MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

CENTRUL NAŢIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂŢĂMÂNTULUI PROFESIONAL ŞI TEHNIC

Anexa nr. 2 la OMECTS nr. 3646 din 04.02.2011

CURRICULUM

pentru

STAGIILE DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

pentru dobândirea calificării profesionale de nivel 2:

BUCĂTAR

FILIERA TEHNOLOGICĂ

Domeniul de pregătire de bază: Turism şi alimentaţie

Domeniul de pregătire generală: Alimentaţie

2011

AUTORI:

Prof. Brumar Constanţa – Colegiul Economic „Viilor" Bucureşti

Prof. Bucura Dana Alice – Colegiul Economic „I. Ghica" Târgovişte

Prof. Costache Rodica – Grupul Şcolar „Voievodul Gelu" Zalău

Prof. Dincă Cristian – Colegiul Economic „Dionisie Pop Marţian" Alba Iulia

Prof. Ismail Nelida – Colegiul Economic Mangalia

ASISTENŢĂ C.N.D.I.P.T.:

Prof. MIHAELA ŞTEFĂNESCU – inspector de specialitate, C.N.D.I.P.T

PLAN DE ÎNVĂŢĂMÂNT
pentru stagiile de pregătire practică
pentru dobândirea calificării profesionale de nivel 2

Filiera tehnologică

Domeniul pregătirii de bază: ***TURISM ŞI ALIMENTAŢIE***
Domeniul pregătirii generale: ***ALIMENTAŢIE***
Calificarea: ***Bucătar***

Modulul I. Preparate culinare

Total ore:		**330**
din care	Laborator tehnologic	90
	Instruire practică	240

Modulul II. Preparate „fast-food"

Total ore:		**120**
din care	Laborator tehnologic	30
	Instruire practică	90

Modulul III. Estetica preparatelor

Total ore:		**120**
din care	Laborator tehnologic	60
	Instruire practică	60

Modulul IV. Preparate specifice zonei

Total ore:		**150**
din care	Laborator tehnologic	60
	Instruire practică	90

Total ore = 6 luni x 4 săptămâni x 30 ore/săptămână = 720 de ore

TOTAL GENERAL: 720 ore

Notă: Stagiile de pregătire practică pentru dobândirea calificării profesionale de nivel 2 se vor desfăşura preponderent la agenţii economici. În situaţia în care nu este posibilă organizarea stagiilor de pregătire practică la agenţii economici, acesta se poate desfăşura în unităţile de învăţământ care dispun de resursele complete, necesare în acest scop.

LISTA UNITĂŢILOR DE COMPETENŢE DIN STANDARDELE DE PREGĂTIRE PROFESIONALĂ PE CARE SE FUNDAMENTEAZĂ CURRICULUMUL

UNITĂŢI DE COMPETENŢE TEHNICE
• PREPARATE CULINARE • PREPARATE „FAST-FOOD” • ESTETICA PREPARATELOR CULINARE • PREPARATE SPECIFICE ZONEI

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • BIBLIOTECA

ORDINEA DE PARCURGERE A MODULELOR

Săptămâna / Modulul	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	S11	S12	S13	S14	S15	S16	S17	S18	S19	S20	S21	S22	S23	S24	Total
M1 LT	10	10	10	10	10	10	10	10	10																90
M1 IP	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	240
M2 LT	10	10	10																						30
M2 IP				10	10	10	10	10	10	10	10	10													90
M3 LT										10	10	10	10	10	10										60
M3 IP													10	10	10	10	10	10							60
M4 LT																			10	10	10	10	10	10	60
M4 IP																10	10	10	10	10	10	10	10	10	90
TOTAL	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	720

Observaţie:

Ordinea de parcurgere a modulelor este prezentată orientativ, astfel încât în funcţie de condiţiile în care se asigură desfăşurarea stagiului de pregătire practică, această schemă se poate modifica.

Succesiunea săptămânilor de laborator tehnologic şi a celor de instruire practică, respectiv a zilelor de laborator tehnologic şi a celor de instruire practică, se poate hotărî diferenţiat, de la caz la caz, de către unităţile şcolare de comun acord cu agenţii economici.

Modulul I: PREPARATE CULINARE

1. Notă introductivă

Modulul **"PREPARATE CULINARE"** face parte din stagiul de pregătire practică de specialitate în vederea certificării pentru calificarea profesională de nivel 2 „BUCĂTAR" şi are alocat un număr de 330 ore conform planului de învăţământ, din care:

- **90 ore** – laborator tehnologic
- **240 ore** – instruire practică

2. Unitatea/ unităţile de competenţe la care se referă modulul

- **Realizarea preparatelor culinare**

C1. Obţine semipreparate culinare
C2. Obţine preparate servite ca antreuri şi gustări
C3. Obţine preparate lichide
C4. Obţine preparate de bază, garnituri şi salate
C5. Obţine preparate servite ca desert

- **Realizarea dietelor**

C1. Obţine preparate pentru diete în bolile aparatului digestiv
C2. Obţine preparate pentru diete în bolile cardiovasculare
C3. Obţine preparate pentru diete în bolile hepatobiliare
C4. Obţine preparate pentru diete în bolile renale
C5. Obţine preparate pentru diete în bolile de metabolism

MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • ROMÂNIA • MINISTRU

3. Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare

MODULUL I: PREPARATE CULINARE		
Cunoştinţe	**Deprinderi**	**Criterii de evaluare ***
Rezultatul învăţării 1:Obţine semipreparate culinare		
Obţinerea semipreparatelor culinare ▪ Prezentarea rolului, a valorii nutritive şi digestibilităţii semipreparatelor culinare: - argumentarea locului şi rolului semipreparatelor culinare (asigurarea factorilor de nutriţie); - aprecierea valorii nutritive şi a digestibilităţii semipreparatelor culinare (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic). ▪ Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei. ▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primara şi termică, în vederea obţinerii semipreparatelor culinare	▪ Prezintă rolul semipreparatelor culinare în obţinerea preparatelor de calitate ▪ Pregăteşte materiile prime, conform reţetarului, în vederea obţinerii semipreparatelor culinare ▪ Prelucrează primar şi termic materii prime pentru obţinerea semipreparatelor culinare	• Prezentarea locului şi rolului semipreparatelor în producţia culinară având la dispoziţie fişe de lucru, literatură de specialitate, portofoliul individual. ▪ Pregătirea materiilor prime, conform reţetarului, în vederea obţinerii semipreparatelor culinare ▪ Prelucrarea primară şi termică a materiilor prime pentru obţinerea semipreparatelor culinare
Rezultatul învăţării 2: Obţine preparate servite ca antreuri şi gustări		
Obţinerea preparatelor servite ca antreuri şi gustări ▪ Prezentarea rolului, a locului în meniu, a valorii nutritive şi digestibilităţii antreurilor şi gustărilor: - argumentarea locului şi rolului antreurilor şi gustărilor (asigurarea factorilor de nutriţie); - aprecierea valorii nutritive şi a digestibilităţii antreurilor şi gustărilor (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic). ▪ Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei. ▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primara şi termică, în vederea obţinerii antreurilor şi	▪ Prezintă locul şi rolul în meniu a antreurilor şi gustărilor ▪ Pregăteşte materiile prime, conform reţetarului, în vederea obţinerii antreurilor şi gustărilor ▪ Prelucrează primar şi termic materii prime pentru obţinerea antreurilor şi gustărilor ▪ Prezintă antreurile şi gustările pe obiecte de inventar adecvate	▪ Prezintarea locului şi rolului antreurilor şi gustărilor în meniu ▪ Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale sortimentelor de antreuri şi gustări ▪ Montarea antreurilor şi gustărilor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire ▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primară şi termică, utilizând dotările specifice din bucătărie.

