice și rețete

III. TABEL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Unitatea de competențe	Competențe individuale	Conținut tematic
U19 - Consumuri specifice și rețete U7 – Proiectarea datelor numerice	C1 - Calculează consumuri specifice de materii prime și auxiliare conform rețetelor C1– Planifică o activitate și culege date numerice în legătură cu aceasta C2 - Întocmește documente privind consumurile C2– Prelucrează datele numerice	Stabilirea pieței de consum: - chestionare, sondaje, sugestii, evidența vânzărilor pe diferite perioade de timp, analiza activității concurenței Structura și volumul de preparate: - structura – tipuri de preparate culinare, patiserie-cofetărie care vor fi realizate; volum: număr de porții/bucăți/cantitate de preparate de realizat Consumuri de materii prime și auxiliare: - cantitatea de materii prime și auxiliare necesară realizării preparatelor în conformitate cu rețetele de pregătire Operații de gestiune economică și contabilitate: - aprovizionarea cu materii prime și mărfuri; desfacerea produselor finite și a mărfurilor; inventarierea materiilor prime, a produselor finite și a mărfurilor; evidența stocurilor Documente de gestiune: - facturi NIR; aviz de expediție; chitanțe; bonuri de consum, note de transfer; registre; jurnale - cunoașterea regulilor de întocmire, circulație, păstrare și arhivare a documentelor de gestiune - respectarea regimului special al documentelor: facturi, chitanțe, avize de expediție, fișe de evidență, a formularelor cu regim special Sistemul informațional: - programe speciale pentru evidența consumurilor, programe de gestiune Legislația: - perisabilități admise pentru transport, depozitare, desfacere cu amănuntul, aplicarea cotei TVA (cod fiscal) Tehnici de calcul:

	C3 - Participă la elaborarea prețurilor preparatelor C3 – Interpretează rezultatele obținute și prezintă concluziile	- calcule aritmetice Prețul de fabricație: - costul materiilor prime și auxiliare (inclusiv cota de transport – aprovizionare); consumuri specifice (gaze, energie, apă); manoperă directă; cheltuieli adiacente (șomaj, CAS, CASS, etc.) Prețul de producție: - prețul de fabricație plus cheltuieli indirecte (chirii, spații, materiale birotică, salarii personal neproductiv, etc.) Prețul de desfacere: - preț de producție plus profit Preț de vânzare: - preț de desfacere plus TVA.
--	--	---

IV . SUGESTII METODOLOGICE

Parcursul modului se face în laboratorul tehnologic al agentului economic la care se efectuează instruirea practică, sau în atelierele școlii, care trebuie să dispună de legislația în vigoare privind consumurile și calculul prețurilor, calculatoare și acces la internet pentru cunoașterea, studierea și aplicarea documentației în vigoare în vederea parcurgerii modului.

Activitatea de învățare se va baza pe metodele activ-participative, dând posibilitatea elevilor să participe la propria formare și evaluare. Profesorul are rolul de îndrumător și facilitator al activității, el consiliază actul de formare profesională.

Conținutul tematic poate fi parcurs în ordinea din tabelul de corelare, repartizarea numărului de ore pe teme din conținutul tematic fiind la latitudinea profesorului sau a instructorului (laboratorul tehnologic și instruire practică).

Programa se va utiliza împreună cu *Standardul de Pregătire profesională*.

Pentru asigurarea formării competențelor prevăzute de *Standardul de Pregătire Profesională* se recomandă utilizarea învățării centrate pe elev, respectiv folosirea de metode activ-participative cum sunt : descoperirea, problematizarea, studiul de caz, simularea, jocul de rol, exercițiul brainstorming, observația dirijată.

Activitățile la lecții vor fi variate, astfel încât toți elevii în funcție de stilurile proprii de învățare să dobândească competențele necesare.

Vor fi promovate și aplicate cunoștințe și situații din viața reală pentru a ține cont de nevoia elevului, agentului economic și societății. Elevilor li se va permite propria participare la realizarea conținuturilor prin proiecte, portofolii, discuții în grup, aplicând astfel propriul mod de abordare, înțelegere și rezolvare a problemei.

Printr-o astfel de abordare a conținutului elevii dobândesc competențe precum : comunicarea, gândirea critică, capacitatea de adaptare la situații noi, managementul calității, lucrul în echipă, etc.

Profesorul are rolul de colaborator, facilitează procesul de învățare și implică activ pe cei care învață.

Formarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale speciale se va realiza prin aplicarea de :

- programe individualizate pe grupe de nivel
- programe care facilitează comunicarea și relaționarea în activitățile de la clasă și instruire practică
- programe suplimentare de instruire pentru atingerea competențelor
- dotarea suplimentară a atelierelor de lucru (instruire practică, laborator tehnologic) cu mobilier adecvat fiecărui tip de deficiență
- folosirea limbajelor specifice pentru transmiterea cunoștințelor pentru elevii cu deficiențe vizuale sau auditive

Calificarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale specifice va avea (însă) avizul comisiei de expertiză medicală, orientare școlară și profesională.