gustărilor ▪ Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. ▪ Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale preparatelor. ▪ Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.	▪ Efectuează examen fizic simplu şi examen organoleptic	▪ Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.
Rezultatul învăţării 3: Obţine preparate lichide		
Obţinerea preparatelor lichide ▪ Prezentarea rolului, a locului în meniu, a valorii nutritive şi digestibilitaţii preparatelor lichide: - argumentarea locului şi rolului preparatelor lichide (asigurarea factorilor de nutriţie); - aprecierea valorii nutritive şi a digestibilitaţii preparatelor lichide (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic). ▪ Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei. ▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primara şi termică, în vederea obţinerii preparatelor lichide. ▪ Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. ▪ Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale preparatelor. ▪ Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.	▪ Prezintă locul şi rolul în meniu a preparatelor lichide ▪ Pregăteşte materiile prime, conform reţetarului, în vederea obţinerii preparatelor lichide ▪ Prelucrează primar şi termic materii prime pentru obţinerea preparatelor lichide ▪ Prezintă preparatelor lichide pe obiecte de inventar adecvate ▪ Efectuează examen fizic simplu şi examen organoleptic	▪ Alegerea şi dozarea materiilor prime conform reţetei. ▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primară şi termică. ▪ Montarea preparatelor lichide pe obiecte în inventar adecvate pentru servire. ▪ Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului părţilor componente ale sortimentelor de preparate lichide. ▪ Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.
Rezultatul învăţării 4: Obţine preparate de bază, garnituri şi salate		
Obţinerea preparatelor de bază, a garniturilor şi salatelor ▪ Prezentarea rolului, a locului în meniu, a valorii nutritive şi digestibilitaţii preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor:	▪ Prezintă locul şi rolul în meniu a preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor	▪ Dozarea materiilor prime conform reţetei. ▪ Efectueze examenul fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale sortimentelor de preparate de bază, garnituri şi salate

- argumentarea locului şi rolului preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor (asigurarea factorilor de nutriţie); - aprecierea valorii nutritive şi a digestibilităţii preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic). ▪ Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei. ▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primara şi termică, în vederea obţinerii preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor. ▪ Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. ▪ Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor. ▪ Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.	▪ Pregăteşte materiile prime, conform reţetarului, în vederea obţinerii preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor ▪ Prelucrează primar şi termic materii prime pentru obţinerea preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor ▪ Prezintă preparatele de bază, garniturile şi salatele pe obiecte de inventar adecvate ▪ Efectuează examen fizic simplu şi examen organoleptic	▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primară şi termică ▪ Montarea preparatelor de bază, a garniturilor şi salatelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. ▪ Efectuează examenul organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.
Rezultatul învăţării 5: Obţine preparate servite ca desert		
<u>Obţinerea preparatelor servite ca desert (dulciuri de bucătărie)</u> ▪ Prezentarea rolului, a locului în meniu, a valorii nutritive şi digestibilităţii dulciurilor de bucătărie: - argumentarea locului şi rolului dulciurilor de bucătărie (asigurarea factorilor de nutriţie); - aprecierea valorii nutritive şi a digestibilităţii dulciurilor de bucătărie (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic). ▪ Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei. ▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primara şi termică, în vederea obţinerii dulciurilor de bucătărie.	▪ Prezintă locul şi rolul în meniu a dulciurilor de bucătărie ▪ Pregăteşte materiile prime, conform reţetarului, în vederea obţinerii dulciurilor de bucătărie ▪ Prelucrează primar şi termic materii prime pentru obţinerea dulciurilor de bucătărie ▪ Prezintă dulciurile de bucătărie pe obiecte de inventar adecvate ▪ Efectuează examen fizic simplu şi examen	▪ Aleagerea şi dozarea materiilor prime conform reţetei. ▪ Efectuarea operaţiilor de prelucrare primară şi termică. ▪ Montarea dulciurilor de bucătărie pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. ▪ Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale dulciurilor de bucătărie.

▪ Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. ▪ Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale dulciurilor de bucătărie. ▪ Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.	organoleptic	▪ Efectuarea examenuluiorganoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.
Rezultatul învăţării 6: Obţine preparate pentru diete în bolile aparatului digestiv		
Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile aparatului digestiv **Descrierea bolilor ale aparatului digestiv:** ▪ ulcer, gastrită hiperacidă şi hipoacidă, enterocolită acidă, colită de fermentaţie. **Caracterizarea dietelor:** ▪ alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.	▪ Pregăteşte preparate pentru diete în bolile aparatului digestiv	▪ Pregătirea preparatelor specifice dietelor în bolile aparatului digestiv
Rezultatul învăţării 7: Obţine preparate pentru diete în bolile cardiovasculare		
Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile cardiovasculare **Descrierea bolilor cardiovasculare:** ▪ insuficienţă cardiacă, hipertensiune arterială, ateroscleroză. **Caracterizarea dietelor:** ▪ alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.	▪ Pregăteşte preparate pentru diete în bolile cardiovasculare	▪ Pregătirea preparatelor specifice dietelor în bolile cardiovasculare
Rezultatul învăţării 8: Obţine preparate pentru diete în bolile hepatobiliare		

<u>Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile hepatobiliare</u> **Descrierea bolilor hepatobiliare:** ▪ hepatite, colecistită cronică. **Caracteristicile dietelor** ▪ alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate ▪	▪ Pregăteşte preparate pentru diete în bolile hepatobiliare	▪ Pregătirea preparatelor specifice dietelor în bolile hepatobiliare
Rezultatul învăţării 9: Obţine preparate pentru diete în bolile renale		
<u>Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile renale</u> **Descrierea bolilor renale:** ▪ glucomerulonefrite, insuficienţe renale, litiaze renale. **Caracterizarea dietelor:** ▪ alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.	▪ Pregăteşte preparate pentru diete în bolile renale	▪ Pregătirea preparatelor specifice dietelor în bolile renale
Rezultatul învăţării 10: Obţine preparate în bolile de metabolism		
<u>Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile de metabolism</u> **Descrierea bolilor de metabolism:** ▪ diabet zaharat, obezitate. **Caracterizarea dietelor:** ▪ alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.	▪ Pregăteşte preparate pentru diete în bolile de metabolism	▪ Pregătirea preparatelor specifice dietelor în bolile de metabolism

4. Conţinutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Obţinerea semipreparatelor culinare

1.1. Prezentarea rolului, a valorii nutritive şi digestibilităţii semipreparatelor culinare:
- argumentarea locului şi rolului semipreparatelor culinare (asigurarea factorilor de nutriţie);
- aprecierea valorii nutritive şi a digestibilităţii semipreparatelor culinare (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic).

1.2. Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei.

1.3. Efectuarea operaţiilor de prelucrare primară şi termică, în vederea obţinerii semipreparatelor culinare.

2. Obţinerea preparatelor servite ca antreuri şi gustări

2.1. Prezentarea rolului, a locului în meniu, a valorii nutritive şi digestibilităţii antreurilor şi gustărilor:
- argumentarea locului şi rolului antreurilor şi gustărilor (asigurarea factorilor de nutriţie);
- aprecierea valorii nutritive şi a digestibilităţii antreurilor şi gustărilor (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic).

2.2. Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei.

2.3. Efectuarea operaţiilor de prelucrare primara şi termică, în vederea obţinerii antreurilor şi gustărilor

2.4. Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire.

2.5. Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale preparatelor.

2.6. Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.

3. Obţinerea preparatelor lichide

3.1. Prezentarea rolului, a locului în meniu, a valorii nutritive şi digestibilităţii preparatelor lichide:
- argumentarea locului şi rolului preparatelor lichide (asigurarea factorilor de nutriţie);
- aprecierea valorii nutritive şi a digestibilităţii preparatelor lichide (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic).

3.2. Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei.

3.3. Efectuarea operaţiilor de prelucrare primară şi termică, în vederea obţinerii preparatelor lichide.

3.4. Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire.

3.5. Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului parţilor componente ale preparatelor.

3.6. Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.

4. Obţinerea preparatelor de bază, a garniturilor şi salatelor

4.1. Prezentarea rolului, a locului în meniu, a valorii nutritive şi digestibilităţii preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor:
- argumentarea locului şi rolului preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor (asigurarea factorilor de nutriţie);
- aprecierea valorii nutritive şi a digestibilităţii preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic).

4.2. Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei.

4.3. Efectuarea operaţiilor de prelucrare primară şi termică, în vederea obţinerii preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor.

4.4. Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire.

4.5. Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului părţilor componente ale preparatelor de bază, garniturilor şi salatelor.

4.6. Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.

5. Obţinerea preparatelor servite ca desert (dulciuri de bucătărie)

5.1. Prezentarea rolului, a locului în meniu, a valorii nutritive şi digestibilitaţii dulciurilor de bucătărie:

- argumentarea locului şi rolului dulciurilor de bucătărie (asigurarea factorilor de nutriţie);
- aprecierea valorii nutritive şi a digestibilitaţii dulciurilor de bucătărie (în funcţie de materiile prime şi procesul tehnologic).

5.2. Alegerea şi dozarea materiilor prime, conform reţetei.

5.3. Efectuarea operaţiilor de prelucrare primară şi termică, în vederea obţinerii dulciurilor de bucătărie.

5.4. Montează preparatele pe obiecte de inventar adecvate pentru servire.

5.5. Efectuarea examenului fizic simplu, pentru determinarea raportului părţilor componente ale dulciurilor de bucătărie.

5.6. Efectuarea examenului organoleptic pentru determinarea condiţiilor de admisibilitate.

6. Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile aparatului digestiv

6.1. Descrierea bolilor aparatului digestiv:

- ulcer, gastrită hiperacidă şi hipoacidă, enterocolită acidă, colită de fermentaţie.

6.2. Caracterizarea dietelor:

- alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.

7. Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile cardiovasculare

7.1. Descrierea bolilor cardiovasculare:

- insuficienţă cardiacă, hipertensiune arterială, ateroscleroză.

7.2. Caracterizarea dietelor:

- alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.

8. Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile hepatobiliare

8.1. Descrierea bolilor hepatobiliare:

- hepatite, colecistită cronică.

8.2. Caracteristicile dietelor

- alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.

9. Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile renale

9.1. Descrierea bolilor renale:

- glucomerulonefrite, insuficienţe renale, litiaze renale.

9.2. Caracterizarea dietelor:

- alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.

10. Obţinerea preparatelor pentru diete în bolile de metabolism

10.1. Descrierea bolilor de metabolism:

- diabet zaharat, obezitate.

10.2. Caracterizarea dietelor:

- alimente permise, alimente interzise, tratamente termice adecvate.

Conţinuturile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- **Echipament tehnologic**: ustensile, vase, cântare, utilaje de prelucrare primară, termică şi frigorific
- **Obiecte de inventar pentru prezentare şi servire**: farfurii, platouri, boluri, supiere, legumiere, raviere, sosiere, tăvi, farfurii desert, cupe, etc.
- **Materii prime şi semipreparate**:
  - pâine, legume, brânzeturi şi preparate din brânză, preparate din carne, peşte, decor natural;
  - alimente de origine vegetală, alimente de origine animală, fonduri, sosuri, panade, diferite semipreparate,etc.
  - semipreparate de cofetărie-patiserie;
- **Reţetare gastronomice şi pentru diete**
- **Fişe tehnologice**
- **Caiet de practică**

6. Sugestii metodologice

Conţinuturile programei modulului ***„PREPARATE CULINARE"*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial de pregătire***.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului, în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul ***„PREPARATE CULINARE"*** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare şi în ateliere din unitatea de învăţământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unităţile de competenţe menţionate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanţă deosebită în dobândirea competenţelor de specialitate.

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

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
- îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;
- însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciţii de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;

- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenţii economici
- Discuţii.

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

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului ***„PREPARATE CULINARE.”***, se recomandă următoarele activităţi de învăţare:

➢ ***Observarea sistematică şi independentă.*** Metoda *presupune* urmărirea, investigarea unor obiecte sau fenomene în vederea obţinerii de informaţii despre acestea.

Ca metodă de învăţământ, observarea este intenţionată, organizată şi sistematică.

Cerinţe în utilizarea acestei metode: existenţa unor obiective clare şi a unor sarcini concrete; asigurarea unui caracter riguros şi sistematic (eşalonată în timp, pe perioade distincte, desfăşurată după un plan etc.); antrenarea cât mai multor analizatori în activitatea de observare; asigurarea unei atitudini active a elevilor pe parcursul observării (efectuează analize, comparaţii, clasificări ş.a.); consemnarea riguroasă a rezultatelor (în caiete de practică, fişe tehnologice etc.); prelucrarea şi interpretarea datelor observate; valorificarea informaţiilor obţinute în activităţi ulterioare.

➢ ***Experimentul cu caracter aplicativ*** urmăreşte confirmarea experimentală a unor cunoştinţe ştiinţifice anterior dobândite.

Se parcurg următoarele etape: prezentarea sau actualizarea cunoştinţelor teoretice; prezentarea sarcinilor de lucru; organizarea activităţii elevilor: gruparea lor, repartizarea materialelor (obiecte de inventar, ustensile, echipamente) şi a materiilor prime; executarea activităţii de către elevi sub îndrumarea cadrului didactic; consemnarea rezultatelor; comentarea rezultatelor şi stabilirea concluziilor.

Utilizarea metodei experimentului este condiţionată de existenţa unui spaţiu şcolar adecvat (laborator şcolar sau spaţiu pus la dispoziţie de către agentul economic) şi a unor mijloace de învăţământ corespunzătoare (echipamente şi aparatură de specialitate, truse/obiecte de inventar pentru operaţii de prelucrare primară, termică, obiecte de inventar pentru prezentare şi servire, materii prime etc.)

➢ ***Demonstraţia.*** Această metodă constă în prezentarea, de către cadrul didactic, a unor obiecte sau fenomene reale sau a unor substitute ale acestora, sau a unor acţiuni, operaţii ce urmează a fi învăţate şi dirijarea, prin intermediul cuvântului, a perceperii acestora de către elevi. În felul acesta, se dobândesc noi cunoştinţe, se confirmă adevăruri anterior însuşite sau se formează modelul intern al unei noi acţiuni.

În funcţie de materialul demonstrativ utilizat, metoda poate îmbrăca diferite *forme:* demonstraţia cu ajutorul obiectelor naturale, întâlnită în special la ştiinţele naturii; demonstraţia cu ajutorul obiectelor tehnice (dispozitive, aparate, utilaje) folosite la disciplinele tehnice în vederea înţelegerii structurii, principiilor funcţionale sau utilizare a obiectelor tehnice; demonstraţia cu ajutorul materialelor grafice (planşe, hărţi, diagrame etc.); demonstraţia cu ajutorul mijloacelor audio vizuale (filme, diapozitive etc.); demonstraţia cu ajutorul desenului didactic, executat de cadrul didactic la tablă; demonstrarea acţiunilor de executat, în situaţiile în care se urmăreşte învăţarea unor deprinderi (desen tehnic, educaţie fizică etc.).

Indiferent de forma aleasă, în utilizarea demonstraţiei se cer respectate următoarele *cerinţe* de bază: alegerea unui material demonstrativ semnificativ, reprezentativ şi accesibil; asigurarea receptării acestuia în bune condiţii de către întreaga clasă prin aşezarea corespunzătoare a elevilor în clasă şi prin corecta poziţionare a cadrului didactic.

Intuirea sistematică a materialului demonstrativ, prin alternarea prezentării sintetice (întregul) cu cea analitică (pe părţi); activarea elevilor pe parcursul demonstraţiei prin stimularea curiozităţii, distribuirea de sarcini de urmărit şi executat etc.

➢ ***Metoda lucrărilor practice*** constă în efectuarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de proiectare, de execuţie, de fabricaţie, de reparaţie. Prin această metodă se realizează: învăţarea de priceperi şi deprinderi; achiziţionarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice; consolidarea, aprofundarea şi sistematizarea cunoştinţelor.

Lucrările practice se desfăşoară individual sau în grup, într-un spaţiu şcolar specific (atelier, lot şcolar) sau oferit de agentul economic de specialitate, înzestrat cu mijloace şi echipamente tehnice.

Raportat la metoda exerciţiului, activitatea elevilor are, în acest caz, un grad sporit de complexitate şi de independenţă.

Cerinţele de respectat sunt aceleaşi ca la metoda exerciţiului (pregătirea elevilor, sub aspect teoretic şi motivaţional, pentru executarea acţiunii; explicarea şi demonstrarea corectă a acţiunii de executat, în vederea formării modelului intern al acesteia; efectuarea repetată a acţiunii în situaţii cât mai variate; dozarea şi gradarea exerciţiilor; creşterea progresivă a gradului de independenţă a elevilor pe parcursul exersării; asigurarea unui control permanent, care să se transforme treptat în autocontrol.).