Evaluarea modulului se poate realiza continuu și sumativ. În cadrul modulului se evaluează numai însușirea competențelor specifice acestuia în conformitate cu criteriile de performanță și condițiile de aplicabilitate din *Standardul de Pregătire profesională*

Modalitățile de evaluare sunt cele prevăzute în *Standardul de Pregătire profesională* ca probe de evaluare, profesorul putând ca utilizeze instrumente diferite cum sunt : chestionare cu diferite categorii de itemi, fișe de observare la probele practice (exerciții, joc de rol, simulare), proiecte, completarea unor documente, etc. Instrumentele de evaluare vor fi astfel concepute încât să permită elevului să se autoevalueze, să participe și la evaluarea și aprecierea colectivului din care face parte.

Promovarea modulului este condiționată de însușirea tuturor competențelor din tabelul de corelare, conform specificațiilor privind probele de evaluare din *Standardul de Pregătire profesională*.

Precizări privind corelarea instrumentelor de evaluare cu indicatorii de performanță și probele de evaluare.

Numărul unității de competență : **UC19**

Titlul unității : **Consumuri specifice și rețete**

Competența – **C3 - Participă la elaborarea prețurilor preparatelor**

	Criterii de performanță	Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanță	Probe de evaluare
a)	Aplicarea tehnicilor de calcul pentru prețul de fabricație al preparatelor	- Tehnici de calcul: calcule aritmetice	Probe practice (exerciții) - tehnici de calcul
b)	Calcularea prețului de producție	- Prețul de fabricație: costul materiilor prime și auxiliare (inclusiv cota de transport – aprovizionare); consumuri specifice (gaze, energie, apă); manoperă directă; cheltuieli adiacente (șomaj, CAS, CASS, etc.) - Prețul de producție: prețul de fabricație plus cheltuieli indirecte (chirii, spații, materiale birotică, salarii personal neproductiv, etc.)	Probe practice (exerciții) - calculul prețului de producție

c)	Calcularea prețului de desfacere	- Prețul de desfacere: preț de producție plus profit	Probe practice (exerciții) - calculul prețului de desfacere
d)	Calcularea prețului de vânzare	- Preț de vânzare: preț de desfacere plus TVA.	Probe practice (exerciții) - calculul prețului de vânzare

Exemplu de instrument de evaluare:

Pentru evaluarea competenței 3 - *Participă la elaborarea prețurilor preparatelor*, se propune ca instrument de evaluare întocmirea *fișelor de lucru* privind calculul prețului preparatelor.

Aprecierea performanțelor și însușirea competențelor va avea în vedere:

- corectitudinea calculelor aritmetice
- aplicarea corectă a normativelor privind calculul prețului de producție, desfacere, vânzare.

Totodată în cadrul acestei competențe se poate evalua și competența cheie agregată modulului (*Proiectarea datelor numerice*) privind prelucrarea, analiza și concluzionarea rezultatelor obținute din calcule.

Folosirea metodelor predare-învățare centrate pe elev, precum și folosirea unor metode de evaluare și autoevaluare diverse oferă posibilitatea participării elevului la propria formare profesională, la crearea de competențe profesionale, dar și capacități de lucru în echipă, luare de decizii, gândire critică, comunicare.

Tipurile de activități de învățare, alegerea tehnicilor de instruire revin profesorului economist, care are sarcina de a individualiza și adapta activitatea de instruire la particularitățile elevului, la specificul condițiilor de învățare și de comportament.

MODULUL VII

SISTEME EUROPENE DE ASIGURAREA CALITĂȚII ÎN ALIMENTAȚIE STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

I. LOCUL MODULULUI ÎN CADRUL PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Modulul „*Sisteme europene de asigurarea calității în alimentație*” este inclus în aria curriculară „Tehnologii” la „Stagii de pregătire practică”.

Numărul total de ore alocate este de 60 care se realizează cu profesorul de specialitate.

II. LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE RELEVANTE PENTRU MODUL.

U2 - Gândire critică și rezolvare de probleme

U22 - Sistemul HACCP (analiza riscurilor și punctelor critice de control) – siguranța alimentelor

III. TABEL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Unitatea de competențe	Competențe individuale	Conținut tematic
U22 - Sistemul HACCP (analiza riscurilor și punctelor critice de control) – siguranța alimentelor U2 – Gândire critică și rezolvare de probleme	C1 - Identifică alimentele cu grad ridicat de contaminare C1– Identifică probleme complexe C2 – Monitorizează etapele fluxului tehnologic pentru siguranța alimentelor C2– Rezolvă probleme C3 - Aplică sistemul HACCP în circuitul alimentelor C3 –	• Cunoașterea surselor de contaminare a alimentelor - condiții de păstrare-depozitare, structura și compoziția chimică a alimentelor; ustensile și echipamentele tehnologice, personalul care manipulează alimentele (starea de sănătate); - condițiile de igienă și curățenie la locul de muncă. • Asigurarea condițiilor de evitare a contaminării - verificarea stării de sănătate a personalului, izolarea alimentelor cu grad ridicat de contaminare, verificarea utilajelor. • Etapele fluxului tehnologic: - aprovizionarea cu alimente, depozitarea, prelucrarea primară și termică, desfacerea produselor, păstrarea produselor finite, eliminarea resturilor menajere. • Identificarea punctelor critice de control: - temperaturile de gătire sau de păstrare, perioada de păstrare, durata de răcire, standardele de curățenie, temperatura de manipulare a preparatelor, preîncălzirea, riscul de contaminare cu diferite bacterii, vecinătăți admise, etc. • Verificarea parametrilor tehnici din punctele critice de control: - măsurarea temperaturilor, determinarea duratei de păstrare, aprecierea riscului de contaminare, întocmirea diagramelor de control. • Stabilirea planului de acțiune în sistemul HACCP (liste de control): - ce trebuie verificat, când se verifică, rezultate așteptate, rezultate constatate, acțiuni întreprinse, semnătura dată • Monitorizarea aplicării planului de acțiune: - întocmirea diagramelor (listelor de control); aplicarea măsurilor