În plus, se recomandă: efectuarea unui instructaj (care să conţină şi prelucrarea normelor de protecţie a muncii); organizarea riguroasă a muncii elevilor, prin indicarea sarcinilor şi a responsabilităţilor; diversificarea modalităţilor de evaluare şi valorificare a rezultatelor (de exemplu, prin organizarea de expoziţii cu produsele realizate).

Metoda activităţii cu fişele este o metodă de învăţare care presupune utilizarea fişelor elaborate în prealabil de către profesor, conţinând sarcini de lucru pe care elevii le rezolvă individual. Fişele pot avea *roluri* diverse: de suport în dobândirea de noi cunoştinţe, favorizând autoinstruirea; de control, de realizare a conexiunii inverse; de tratare diferenţiată a elevilor, conţinând sarcini diferite pentru diferitele categorii de elevi din clasă.

7. <u>Sugestii cu privire la evaluare</u>

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

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

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

b. Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fişe de observaţie;
- Fişe test;
- Fişe de lucru;
- Fişe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- **Proiectul**, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.

• **Studiul de caz**, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.

• **Portofoliul**, care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul. O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

Pentru a veni în sprijinul profesorilor şi maiştrilor instructori este prezentat un model (orientativ) de realizare a evaluării pe competenţe.

Exemplificarea unui pachet de evaluare pe o competenţă
UC11 REALIZAREA PREPARATELOR CULINARE

UC11 - C3: *Obţine preparate lichide* .

Activitate: Obţineţi preparatul X în echipă de către.....elevi.

	Criterii de performanţă	**Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanţă**	**Probe de evaluare**
UC11 – C3: Obţine preparate lichide.			
a.	Argumentarea	Deschiderea apetitului, aport nutritiv	Orale
b.	Materii prime conform reţetei	Alimente de origine vegetală, alimente de origine animală, semipreparate	Practice
c.	Operaţii de prelucrare primară şi termică Echipament tehnologic	Curăţare uscată şi umedă, decongelare, tranşare, porţionare, opărire, fierbere. Ustensile, vase, cântare, utilaje de prelucrare primară şi termică	Practice
d.	Montarea pentru prezentare	Farfurii, boluri, supiere	Practice
e.	Verificarea condiţiilor de calitate	Aspect, culoare, miros, gust, aromă, consistenţă;	Practice

Profesorul sau maistrul instructor va evalua elevul în baza fişei de observare în care se va nota rezultatul evaluării.

Fişă de observare

Nume candidat:.....

Nume evaluator:.....

UC11 Realizarea preparatelor culinare – C3: Obţine preparate lichide

Nr. crt.	**Cerinţe**	**Rezultatul evaluării**	**Data**
UC11 – C3: Obţine preparate lichide			
a.	Rol:		
	• Deschiderea apetitului	Da sau (√) Nu sau (X)	
	• Aport nutritiv	Da sau (√) Nu sau (X)	
b.	Materii prime		
	• Alimente de origine vegetală		
	• Alimente de origine animală		

	• Semipreparate		
c.	Operaţii de prelucrare:		
	• Primară		
	• Termică		
	• Echipamente		
d.	Montarea preparatelor:		
	• Obiecte de inventar adecvate preparatului		
e.	Examen organoleptic:		
	• Caracteristici senzoriale		
	• Buletin de analiză		

Evaluatorul va bifa fiecare sarcină îndeplinită corect de către elev.

Certificarea competenţei se obţine dacă toate sarcinile de lucru sunt îndeplinite. Sarcinile neîndeplinite se vor reevalua după o perioadă de pregătire folosindu-se acelaşi instrument de evaluare.

Competenţa se consideră atinsă dacă elevul îndeplineşte sarcina o singură dată.

MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI
MINISTRU

8. Bibliografie

1. Brumar Constanţa – *A B C – ul bucătarului*, Ed. Diasfera 2006
2. Brumar Constanţa – *A B C – ul ospătarului*, Ed. Diasfera 2006
3. Brumar Constanţa şi colaboratorii – *Tehnologia Culinara* cls. IX Ed. Didactică şi Pedagogică R.A. 2006
4. Brumar Constanţa şi colaboratorii – *Tehnologia Culinara* cls. X-XII Ed. Didactică şi Pedagogică R.A. 2006
5. Cristian Dincă şi colaboratorii– *Tehnician în turism* Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti 2006
6. Cristian Dincă şi colaboratorii – *Calificarea profesionala Bucătar*, manualul pentru clasa XI SAM, Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti, 2006
7. Dobrescu E. – *Tehnica servirii consumatorilor*, manual cls. XI-XII Ed. Didactică şi Pedagogică Bucureşti 2006

Modulul II: PREPARATE „FAST-FOOD”

1. Notă introductivă

Modulul **PREPARATE „FAST-FOOD”** face parte din stagiul de pregătire practică de specialitate în vederea certificării pentru calificarea profesională de nivel 2 „BUCĂTAR” şi are alocat un număr de 120 ore conform planului de învăţământ, din care:

- **30 ore** – laborator tehnologic
- **90 ore** – instruire practică

2. Unitatea/ unităţile de competenţe la care se referă modulul

- **Pregătirea preparatelor specifice zonei şi tip “fast-food”**

C4. Pregăteşte preparatele tip fast-food

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MENIUNE

3. Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare

MODULUL II: PREPARATE „FAST-FOOD”		
Cunoştinţe	**Deprinderi**	**Criterii de evaluare ***
Rezultatul învăţării : Pregătirea preparatelor tip fast-food		
Pregătirea preparatelor tip fast-food ▪ Identificarea sortimentului de preparate tip “fast-food”: o grupe de preparate tip fast-food: - sandvişuri, - salate, - deserturi, - minuturi, - preparate specifice altor popoare.	▪ Prezintă sortimentul (oferta) de preparate tip fast-food	▪ Prezentarea sortimentului preparatelor tip fast-food după caracteristicile lor gastronomice şi să le prezinte clienţilor.
▪ Obţinerea preparatelor tip “fast-food”: o condiţii de obţinere a preparatelor tip fast-food: - materii prime conform reţetei, - ustensile, - utilaje conform procesului tehnologic.	▪ Obţine preparate tip fast-food respectând tehnica preparării	▪ Obţinerea diferitelor sortimente de preparate tip fast – food, conform reţetelor, în condiţii de igienă şi securitate.
▪ Servirea preparatelor tip “fast-food”: - autoservire totală (liniară) sau parţială.	▪ Vinde preparate tip fast-food în autoservirile totale (liniare) sau parţiale.	▪ Comercializarea sortimentelor de preparate fast-food

4. Conţinutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Identificarea sortimentului de preparate tip "fast-food":
- o grupe de preparate tip fast-food:
- sandvişuri,
- salate,
- deserturi,
- minuturi,
- preparate specifice altor popoare.

2. Obţinerea preparatelor tip "fast-food":
- o condiţii de obţinere a preparatelor tip fast-food:
- materii prime conform reţetei,
- ustensile,
- utilaje conform procesului tehnologic.

3. Servirea preparatelor tip "fast-food":
- autoservire totală (liniară) sau parţială.

Conţinuturile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- **Echipament tehnologic**: ustensile, vase, cântare, utilaje de prelucrare primară, termică şi frigorific
- **Obiecte de inventar pentru prezentare şi servire**: farfurii, platouri, boluri, supiere, legumiere, raviere, sosiere, tăvi, farfurii desert, cupe, etc.
- **Obiecte de inventar pentru ambalare şi comercializare**: casolete de diferite tipuri, pahare cu capac, veselă de unică folosinţă (farfurii , pahare, tacâmuri, şerveţele, paie, etc.)
- **Materii prime şi semipreparate**:
  - pâine, legume, brânzeturi şi preparate din brânză, preparate din carne, peşte, decor natural;
  - alimente de origine vegetală, alimente de origine animală, diferite semipreparate,etc.
- **Reţetare gastronomice şi pentru diete**
- **Fişe tehnologice**

6. Sugestii metodologice

Conţinuturile programei modulului ***PREPARATE „FAST-FOOD"*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial de pregătire***.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului, în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul ***„PREPARATE „FAST-FOOD"*** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare şi în ateliere din unitatea de învăţământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unităţile de competenţe menţionate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanţă deosebită în dobândirea competenţelor de specialitate.

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

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
- îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;
- însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

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

ROMANIA MINISTERUL CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

- Vizite de documentare la agenţii economici
- Discuţii.

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

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului ***PREPARATE „FAST-FOOD"***, se recomandă următoarele activităţi de învăţare:

➢ ***Observarea sistematică şi independentă.*** Metoda *presupune* urmărirea, investigarea unor obiecte sau fenomene în vederea obţinerii de informaţii despre acestea.

Ca metodă de învăţământ, observarea este intenţionată, organizată şi sistematică.

Cerinţe în utilizarea acestei metode: existenţa unor obiective clare şi a unor sarcini concrete; asigurarea unui caracter riguros şi sistematic (eşalonată în timp, pe perioade distincte, desfăşurată după un plan etc.); antrenarea cât mai multor analizatori în activitatea de observare; asigurarea unei atitudini active a elevilor pe parcursul observării (efectuează analize, comparaţii, clasificări ş.a.); consemnarea riguroasă a rezultatelor (în caiete de practică, fişe tehnologice etc.); prelucrarea şi interpretarea datelor observate; valorificarea informaţiilor obţinute în activităţi ulterioare.

➢ ***Demonstraţia.*** Această metodă constă în prezentarea, de către cadrul didactic, a unor obiecte sau fenomene reale sau a unor substitute ale acestora, sau a unor acţiuni, operaţii ce urmează a fi învăţate şi dirijarea, prin intermediul cuvântului, a perceperii acestora de către elevi. În felul acesta, se dobândesc noi cunoştinţe, se confirmă adevăruri anterior însuşite sau se formează modelul intern al unei noi acţiuni.

În funcţie de materialul demonstrativ utilizat, metoda poate îmbrăca diferite *forme:* demonstraţia cu ajutorul obiectelor naturale, întâlnită în special la ştiinţele naturii; demonstraţia cu ajutorul obiectelor tehnice (dispozitive, aparate, utilaje) folosite la disciplinele tehnice în vederea înţelegerii structurii, principiilor funcţionale sau utilizare a obiectelor tehnice; demonstraţia cu ajutorul materialelor grafice (planşe, hărţi, diagrame etc.); demonstraţia cu ajutorul mijloacelor audio vizuale (filme, diapozitive etc.); demonstraţia cu ajutorul desenului didactic, executat de cadrul didactic la tablă; demonstrarea acţiunilor de executat, în situaţiile în care se urmăreşte învăţarea unor deprinderi (desen tehnic, educaţie fizică etc.).

Indiferent de forma aleasă, în utilizarea demonstraţiei se cer respectate următoarele *cerinţe* de bază: alegerea unui material demonstrativ semnificativ, reprezentativ şi accesibil; asigurarea receptării acestuia în bune condiţii de către întreaga clasă prin aşezarea corespunzătoare a elevilor în clasă şi prin corecta poziţionare a cadrului didactic.

Intuirea sistematică a materialului demonstrativ, prin alternarea prezentării sintetice (întregul) cu cea analitică (pe părţi); activarea elevilor pe parcursul demonstraţiei prin stimularea curiozităţii, distribuirea de sarcini de urmărit şi executat etc.

➢ ***Metoda lucrărilor practice*** constă în efectuarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de proiectare, de execuţie, de fabricaţie, de reparaţie. Prin această metodă se realizează: învăţarea de priceperi şi deprinderi; achiziţionarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice; consolidarea, aprofundarea şi sistematizarea cunoştinţelor.

Lucrările practice se desfăşoară individual sau în grup, într-un spaţiu şcolar specific (atelier, lot şcolar) sau oferit de agentul economic de specialitate, înzestrat cu mijloace şi echipamente tehnice.

Raportat la metoda exerciţiului, activitatea elevilor are, în acest caz, un grad sporit de complexitate şi de independenţă.

Cerinţele de respectat sunt aceleaşi ca la metoda exerciţiului (pregătirea elevilor, sub aspect teoretic şi motivaţional, pentru executarea acţiunii; explicarea şi demonstrarea corectă a acţiunii de executat, în vederea formării modelului intern al acesteia; efectuarea repetată a acţiunii în situaţii cât mai variate; dozarea şi gradarea exerciţiilor; creşterea progresivă a gradului de independenţă a elevilor pe parcursul exersării; asigurarea unui control permanent, care să se transforme treptat în autocontrol.).

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI MEMSTRE

În plus, se recomandă: efectuarea unui instructaj (care să conţină şi prelucrarea normelor de protecţie a muncii); organizarea riguroasă a muncii elevilor, prin indicarea sarcinilor şi a responsabilităţilor; diversificarea modalităţilor de evaluare şi valorificare a rezultatelor (de exemplu, prin organizarea de expoziţii cu produsele realizate).

Metoda activităţii cu fişele este o metodă de învăţare care presupune utilizarea fişelor elaborate în prealabil de către profesor, conţinând sarcini de lucru pe care elevii le rezolvă individual. Fişele pot avea *roluri* diverse: de suport în dobândirea de noi cunoştinţe, favorizând autoinstruirea; de control, de realizare a conexiunii inverse; de tratare diferenţiată a elevilor, conţinând sarcini diferite pentru diferitele categorii de elevi din clasă.

7. <u>Sugestii cu privire la evaluare</u>

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

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

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

Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fişe de observaţie;
- Fişe test;
- Fişe de lucru;
- Fişe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere dualăă, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Proiectul, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- Studiul de caz, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- Portofoliul, care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul. O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

Exemplificarea unui pachet de evaluare pe o competenţă

UC13 PREGĂTIREA PREPARATELOR SPECIFICE ZONEI ŞI TIP FAST – FOOD

Competenţa 4: – *Pregăteşte preparate tip fast – food*

Activitate: Realizaţi preparatul X.

	Criterii de performanţă	**Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanţă**	**Probe de evaluare**
a.	Identificarea sortimentului de preparate tip fast – food	Grupe de preparate: sandvişuri, salate, deserturi, minuturi, preparate specifice altor popoare	Orale Scrise
b.	Obţinerea preparatelor specifice tip fast – food	Materii prime, ustensile, utilaje	Practice
c.	Modalităţi de servire	Autoservire totală (liniară) sau parţială	Practice

Profesorul sau maistrul instructor va evalua elevul pe baza unei fişe de observare în care se va nota rezultatul evaluării.

Fişă de observare

Nume candidat:.....

Nume evaluator:.....

UC13 Pregătirea preparatelor specifice zonei şi tip fast – food - C4 Pregăteşte preparate tip fast - food

Nr. crt.	**Cerinţe**	**Rezultatul evaluării**	**Data**
a.	Identificarea preparatului tip fast – food		
	• Sandvişuri	Da sau (√) Nu sau (X)	
	• Salate	Da sau (√) Nu sau (X)	
	• Deserturi		
	• Minuturi		
	• Preparate specifice altor popoare		
b.	Obţinerea preparatului tip fast - food		
	• Materii prime conform reţetei		
	• Ustensile		
	• Utilaje		
	• Proces tehnologic		
c.	Servirea preparatului		
	• Pentru servire totală		
	• Pentru servire parţială		

Evaluatorul va bifa fiecare sarcină îndeplinită corect de către elev.

Certificarea competenţei se obţine dacă toate sarcinile de lucru sunt îndeplinite. Sarcinile neîndeplinite se vor reevalua după o perioadă de pregătire folosindu-se acelaşi instrument de evaluare.

Competenţa se consideră atinsă dacă elevul îndeplineşte sarcina o singură dată.