	Evaluează rezultatele obținute	corective de acțiune - liste de control pentru: temperatura de gătit, achiziții, controlul depozitării ; încălzirea sau răcirea porțiilor • Evaluarea aplicării sistemului HACCP în siguranța alimentelor - adăugarea sau eliminarea unor detalii în planul de acțiune, calitatea alimentelor; fidelizarea consumatorilor.
--	--------------------------------	--

IV . SUGESTII METODOLOGICE

Parcursul modului se face în laboratorul tehnologic al unității de efectuare a practicii., sau la agentul economic sub îndrumarea profesorului de specialitate.

Activitatea de învățare se va baza pe metodele activ-participative, dând posibilitatea elevilor să participe la propria formare și evaluare. Profesorul are rolul de îndrumător și facilitator al activității, el consiliază actul de formare profesională.

Conținutul tematic poate fi parcurs în ordinea din tabelul de corelare, repartizarea numărului de ore pe teme din conținutul tematic fiind la latitudinea profesorului.

Programa se va utiliza împreună cu *Standardul de Pregătire profesională*.

Pentru asigurarea formării competențelor prevăzute de *Standardul de Pregătire Profesională* se recomandă utilizarea învățării centrate pe elev, respectiv folosirea de metode activ-participative cum sunt : descoperirea, problematizarea, studiul de caz, simularea, jocul de rol, exercițiul brainstorming, observația dirijată.

Activitățile la lecții vor fi variate, astfel încât toți elevii în funcție de stilurile proprii de învățare să dobândească competențele necesare.

Vor fi promovate și aplicate cunoștințe și situații din viața reală pentru a ține cont de nevoia elevului, agentului economic și societății. Elevilor li se va permite propria participare la realizarea conținuturilor prin proiecte, portofolii, discuții în grup, aplicând astfel propriul mod de abordare, înțelegere și rezolvare a problemei.

Printr-o astfel de abordare a conținutului elevii dobândesc competențe precum : comunicarea, gândirea critică, capacitatea de adaptare la situații noi, managementul calității, lucrul în echipă, etc.

Profesorul are rolul de colaborator, facilitează procesul de învățare și implică activ pe cei care învață.

Formarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale speciale se va realiza prin aplicarea de :

- programe individualizate pe grupe de nivel
- programe care facilitează comunicarea și relaționarea în activitățile de la clasă și instruire practică
- programe suplimentare de instruire pentru atingerea competențelor
- dotarea suplimentară a atelierelor de lucru (instruire practică, laborator tehnologic) cu mobilier adecvat fiecărui tip de deficiență

- folosirea limbajelor specifice pentru transmiterea cunoștințelor pentru elevii cu deficiențe vizuale sau auditive

Calificarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale specifice va avea (însă) avizul comisiei de expertiză medicală, orientare școlară și profesională.

Evaluarea modulului se poate realiza continuu și sumativ. În cadrul modulului se evaluează numai însușirea competențelor specifice acestuia în conformitate cu criteriile de performanță și condițiile de aplicabilitate din *Standardul de Pregătire profesională*

Modalitățile de evaluare sunt cele prevăzute în *Standardul de Pregătire profesională* ca probe de evaluare, profesorul putând ca utilizeze instrumente diferite cum sunt : chestionare cu diferite categorii de itemi, fișe de observare la probele practice (exerciții, joc de rol, simulare), proiecte, completarea unor documente, etc. Instrumentele de evaluare vor fi astfel concepute încât să permită elevului să se autoevalueze, să participe și la evaluarea și aprecierea colectivului din care face parte.

Promovarea modulului este condiționată de însușirea tuturor competențelor din tabelul de corelare, conform specificațiilor privind probele de evaluare din *Standardul de Pregătire profesională*.

Precizări privind corelarea instrumentelor de evaluare cu indicatorii de performanță și probele de evaluare.