8. Bibliografie

1. Brumar Constanţa – *A B C – ul bucătarului*, Ed. Diasfera 2006
2. Brumar Constanţa – *A B C – ul ospătarului*, Ed. Diasfera 2006
3. Brumar Constanţa şi colaboratorii – *Tehnologia Culinara* cls. IX Ed. Didactică şi Pedagogică R.A. 2006
4. Brumar Constanţa şi colaboratorii – *Tehnologia Culinara* cls. X-XII Ed. Didactică şi Pedagogică R.A. 2006
5. Cristian Dincă şi colaboratorii– *Tehnician în turism* Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti 2006
6. Cristian Dincă şi colaboratorii – *Calificarea profesionala Bucătar*, manualul pentru clasa XI SAM, Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti, 2006
7. Dobrescu E. – *Tehnica servirii consumatorilor*, manual cls. XI-XII Ed. Didactică şi Pedagogică Bucureşti 2006

ROMANIA MINISTERUL EDUCATIEI, CERCETARII, TINERETULUI SI SPORTULUI

Modulul III: ESTETICA PREPARATELOR CULINARE

1. Notă introductivă

Modulul **"ESTETICA PREPARATELOR CULINARE"** face parte din stagiul de pregătire practică de specialitate în vederea certificării pentru calificarea profesională de nivel 2 „BUCĂTAR" şi are alocat un număr de 120 ore conform planului de învăţământ, din care:

- **60 ore** – laborator tehnologic
- **60 ore** – instruire practică

2. Unitatea/ unităţile de competenţe la care se referă modulul

- **Estetica preparatelor culinare**

C1. Selectează tipul de decor în funcţie de preparat.
C2. Execută elemente de decor.
C3. Decorează/ornează preparatele din variantele de meniuri.

3. **Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare**

MODULUL III: ESTETICA PREPARATE CULINARE		
Cunoştinţe	**Deprinderi**	**Criterii de evaluare ***
Rezultatul învăţării 1: Selectează tipul de decor în funcţie de preparat		
Selectarea tipului de decor în funcţie de preparat: ▪ Alegerea materiilor prime necesare obţinerii decorurilor: • sortiment: de origine animală, de origine vegetală şi compoziţii diverse. • materii prime de decor: comestibile, necomestibile. ▪ Realizarea armoniei decorului: mărime, culoare, formă, consistenţă, gust, aromă	▪ Selectează şi armonizează materiile prime necesare obţinerii decorurilor	▪ Alegerea materiilor prime şi compoziţiilor necesare obţinerii decorurilor ▪ Armonizarea decorul după componentele preparatului
Rezultatul învăţării 2: Execută elemente de decor		
Realizarea elementelor de decor: ▪ Selectarea ustensilelor utilizate la obţinerea decorurilor: forme tăietoare, cuţite, duiuri, şprituri. ▪ Selectarea materiilor prime: • legume proaspete şi conservate, fructe proaspete şi conservate, produse lactate, ouă, compoziţii. ▪ Executarea operaţiilor specifice pentru realizarea decorurilor • tranşare, decupare, asamblare, montare, turnare.	▪ Alege ustensilele pentru realizarea decorurilor ▪ Alege materiile prime pentru realizarea decorurilor ▪ Realizează decoruri prin diferite operaţii	▪ Folosirea ustensilele de bucătărie specifice realizării decorurilor, în condiţii de siguranţă a muncii ▪ Alegerea materiilor prime necesare realizării decorurilor pe baza reţetelor specifice. ▪ Realizarea decorurilor prin diferite operaţii
Rezultatul învăţării 3: Decorează/ornează preparatele din variantele de meniuri		
Decorarea/ornarea preparatelor din variantele de meniuri: ▪ Stabilirea decorurilor / ornamentelor pentru preparatele din meniuri • selectarea materiilor prime pentru decor/ a compoziţiilor pentru ornare; aplicarea decor	▪ Alege materii prime /compoziţii pentru decoruri ▪ Aplică decoruri/ornamente	▪ Alegerea materiilor prime şi compoziţiilor pentru obţinerea decorurilor (ornamentelor) pentru preparatele din meniu ▪ Aplicarea corectă şi estetică a decorurilor (ormanentelor) pe preparatele din structura meniului

4. Conţinutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Selectarea tipului de decor în funcţie de preparat:

- Alegerea materiilor prime necesare obţinerii decorurilor:
  - sortiment: de origine animală, de origine vegetală şi compoziţii diverse.
  - materii prime de decor: comestibile, necomestibile.
- Realizarea armoniei decorului:
  - mărime, culoare, formă, consistenţă, gust, aromă.

2. Realizarea elementelor de decor:

- Selectarea ustensilelor utilizate la obţinerea decorurilor:
  - forme tăietoare, cuţite, duiuri, şpriţuri.
- Selectarea materiilor prime:
  - legume proaspete şi conservate, fructe proaspete şi conservate, produse lactate, ouă, compoziţii.
- Executarea operaţiilor specifice pentru realizarea decorurilor
  - tranşare, decupare, asamblare, montare, turnare.

3. Decorarea/ornarea preparatelor din variantele de meniuri.

- Stabilirea decorurilor / ornamentelor pentru preparatele din meniuri
  - selectarea materiilor prime pentru decor/ a compoziţiilor pentru ornare.
  - aplicarea decorului / ornamentului.

Conţinuturile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MINISTRU

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- **Echipament tehnologic**: ustensile, vase, cântare, utilaje de prelucrare primară, termică şi frigorific
- **Obiecte de inventar pentru prezentare şi servire**: farfurii, platouri, boluri, supiere, legumiere, raviere, sosiere, tăvi, farfurii desert, cupe, etc.
- **Materii prime şi compoziţii**:
  - alimente de origine vegetală, alimente de origine animală, diferite compoziţii, ornamente comestibile şi necomestibile etc.
  - semipreparate de cofetărie-patiserie;
- **Reţetare gastronomice**
- **Fişe tehnologice**
- **Portofolii personale ale elevilor**

6. Sugestii metodologice

Conţinuturile programei modulului ***„ESTETICA PREPARATELOR CULINARE"*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial de pregătire***.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului, în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul ***„ESTETICA PREPARATELOR CULINARE"*** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare şi în ateliere din unitatea de învăţământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unităţile de competenţe menţionate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanţă deosebită în dobândirea competenţelor de specialitate.

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

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
- îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;
- însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciţii de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenţii economici
- Discuţii.

ROMÂNIA MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI

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

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului ***„ESTETICA PREPARATELOR CULINARE"***, se recomandă următoarele activităţi de învăţare:

➢ ***Observarea sistematică şi independentă.*** Metoda *presupune* urmărirea, investigarea unor obiecte sau fenomene în vederea obţinerii de informaţii despre acestea.

Ca metodă de învăţământ, observarea este intenţionată, organizată şi sistematică.

Cerinţe în utilizarea acestei metode: existenţa unor obiective clare şi a unor sarcini concrete; asigurarea unui caracter riguros şi sistematic (eşalonată în timp, pe perioade distincte, desfăşurată după un plan etc.); antrenarea cât mai multor analizatori în activitatea de observare; asigurarea unei atitudini active a elevilor pe parcursul observării (efectuează analize, comparaţii, clasificări ş.a.); consemnarea riguroasă a rezultatelor (în caiete de practică, fişe tehnologice etc.); prelucrarea şi interpretarea datelor observate; valorificarea informaţiilor obţinute în activităţi ulterioare.

➢ ***Metoda lucrărilor practice*** constă în efectuarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de proiectare, de execuţie, de fabricaţie, de reparaţie. Prin această metodă se realizează: învăţarea de priceperi şi deprinderi; achiziţionarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice; consolidarea, aprofundarea şi sistematizarea cunoştinţelor.

Lucrările practice se desfăşoară individual sau în grup, într-un spaţiu şcolar specific (atelier, lot şcolar) sau oferit de agentul economic de specialitate, înzestrat cu mijloace şi echipamente tehnice.

Raportat la metoda exerciţiului, activitatea elevilor are, în acest caz, un grad sporit de complexitate şi de independenţă.

Cerinţele de respectat sunt aceleaşi ca la metoda exerciţiului (pregătirea elevilor, sub aspect teoretic şi motivaţional, pentru executarea acţiunii; explicarea şi demonstrarea corectă a acţiunii de executat, în vederea formării modelului intern al acesteia; efectuarea repetată a acţiunii în situaţii cât mai variate; dozarea şi gradarea exerciţiilor; creşterea progresivă a gradului de independenţă a elevilor pe parcursul exersării; asigurarea unui control permanent, care să se transforme treptat în autocontrol.).