Numărul unității de competență : **UC22**

Titlul unității : **Sistemul HACCP – siguranța alimentelor**

Competența–**C2-Monitorizează etapele fluxului tehnologic pentru siguranța alimentelor**

	Criterii de performanță	Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanță	Probe de evaluare
a)	Urmărirea respectării etapelor fluxului tehnologic	- Etapele fluxului tehnologic: aprovizionarea cu alimente, depozitarea, prelucrarea primară și termică, desfacerea produselor, păstrarea produselor finite, eliminarea resturilor menajere	Probe orale și practice (observații, descoperiri)
b)	Identificarea punctelor critice de control	- Puncte critice de control: temperaturile de gătit sau de păstrare, perioada de păstrare, durata de răcire, standardele de curățenie, temperatura de manipulare a preparatelor, preîncălzirea, riscul de contaminare cu diferite bacterii, vecinătăți admise, etc.	Probe practice (descoperiri)
c)	Verificarea parametrilor tehnici din punctele critice de control	- Verificarea parametrilor de control: măsurarea temperaturilor, determinarea duratei de păstrare, aprecierea riscului de contaminare, întocmirea diagramelor de control	Probe scrise și practice (exerciții)

Exemplu de instrument de evaluare:

Pentru evaluarea competenței 2 - *Monitorizează etapele fluxului tehnologic pentru siguranța alimentelor*, se recomandă ca instrument de evaluare întocmirea unui *proiect* cu tema „*Aplicarea sistemului HACCP în prelucrarea*” (materii prime precum: carne, pește, ouă, legume, etc.)

Documentația proiectului se va dezbate în colectivul clasei putând fi realizată și autoevaluarea sau evaluarea de către ceilalți membri ai colectivului. În structura proiectului se vor avea în vedere:

- etapele fluxului tehnologic;
- verificarea calității alimentelor;
- identificarea punctelor critice de control – stabilirea măsurilor preventive;
- verificarea parametrilor tehnici – întocmirea diagramelor de control;
- aplicarea măsurilor corective (urmărirea);
- evaluarea aplicării sistemului de siguranță a alimentelor.

Aprecierea performanțelor și însușirea competențelor va avea în vedere:

- modalitatea de redactare a proiectului (diagrame, grafice, poze, text, etc.);
- corectitudinea datelor prezentate;
- alegerea soluțiilor optime în aplicarea măsurilor preventive și de corecție;
- susținerea proiectului în fața colectivului – completări, argumente, sugestii, etc.;
- capacitatea de a formula probleme și soluții.

Totodată în cadrul acestei competențe se poate evalua și competența cheie agregată modulului (*Gândire critică și rezolvare de probleme*) privind identificarea problemelor, rezolvarea lor și analiza și evaluarea rezultatelor.

Folosirea metodelor predare-învățare centrate pe elev, precum și folosirea unor metode de evaluare și autoevaluare diverse oferă posibilitatea participării elevului la propria formare profesională, la crearea de competențe profesionale, dar și capacități de lucru în echipă, luare de decizii, gândire critică, comunicare.

Tipurile de activități de învățare, alegerea tehnicilor de instruire revin profesorului economist, care are sarcina de a individualiza și adapta activitatea de instruire la particularitățile elevului, la specificul condițiilor de învățare și de comportament.

MODULUL VIII

PROMOVAREA DE TEHNOLOGII ȘI PREPARATE NOI CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ

I. LOCUL MODULULUI ÎN CADRUL PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Programa pentru *CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ* se bazează pe unitatea de competență *U20 - „Promovarea de tehnologii și preparate noi”* și face parte din curriculum în dezvoltare locală (CDL), și are alocat un număr de 62 ore/an, ore a căror repartizare se face de către unitatea școlară.

II. LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE RELEVANTE PENTRU MODUL

U20 – Promovarea de tehnologii și preparate noi

III. TABEL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Unități de competențe	Competențe individuale	Conținut tematic
U20 – Promovarea de tehnologii și preparate noi	C1 – Stimulează perfecționarea pregătirii profesionale C2 – Realizează produse culinare și de patiserie-cofetărie după noi rețete C3 – Comercializează preparatele noi realizate	Surse de informare: - cursuri de perfecționare, reviste, internet, expoziții, colaborare internă și externă cu specialiști, concursuri. Aplicarea cunoștințelor: - crearea de noi rețete de produse culinare și de patiserie-cofetărie. Criterii de obținere a unor noi rețete: - tehnologii de pregătire, materii prime, regimuri alimentare (produse vegetariene, produse dietetice, etc.) Produse originale: - produse personalizate prin forma de prezentare, estetică, decor folosit și aplicații (creativitate și inventivitate) Oferta unității: - lista meniu, catalog de produse Recomandarea produselor: - personal prin intermediul personalului de servire (descrierea caracteristicilor produselor realizate – materii prime, tehnologii aplicate, valoare nutritivă, digestibilitate) - prin diferite forme de publicitate Testarea reacției consumatorilor: - prin observare, chestionare de sugestii (acceptare – respingere)

IV. SUGESTII METODOLOGICE

Structurarea numărului de ore (teorie, laborator tehnologic, instruire practică) pentru fiecare modul CDL propus, revine școlii (va fi în concordanță cu planul cadru). Libertatea de mișcare a școlii pe aceste ore, este numai la nivel de context specific de furnizare a modulului în parteneriat cu agentul economic.

Conținuturile programei pot fi îmbunătățite de către unitatea școlară cu consultarea agentului/agenților economici. La elaborarea programei se vor urmări în mod obligatoriu unitățile de competență prevăzute de standard, putând apărea și competențe suplimentare dacă agentul economic solicită (dar acestea nu pot fi certificate la nivel național), însă în nici un caz nu se pot înlocui conținuturile care provin din unitatea de competență din SPP

Modul de abordare se va face pe baza elaborării unui/unor proiect/proiecte cu referire la probleme ale comunității locale stabile împreună cu agenții economici.

Se va preciza modul de implicare al fiecărui partener (elevi, profesori/maiștri instructori, agenți economici).

Criteriile specifice de evaluare trebuie stabilite de profesor și prezentate elevului. Elevul poate fi implicat în evaluarea activității sale, consolidând astfel capacitatea de a se autoevalua și mărin gradul de transparență a acordării notelor.

Pentru atingerea competențelor specifice stabilite prin modul profesorul/maistrul instructor/agentul economic are libertatea de a dezvolta anumite conținuturi, de a le eșalona în timp. În funcție de cadrul local se vor stabili conținuturi care să permită însușirea competențelor respective în funcție de condițiile concrete.

Se recomandă folosirea metodelor de predare-învățare cu caracter activ, interactiv, centrate pe elev. Activitățile la lecții vor fi variate astfel încât indiferent de stilul de învățare caracteristic toți elevii să dobândească competențele necesare și să ducă la rezolvarea problemei puse în discuție.

Folosirea metodelor centrate pe elev ca metode de participare activă a acestora în procesul de învățare au rolul să genereze contexte în care se manifestă diferențe ca și în activitatea reală și dau posibilitatea participării active la experiențe de viață și lucrul în grup.

Dintre metode se pot utiliza: observația, conversația, munca independentă, simularea, problematizarea, jocul de rol, exercițiul, dezbaterile de grup care stimulează spiritul critic, creativitatea, 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, angajaților și societății. Elevilor li se va permite să aplice propriul lor mod de înțelegere a conținutului realizând proiecte, portofolii, discuții în grup.

Exemplificăm câteva teme de proiecte specifice modulului, proiecte care pot fi realizate fie individual fie în grup: *Crearea de noi rețete de produse culinare și de patiserie-cofetărie; Obținerea produselor personalizate pentru ocazii speciale;*

Promovarea modulului este condiționată de însușirea tuturor competențelor din tabelul de corelare evaluate conform specificațiilor privind probele de evaluare din *Standardul de Pregătire Profesională*.

Criteriile specifice de evaluare vor fi preluate din *Standardul de Pregătire Profesională* de către profesor și prezentate elevului. Elevul poate fi integrat în evaluarea activităților sale, consolidând astfel, capacitatea de a se autoevalua și măbind gradul de transparență a acordării notelor.

Evaluarea finală a competențelor trebuie realizată în concordanță cu precizările incluse în *Standardul de Pregătire Profesională*.

Evaluarea pe parcursul anului se realizează prin diverse tipuri de probe de evaluare (orale, scrise, practice), în funcție de specificul competenței.

Competențele specifice unui 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.

Procesul de evaluare pe parcursul anului și evaluarea finală trebuie să urmărească gradul de dobândire a competențelor și nu nivelul de cunoștințe acumulate. Cunoștințele științifice nu reprezintă decât cadrul în care se dezvoltă competențele.

Pe parcursul anului elevul trebuie să fie supus evaluării prin probe de evaluare diferite, în momente diferite, iar rezultatul final al evaluării (atingerea competențelor) va avea în vedere progresul realizat de acesta.

Profesorul își elaborează pachete de evaluare pentru toate competențele incluse în modul. Pentru a veni în sprijinul profesorilor și maiștrilor instructori este prezentat un model (orientativ) de realizare a evaluării pe competențe.

Pe parcursul unei săptămâni de practică la agentul economic elevului i se va înmâna o fisă de lucru în care i se specifică activitățile care vor fi evaluate. Activitățile supuse evaluării sunt criteriile de performanță și condițiile de aplicabilitate ale competenței evaluate.

Pe parcursul derulării modulului participanții la desfășurarea procesului de învățare vor avea următoarele sarcini:

- pentru elevi
 - studierea bibliografiei aferente conținuturilor tematice;
 - culegerea materialelor informative;
 - dezbateri de grup pentru rezolvarea problemelor și găsirea soluției corespunzătoare;
 - realizarea de materiale ilustrative (fotografii, casete video, planșe, folii etc.), texte, scheme, planuri;
 - dobândirea de cunoștințe și abilități;

- respectarea limitelor impuse;
- dovedirea abilităților dobândite;
- autoevaluarea.
- pentru profesor/maistru instructor:
 - îndrumarea activității de învățare
 - oferirea de alternative în rezolvarea problemelor
 - oferirea de informații referitoare la resurse, timp, etc.
 - observarea activității elevilor, a abilităților dobândite, comunicarea în cadrul grupului
 - evaluarea secvențială
 - evaluarea finală - dobândirea competențelor, etc.
- pentru agenții economici:
 - pune la dispoziție: spațiu de lucru, obiecte de inventar;
 - » îndrumător;
 - » observă:
 - rezolvarea sarcini;
 - lucrul în echipă, relaționarea cu colegii, clienții;
 - respectarea normelor de igienă/securitatea Muncii;
 - respectarea limitelor impuse;
 - utilizarea eficientă a materialelor/obiectelor de inventar.
 - » evaluează:
 - abilități dobândite;
 - îndeplinirea sarcinilor;
 - comunicarea: în grup, cu îndrumătorul

Ca instrumente de evaluare se pot folosi fișe de observare, fișe de lucru, fișe de autoevaluare, portofoliile, prezentarea practică și orală a proiectelor, etc.

Formarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale speciale se va realiza prin aplicarea de :

- programe individualizate pe grupe de nivel
- programe care facilitează comunicarea și relaționarea în activitățile de la clasă și instruire practică
- programe suplimentare de instruire pentru atingerea competențelor
- dotarea suplimentară a atelierelor de lucru (instruire practică, laborator tehnologic) cu mobilier adecvat fiecărui tip de deficiență
- folosirea limbajelor specifice pentru transmiterea cunoștințelor pentru elevii cu deficiențe vizuale sau auditive

Calificarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale specifice va avea (însă) avizul comisiei de expertiză medicală, orientare școlară și profesională.

MODULUL IX

PARTICULARITĂȚILE CATERINGULUI CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ

I. LOCUL MODULULUI ÎN CADRUL PLANULUI DE ÎNVĂȚĂMÂNT

Programa pentru **CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ** se bazează pe unitatea de competență **U 21 – „Particularitățile cateringului”** face parte din curriculum în dezvoltare locală (CDL), și are alocat un număr de 62 ore/an, ore a căror repartizare se face de către unitatea școlară.

II. LISTA UNITĂȚILOR DE COMPETENȚE RELEVANTE PENTRU MODUL

U21 – Particularitățile cateringului

III. TABEL DE CORELARE A COMPETENȚELOR ȘI CONȚINUTURILOR

Unități de competență	Competențe individuale	Conținut tematic
U21 – Particularitățile cateringului	C1 – Selectează structura și volumul preparatelor tip cate-ring C2 – Organizează producția de preparate tip catering C3 – Participă la organizarea de	Oferta de preparate: • preparate culinare: salate, gustări, minuturi, preparate de bază, garnituri, dulciuri de bucătărie; semipreparate; cafea, ceai, băuturi răcoritoare • produse de patiserie-cofetărie: produse din aluaturi, fursecuri, miniprajituri, etc. Piața de desfacere: • instituții bancare, spitale, creșe, școli cu regim de internat, agenți economici particulari, etc. Structura și volumul preparatelor: • sortimente de produse cerute • cantitățile cerute Echipament tehnologic: • mașini și utilaje pentru producția culinară și de patiserie-cofetărie; echipamente pentru ambalare și transport; echipamente (frigorifice) pentru păstrarea-conservare Operații de pregătire: • prelucrări primare și termice conform rețetelor de pregătire • ambalarea produselor • rezolvarea unor situații problemă Verificarea calității: • examinare organoleptică; examinare fizico-chimică (gramaj, părți componente, analize chimice determinate cu ajutorul instrumentelor de măsură); întocmirea documentelor de certificare a calității Condiții de conservare: • spații de depozitare-păstrare, ambalaje pentru conservare, mobilier și utilaj frigorific pentru conservare și

	servicii suplimentare în activitatea de catering	păstrare - parametrii de temperatură, umiditate, lumină, circulația aerului Condiții de transport: - mașini speciale, ambalaje pentru transport, parametri tehnici Servicii suplimentare: - asigurarea obiectelor de inventar pentru servire; aranjarea meselor; servirea preparatelor; organizarea de evenimente speciale
--	--	---

IV. SUGESTII METODOLOGICE

Structurarea numărului de ore (teorie, laborator tehnologic, instruire practică) pentru fiecare modul CDL propus, revine școlii (va fi în concordanță cu planul cadru). Libertatea de mișcare a școlii pe aceste ore, este numai la nivel de context specific de furnizare a modulului în parteneriat cu agentul economic.

Conținuturile programei pot fi îmbunătățite de către unitatea școlară cu consultarea agentului/agenților economici. La elaborarea programei se vor urmări în mod obligatoriu unitățile de competență prevăzute de standard, putând apărea și competențe suplimentare dacă agentul economic solicită (dar acestea nu pot fi certificate la nivel național), însă în nici un caz nu se pot înlocui conținuturile care provin din unitatea de competență din SPP

Modul de abordare se va face pe baza elaborării unui/unor proiect/proiecte cu referire la probleme ale comunității locale stabile împreună cu agenții economici.

Se va preciza modul de implicare al fiecărui partener (elevi, profesori/maiștri instructori, agenți economici).

Criteriile specifice de evaluare trebuie stabilite de profesor și prezentate elevului. Elevul poate fi implicat în evaluarea activității sale, consolidând astfel capacitatea de a se autoevalua și mărinnd gradul de transparență a acordării notelor.

Pentru atingerea competențelor specifice stabilite prin modul profesorul/maistrul instructor/agentul economic are libertatea de a dezvolta anumite conținuturi, de a le eșalona în timp. În funcție de cadrul local se vor stabili conținuturi care să permită însușirea competențelor respective în funcție de condițiile concrete.