În plus, se recomandă: efectuarea unui instructaj (care să conţină şi prelucrarea normelor de protecţie a muncii); organizarea riguroasă a muncii elevilor, prin indicarea sarcinilor şi a responsabilităţilor; diversificarea modalităţilor de evaluare şi valorificare a rezultatelor (de exemplu, prin organizarea de expoziţii cu produsele realizate).

Metoda activităţii cu fişele este o metodă de învăţare care presupune utilizarea fişelor elaborate în prealabil de către profesor, conţinând sarcini de lucru pe care elevii le rezolvă individual. Fişele pot avea *roluri* diverse: de suport în dobândirea de noi cunoştinţe, favorizând autoinstruirea; de control, de realizare a conexiunii inverse; de tratare diferenţiată a elevilor, conţinând sarcini diferite pentru diferitele categorii de elevi din clasă.

7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

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

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

b. Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fişe de observaţie;
- Fişe test;
- Fişe de lucru;
- Fişe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere dualăă, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- **Proiectul**, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- **Studiul de caz**, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- **Portofoliul**, care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul. O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

Pentru a veni în sprijinul profesorilor şi maiştrilor instructori este prezentat un model (orientativ) de realizare a evaluării pe competenţe.

Exemplificarea unui pachet de evaluare pe o competenţă
UC14 ESTETICA PREPARATELOR CULINARE

Competenţa 2: *Execută elemente de decor*

Activitate: Executaţi elemente de decor pentru salata X

	Criterii de performanţă	**Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanţă**	**Probe de evaluare**
a.	Utilizează ustensile specifice realizării decorurilor	Ustensile: forme tăietoare, cuţite, duiuri, şprituri	Practice
b.	Realizează diferite decoruri	Materii prime: legume proaspete şi conservate, sosuri, fructe proaspete şi conservate Operaţii: tranşare, decupare, asamblare, montare, turnare	Practice

MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI ROMÂNIA INSTITUT

Fişă de observare

Nume candidat:.....
Nume evaluator:.....
UC14 – C2: Execută elemente de decor

Nr. crt.	Cerinţe	Rezultatul evaluării	Data
a.	Utilizează ustensile specifice realizării decorurilor:		
	• Forme tăietoare	Da sau (√) Nu sau (X)	
	• Cuţite	Da sau (√) Nu sau (X)	
	• Duiuri	Da sau (√) Nu sau (X)	
	• Şpriţuri	Da sau (√) Nu sau (X)	
b.	Realizează diferite decoruri:		
	Materii prime: • Legume proaspete / conservate		
	• Sosuri		
	• Fructe proaspete / conservate		
	Operaţii: • Tăiere		
	• Decupare		
	• Asamblare		
	• Montare		
	• Turnare		

Evaluatorul va bifa fiecare sarcină îndeplinită corect de către elev.

Certificarea competenţei se obţine dacă toate sarcinile de lucru sunt îndeplinite. Sarcinile neîndeplinite se vor reevalua după o perioadă de pregătire folosindu-se acelaşi instrument de evaluare.

Competenţa se consideră atinsă dacă elevul îndeplineşte sarcina o singură dată.

ROMANIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MINISTRU

8. Bibliografie

1. Brumar Constanţa – *A B C – ul bucătarului*, Ed. Diasfera 2006
2. Brumar Constanţa – *A B C – ul ospătarului*, Ed. Diasfera 2006
3. Brumar Constanţa şi colaboratorii – *Tehnologia Culinara* cls. IX Ed. Didactică şi Pedagogică R.A. 2006
4. Brumar Constanţa şi colaboratorii – *Tehnologia Culinara* cls. X-XII Ed. Didactică şi Pedagogică R.A. 2006
5. Cristian Dincă şi colaboratorii– *Tehnician în turism* Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti 2006
6. Cristian Dincă şi colaboratorii – *Calificarea profesionala Bucătar*, manualul pentru clasa XI SAM, Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti, 2006
7. Dobrescu E. – *Tehnica servirii consumatorilor*, manual cls. XI-XII Ed. Didactică şi Pedagogică Bucureşti 2006

ROMÂNIA · MINISTERUL EDUCAȚIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ȘI SPORTULUI · BIBLIOTECA

Modulul IV: PREPARATE SPECIFICE ZONEI

1. Notă introductivă

Modulul **" PREPARATE SPECIFICE ZONEI"** face parte din stagiul de pregătire practică de specialitate în vederea certificării pentru calificarea profesională de nivel 2 „BUCĂTAR" şi are alocat un număr de 150 ore conform planului de învăţământ, din care:

- **60 ore** – laborator tehnologic
- **90 ore** – instruire practică

2. Unitatea/ unităţile de competenţe la care se referă modulul

- **U.C. 13. Pregătirea preparatelor specifice zonei şi tip "fast-food"**

C1. Pregăteşte preparate lichide specifice zonei
C2. Pregăteşte preparate de bază, specifice zonei
C3. Pregăteşte deserturi specifice zonei

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MINISTER

3. Corelarea rezultatelor învăţării şi criteriilor de evaluare

MODULUL IV: PREPARATE SPECIFICE ZONEI		
Cunoştinţe	**Deprinderi**	**Criterii de evaluare ***
Rezultatul învăţării 1: Pregăteşte preparate lichide specifice zonei		
Pregătirea preparatelor lichide specifice zonei ▪ Prezentarea specificului preparatelor lichide din zonă conform: tradiţiilor, influenţelor, echipamentelor de lucru pentru preparatele lichide. ▪ Obţinerea preparatelor lichide specifice zonei: materii prime, reţete specifice şi tehnologii de preparare specifice zonei. ▪ Montarea preparatelor lichide specifice zonei, pentru prezentare şi servire: obiecte de inventar pentru servire şi decoruri specifice zonei	▪ Caracterizează preparatele lichide specifice zonei ▪ Obţine sortimente de preparate lichide specifice zonei ▪ Serveşte sortimente de preparate lichide specifice zonei	▪ Prezentarea specificului preparatelor lichide din zonă ▪ Obţinerea preparatelor lichide specifice zonei ▪ Montarea preparatelor lichide specifice zonei, pentru prezentare şi servire
Rezultatul învăţării 2: Pregăteşte preparate de bază, specifice zonei		
Pregătirea preparatelor de bază, specifice zonei ▪ Prezentarea specificului preparatelor de bază din zonă conform: tradiţiilor, influenţelor, echipamentelor de lucru pentru preparatele lichide. ▪ Obţinerea preparatelor de bază specifice zonei: materii prime, reţete specifice şi tehnologii de preparare specifice zonei. ▪ Montarea preparatelor de bază specifice zonei, pentru prezentare şi servire: obiecte de inventar pentru servire şi decoruri specifice zonei	▪ Caracterizează preparatele de bază specifice zonei ▪ Obţine sortimente de preparate de bază specifice zonei ▪ Serveşte sortimente de preparate de bază specifice zonei	▪ Prezentarea specificului preparatelor de bază din zonă ▪ Obţinerea preparatelâor de bază specifice zonei ▪ M ontarea preparatelor de bază specifice zonei, pentru prezentare şi servire

Rezultatul învăţării 3: Pregăteşte deserturi specifice zonei		
Pregătirea deserturilor specifice zonei ▪ Prezentarea specificului deserturilor din zonă conform: tradiţiilor, influenţelor, echipamentelor de lucru pentru preparatele lichide. ▪ Obţinerea deserturilor specifice zonei: materii prime, reţete specifice şi tehnologii de preparare specifice zonei. ▪ Montarea deserturilor specifice zonei, pentru prezentare şi servire: obiecte de inventar pentru servire şi decoruri specifice zonei	▪ Caracterizează deserturile specifice zonei ▪ Obţine sortimente deserturi specifice zonei ▪ Serveşte sortimente de deserturi specifice zonei	▪ Prezentarea specificului deserturilor din zonă ▪ Obţinerea deserturilor specifice zonei ▪ Montarea deserturilor specifice zonei, pentru prezentare şi servire

4. Conţinutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Pregătirea preparatelor lichide specifice zonei

- Prezentarea specificului preparatelor lichide din zonă conform: tradiţiilor, influenţelor, echipamentelor de lucru pentru preparatele lichide.
- Obţinerea preparatelor lichide specifice zonei: materii prime, reţete specifice şi tehnologii de preparare specifice zonei.
- Montarea preparatelor lichide specifice zonei, pentru prezentare şi servire: obiecte de inventar pentru servire şi decoruri specifice zonei.

2. Pregătirea preparatelor de bază, specifice zonei

- Prezentarea specificului preparatelor de bază din zonă conform: tradiţiilor, influenţelor, echipamentelor de lucru pentru preparatele lichide.
- Obţinerea preparatelor de bază specifice zonei: materii prime, reţete specifice şi tehnologii de preparare specifice zonei.
- Montarea preparatelor de bază specifice zonei, pentru prezentare şi servire: obiecte de inventar pentru servire şi decoruri specifice zonei.

3. Pregătirea deserturilor specifice zonei

- Prezentarea specificului deserturilor din zonă conform: tradiţiilor, influenţelor, echipamentelor de lucru pentru preparatele lichide.
- Obţinerea deserturilor specifice zonei: materii prime, reţete specifice şi tehnologii de preparare specifice zonei.
- Montarea deserturilor specifice zonei, pentru prezentare şi servire: obiecte de inventar pentru servire şi decoruri specifice zonei.

Conţinuturile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfăşurarea de lucrări de laborator şi de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- **Echipament tehnologic**: ustensile, vase, cântare, utilaje de prelucrare primară, termică şi frigorific
- **Obiecte de inventar pentru prezentare şi servire**: farfurii, platouri, boluri, supiere, legumiere, raviere, sosiere, tăvi, farfurii desert, cupe, etc.
- **Materii prime şi compoziţii**:
  - alimente de origine vegetală, alimente de origine animală, diferite compoziţii, ornamente comestibile şi necomestibile etc.
  - semipreparate de cofetărie-patiserie;
- **Reţetare gastronomice**
- **Fişe tehnologice**
- **Portofolii personale ale elevilor**
- **Surse de informare:** pliante, broşuri, mass-media, publicaţii de specialitate, internet

6. Sugestii metodologice

Conţinuturile programei modulului ***„PREPARATE SPECIFICE ZONEI"*** trebuie să fie abordate într-o manieră ***flexibilă***, ***diferenţiată***, ţinând cont de ***particularităţile colectivului*** cu care se lucrează şi de ***nivelul iniţial de pregătire***.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conţinutul modulului, în funcţie de dificultatea temelor, de nivelul de cunoştinţe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică şi de ritmul de asimilare a cunoştinţelor de către colectivul instruit.

Modulul ***„PREPARATE SPECIFICE ZONEI"*** poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfăşura în laboratoare şi în ateliere din unitatea de învăţământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unităţile de competenţe menţionate mai sus.

Pregătirea practică în laboratoare tehnologice sau la agentul economic are importanţă deosebită în dobândirea competenţelor de specialitate.

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

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învăţare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire şi educaţie;
- îmbinarea şi o alternanţă sistematică a activităţilor bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observaţia proprie, exerciţiul personal, instruirea programată, experimentul şi lucrul individual, tehnica muncii cu fişe) cu activităţile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuţiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relaţia nemijlocită a elevului cu obiectele cunoaşterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competenţelor din modul;
- însuşirea unor metode de informare şi de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învăţare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor şi dezvoltarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activităţi de învăţare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;

- Exerciţii de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenţii economici.
- Discuţii.

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

Pentru achiziţionarea competenţelor vizate de parcurgerea modulului ***„PREPARATE SPECIFICE ZONEI"***, se recomandă următoarele activităţi de învăţare:

➢ ***Observarea sistematică şi independentă.*** Metoda *presupune* urmărirea, investigarea unor obiecte sau fenomene în vederea obţinerii de informaţii despre acestea.

Ca metodă de învăţământ, observarea este intenţionată, organizată şi sistematică.

Cerinţe în utilizarea acestei metode: existenţa unor obiective clare şi a unor sarcini concrete; asigurarea unui caracter riguros şi sistematic (eşalonată în timp, pe perioade distincte, desfăşurată după un plan etc.); antrenarea cât mai multor analizatori în activitatea de observare; asigurarea unei atitudini active a elevilor pe parcursul observării (efectuează analize, comparaţii, clasificări ş.a.); consemnarea riguroasă a rezultatelor (în caiete de practică, fişe tehnologice etc.); prelucrarea şi interpretarea datelor observate; valorificarea informaţiilor obţinute în activităţi ulterioare.

Metoda lucrărilor practice constă în efectuarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de proiectare, de execuţie, de fabricaţie, de reparaţie. Prin această metodă se realizează: învăţarea de priceperi şi deprinderi; achiziţionarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice; consolidarea, aprofundarea şi sistematizarea cunoştinţelor.

Lucrările practice se desfăşoară individual sau în grup, într-un spaţiu şcolar specific (atelier, lot şcolar) sau oferit de agentul economic de specialitate, înzestrat cu mijloace şi echipamente tehnice.

Raportat la metoda exerciţiului, activitatea elevilor are, în acest caz, un grad sporit de complexitate şi de independenţă.

Cerinţele de respectat sunt aceleaşi ca la metoda exerciţiului (pregătirea elevilor, sub aspect teoretic şi motivaţional, pentru executarea acţiunii; explicarea şi demonstrarea corectă a acţiunii de executat, în vederea formării modelului intern al acesteia; efectuarea repetată a acţiunii în situaţii cât mai variate; dozarea şi gradarea exerciţiilor; creşterea progresivă a gradului de independenţă a elevilor pe parcursul exersării; asigurarea unui control permanent, care să se transforme treptat în autocontrol.).

În plus, se recomandă: efectuarea unui instructaj (care să conţină şi prelucrarea normelor de protecţie a muncii); organizarea riguroasă a muncii elevilor, prin indicarea sarcinilor şi a responsabilităţilor; diversificarea modalităţilor de evaluare şi valorificare a rezultatelor (de exemplu, prin organizarea de expoziţii cu produsele realizate).

Metoda activităţii cu fişele este o metodă de învăţare care presupune utilizarea fişelor elaborate în prealabil de către profesor, conţinând sarcini de lucru pe care elevii le rezolvă individual. Fişele pot avea *roluri* diverse: de suport în dobândirea de noi cunoştinţe, favorizând autoinstruirea; de control, de realizare a conexiunii inverse; de tratare diferenţiată a elevilor, conţinând sarcini diferite pentru diferitele categorii de elevi din clasă.

7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficienţa întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmăreşte măsura în care elevii şi-au format competenţele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi :

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

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

b. Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ şi integrat la sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fişe de observaţie;
- Fişe test;
- Fişe de lucru;
- Fişe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoştinţelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- **Proiectul**, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor şi echipamentelor, acurateţea tehnică, modul de organizare a ideilor şi materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- **Studiul de caz**, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- **Portofoliul**, care oferă informaţii despre rezultatele şcolare ale elevilor, activităţile extraşcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ şi la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competenţelor. Elevii trebuie evaluaţi numai în ceea ce priveşte dobândirea competenţelor specificate în cadrul acestui modul. O competenţă se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidenţă măsura în care se formează competenţele cheie şi competenţele tehnice din standardul de pregătire profesională.

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAŢIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ŞI SPORTULUI • MINISTRU

8. Bibliografie

1. Brumar Constanţa – *A B C – ul bucătarului*, Ed. Diasfera 2006
2. Brumar Constanţa – *A B C – ul ospătarului*, Ed. Diasfera 2006
3. Brumar Constanţa şi colaboratorii – *Tehnologia Culinara* cls. IX Ed. Didactică şi Pedagogică R.A. 2006
4. Brumar Constanţa şi colaboratorii – *Tehnologia Culinara* cls. X-XII Ed. Didactică şi Pedagogică R.A. 2006
5. Cristian Dincă şi colaboratorii– *Tehnician în turism* Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti 2006
6. Cristian Dincă şi colaboratorii – *Calificarea profesionala Bucătar*, manualul pentru clasa XI SAM, Editura Didactică şi Pedagogică Bucureşti, 2006
7. Dobrescu E. – *Tehnica servirii consumatorilor*, manual cls. XI-XII Ed. Didactică şi Pedagogică Bucureşti 2006

ROMÂNIA • MINISTERUL EDUCAȚIEI, CERCETĂRII, TINERETULUI ȘI SPORTULUI • MINISTRU