Se recomandă folosirea metodelor de predare-învățare cu caracter activ, interactiv, centrate pe elev. Activitățile la lecții vor fi variate astfel încât indiferent de stilul de învățare caracteristic toți elevii să dobândească competențele necesare și să ducă la rezolvarea problemei puse în discuție.

Folosirea metodelor centrate pe elev ca metode de participare activă a acestora în procesul de învățare au rolul să genereze contexte în care se manifestă diferențe ca și în activitatea reală și dau posibilitatea participării active la experiențe de viață și lucrul în grup.

Dintre metode se pot utiliza: observația, conversația, munca independentă, simularea, problematizarea, jocul de rol, exercițiul, dezbaterile de grup care stimulează spiritul critic, creativitatea, 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, angajaților și societății. Elevilor li se va permite să aplice propriul lor mod de înțelegere a conținutului realizând proiecte, portofolii, discuții în grup.

Exemplificăm câteva teme de proiecte specifice modulului, proiecte care pot fi realizate fie individual fie în grup: *Fluxul tehnologic al activității de catering în cadrul unității „X”*; *Organizarea serviciului de catering la unitatea „X”*; *Organizarea producției de catering pentru mese festive, etc.*

Promovarea modulului este condiționată de însușirea tuturor competențelor din tabelul de corelare evaluate conform specificațiilor privind probele de evaluare din *Standardul de Pregătire Profesională*.

Criteriile specifice de evaluare vor fi preluate din *Standardul de Pregătire Profesională* de către profesor și prezentate elevului. Elevul poate fi integrat în evaluarea activităților sale, consolidând astfel, capacitatea de a se autoevalua și măbind gradul de transparență a acordării notelor.

Evaluarea finală a competențelor trebuie realizată în concordanță cu precizările incluse în *Standardul de Pregătire Profesională*.

Evaluarea pe parcursul anului se realizează prin diverse tipuri de probe de evaluare (orale, scrise, practice), în funcție de specificul competenței.

Competențele specifice unui 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.

Procesul de evaluare pe parcursul anului și evaluarea finală trebuie să urmărească gradul de dobândire a competențelor și nu nivelul de cunoștințe acumulate. Cunoștințele științifice nu reprezintă decât cadrul în care se dezvoltă competențele.

Pe parcursul anului elevul trebuie să fie supus evaluării prin probe de evaluare diferite, în momente diferite, iar rezultatul final al evaluării (atingerea competențelor) va avea în vedere progresul realizat de acesta.

Profesorul își elaborează pachete de evaluare pentru toate competențele incluse în modul. Pentru a veni în sprijinul profesorilor și maiștrilor instructori este prezentat un model (orientativ) de realizare a evaluării pe competențe.

Pe parcursul unei săptămâni de practică la agentul economic elevului i se va înmâna o fisă de lucru în care i se specifică activitățile care vor fi evaluate. Activitățile supuse evaluării sunt criteriile de performanță și condițiile de aplicabilitate ale competenței evaluate.

Pe parcursul derulării modulului participanții la desfășurarea procesului de învățare vor avea următoarele sarcini:

- pentru elevi
 - studierea bibliografiei aferente conținuturilor tematice;
 - culegerea materialelor informative;
 - debateri de grup pentru rezolvarea problemelor și găsirea soluției corespunzătoare;
 - realizarea de materiale ilustrative (fotografii, casete video, planșe, folii etc.), texte, scheme, planuri;
 - dobândirea de cunoștințe și abilități;
 - respectarea limitelor impuse;
 - dovedirea abilităților dobândite;
 - autoevaluarea.
- pentru profesor/maistru instructor:
 - îndrumarea activității de învățare
 - oferirea de alternative în rezolvarea problemelor
 - oferirea de informații referitoare la resurse, timp, etc.
 - observarea activității elevilor, a abilităților dobândite, comunicarea în cadrul grupului
 - evaluarea secvențială
 - evaluarea finală - dobândirea competențelor, etc.
- pentru agenții economici:
- pune la dispoziție: spațiu de lucru, obiecte de inventar;
 - » îndrumător;
 - » observă:
 - rezolvarea sarcini;
 - lucrul în echipă, relaționarea cu colegii, clienții;
 - respectarea normelor de igienă/securitatea Muncii;
 - respectarea limitelor impuse;
 - utilizarea eficientă a materialelor/obiectelor de inventar.
 - » evaluează:
 - abilități dobândite;
 - îndeplinirea sarcinilor;
 - comunicarea: în grup, cu îndrumătorul

Ca instrumente de evaluare se pot folosi fișe de observare, fișe de lucru, fișe de autoevaluare, portofoliile, prezentarea practică și orală a proiectelor, etc.

Formarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale speciale se va realiza prin aplicarea de :

- programe individualizate pe grupe de nivel
- programe care facilitează comunicarea și relaționarea în activitățile de la clasă și instruire practică

- programe suplimentare de instruire pentru atingerea competențelor
- dotarea suplimentară a atelierelor de lucru (instruire practică, laborator tehnologic) cu mobilier adecvat fiecărui tip de deficiență
- folosirea limbajelor specifice pentru transmiterea cunoștințelor pentru elevii cu deficiențe vizuale sau auditive

Calificarea profesională pentru elevii cu cerințe educaționale specifice va avea (însă) avizul comisiei de expertiză medicală, orientare școlară și profesională.

BIBLIOGRAFIE

www.edu.ro – este pagina web a Ministerului Educației și Cercetării de unde puteți accesa standardele de pregătire profesională

www.tvet.ro – este pagina web a Centrului Național de Dezvoltare a Învățământului Profesional și Tehnic, unde puteți accesa standardele de pregătire profesională și auxiliare curriculare

Pentru Laboratorul tehnologic – “Firma de exercițiu”

www.roct.ro este site-ul Departamentului ROCT - Departamentul de Coordonare al Firmelor de Exercițiu din învățământul preuniversitar din România.

www.1educat.ro

www.afaceri.net

www.cnipmmr.ro

www.economicsoftware.ro/yatq

www.ase.ro/bibliotecavirtuala

Motoare de cautare

www.business.com/

www.accountingnet.com

www.altavista

www.google

Bibliografie generală

<http://ferl.becta.org.uk> și

<http://ferl.ngfl.gov.uk/> - Căutați în cadrul Resurselor Pedagogice sau De Învățare (*Pedagogy or Learning Resources*) – dacă doriți să aflați informații despre stilurile de Învățare (*Learning styles*) și căutați (*search*) cuvântul How (*Cum*) și veți găsi materiale despre cum să vă creați resurse pentru activitatea didactică

www.becta.org.uk – pagina web a DFES (Departamentul pentru Învățământ și Competențe) cu sfaturi și îndrumări privind tehnologia comunicării și informației

www.lsda.org.uk - pe acest site găsiți documente de cercetare utile privind abilitățile cheie

<http://www.ccm.ac.uk/tech/cfet/materials/materials.asp>

de pe această pagină puteți descărca pachetul complet privind utilizarea TIÎ (*Information Learning Technology – ‘Tehnologia Informațiilor pentru Învățare’*) și materiale pentru profesor – de la utilizarea mouse-ului și până la crearea de materiale didactice

<http://www.rsc-yh.hull.ac.uk/> - acest site oferă prezentări simple privind crearea materialelor de învățare

<http://www.rsc-yh.hull.ac.uk/curriculum.html> - pagină pentru crearea de materiale și, de asemenea, pentru programe de calculator ce pot fi utilizate în procesul de creare a resurselor – completarea spațiilor libere, cuvinte încrucișate sau întrebări-test

www.nln.ac.uk/materials - sursa materialelor finanțate prin NLN (*National Learning Network – ‘Rețeaua Națională de Învățare’*) – este nevoie de înscriere

www.bbc.co.uk/webwise - formare completă prin intermediul internet-ului (*on line*) în materie de instrumente web – cum ar fi poșta electronică și căutarea informațiilor

www.bbc.co.uk/keyskills - câteva resurse utile pentru predare – este nevoie de legături web

www.basic-skills.co.uk – multe materiale și idei despre abilitățile cheie

www.Keyskillssupport.net - sprijin privind abilitățile cheie prin materiale interactive de învățare care vă ajută să vă verificați și să aplicați abilitățile dumneavoastră, legături spre alte site-uri utile.

www.bbc.co.uk/celebdag - copie a piețelor financiare – ideal pentru studiile de afaceri – informații despre finanțe, comerț și acțiuni.

www.rdn.ac.uk – principalul punct de acces la multe portaluri academice pe toate subiectele

<http://www.vts.rdn.ac.uk/> de pe Resource Discovery Network., puteți accesa toate ghidurile pentru toate subiectele. Un site excelent cu învățare interactivă în majoritatea domeniilor profesionale, ghiduri pentru profesori și ghiduri pentru elevi.

www.techdis.ac.uk - serviciu de sprijin pentru tehnologii și elevi cu deficiențe.

www.jisc.ac.uk pachete de predare, module virtuale de formare, ghiduri *on line* gratuite

www.techdis.ac.uk/pdf/curricula.pdf curriculum-uri accesibile – documente privind practica inclusivă.

www.ncam.wgbh.org/webaccess/magpie - magpie este un instrument pentru indexarea imaginilor video generate pe calculator și materialele multimedia.

www.cowork.ac.uk/development/materials/lectures.htm și

www.lspn.gcal.ac.uk/teachability/resources/lecturers.html - resurse avansate utile privind materialele de curs

www.cowork.ac.uk/devleopment/materials/video/video.htm și

www.rnib.org.uk/seeitright/welcome.htm#8 - oferă resurse utile privind utilizarea culorilor și materialelor.

www.skill.org.uk – pagina Biroului Național pentru elevi cu deficiențe care dispune de resurse și fișe informative.

www.bda-dyslexia.org.uk - pagina Asociației Britanice a persoanelor ce suferă de dislexie ce dispune de resurse și fișe de constatare.

www.FENC.co.uk - este un site foarte folositor, cu manuale practice și materiale interactive, contribuții ale celor ce profesază în domeniile profesionale, trebuie plătită o taxă pentru a accesa acest site.