



**R O M Â N I A**

**MINISTERUL EDUCAȚIEI CERCETĂRII ȘI INOVĂRII  
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A INVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

---

**Anexa nr 2 la OMECI nr. 4857 din 31.08.2009**

**CURRICULUM**

**CLASA A IX-A**

**LICEU TEHNOLOGIC**

**Profil : SERVICII**

**Domeniul pregătirii de bază: Turism și alimentație**

**GRUPUL DE AUTORI:**

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

**CONSULTANȚI:**

**CIOBANU GABRIELA**– *Centrul Național de Dezvoltare a Învățământului Profesional și Tehnic*

**ȘTEFĂNESCU MIHAELA**– *Centrul Național de Dezvoltare a Învățământului Profesional și Tehnic*

## **NOTĂ DE PREZENTARE**

Acest curriculum are la bază Standardele de Pregătire Profesională pentru calificări care urmăresc formarea de competențe profesionale specifice domeniului turism și alimentație pentru nivelul 2 de calificare.

Calificările profesionale de nivel 2 cărora se adresează curriculumul sunt următoarele:

- Bucătar
- Cofetar – patiser
- Ospătar
- Lucrător hotelier

Aceste calificări profesionale permit accesul la calificările de nivel 3 (Tehnician în gastronomie, Organizator banqueting, Tehnician în hotelărie, Tehnician în turism). Pe parcursul claselor a IX-a și a X-a, prin modulele de cultură de specialitate, pregătire practică săptămânală și stagii de pregătire practică se asigură o pregătire de bază a domeniului, care este comună tuturor calificărilor profesionale enumerate mai sus. Pregătirea specializată se realizează prin cele stagii de practică la agentul economic, după clasa a X-a, în funcție de opțiunile elevilor.

Noul Curriculum este unul bazat pe rezultate ale învățării, modulele actuale fiind construite pe baza unităților de competențe din Standardele de Pregătire Profesională de nivel 1 și 2 validate de comitetele sectoriale, realizând integrarea competențelor generale, cheie și specializate astfel încât să se asigure dobândirea tuturor competențelor din standardele avute în vedere. Profesorul va urmări dezvoltarea rezultatelor învățării prin intermediul conținuturilor științifice, iar evaluarea performanțelor elevilor va avea în vedere demonstrarea dobândirii competențelor.

Această nouă structură de Curriculum, bazată pe cele trei categorii de competențe, dezvoltate ca un întreg, oferă absolvenților șansele unei mai mari flexibilități ocupaționale cerute de piața muncii.

Abordarea curriculum-ului va avea în vedere următoarele aspecte: curriculumul se va utiliza împreună cu SPP –ul; conținuturile tematice sunt elaborate pe baza condițiilor de aplicabilitate și a criteriilor de performanță din SPP; evaluarea va avea în vedere competențele dobândite de elevi, nu cunoștințele teoretice ale acestora.

## II. PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

### PENTRU CULTURA DE SPECIALITATE, PREGĂTIRE PRACTICĂ SĂPTĂMÂNALĂ ȘI STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

*Domeniul pregătirii de bază: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE*

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Total ore/an = 9 ore/săpt. x 36 săptămâni = 324 ore

*Domeniul pregătirii de bază: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE*

Cultură de specialitate și pregătire practică săptămânală

Total ore/an = 9 ore/săpt. x 36 săptămâni = 324 ore

#### Modul I. Bazele restaurației

Total ore/an: **180**

din care: Laborator tehnologic -  
Instruire practică 72

#### Modul II. Organizarea activității unităților de alimentație și turism

Total ore/an: **108**

din care: Laborator tehnologic -  
Instruire practică 36

#### Modul III. Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație

Total ore/an: **36**

din care: Laborator tehnologic -  
Instruire practică -

#### Stagiu de pregătire practică - Curriculum în dezvoltare locală

#### Modul IV. \*

-----  
Total ore/an: **90**

Total ore /an = 3 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 90 ore/an

**TOTAL GENERAL 414 ore/an**

**Notă:** În clasa a IX-a stagiul de pregătire practică se desfășoară în atelierele școlă.

- Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ cu avizul inspectoratului școlar, în vederea dobândirii unităților de competențe cheie "Rezolvarea de probleme" și „Organizarea locului de muncă” din standardul de pregătire profesională.

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

SPP - Calificare	Unit de Comp	Competente
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Organizarea locului de muncă	1.Asigură ordinea și curățenia la locul de muncă
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Organizarea locului de muncă	2.Aplică principiile ergonomice în organizarea locului de muncă
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Organizarea locului de muncă	3.Folosește instrucțiuni de lucru pentru îndeplinirea sarcinilor
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Rezolvarea de probleme	2.Alcătuieste și aplică un plan de rezolvare a unei probleme simple
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Comunicare și numerație	3.Elaborează o prezentare scurtă pe un subiect dat
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Comunicare și numerație	4.Utilizează limbajul specific de specialitate
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Comunicare și numerație	5.Realizează calcule simple
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Pregătire pentru integrarea la locul de muncă	1.Obține informații despre cerințele locului de muncă
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Pregătire pentru integrarea la locul de muncă	2.Se încadrează în cerințele locului de muncă
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Pregătire pentru integrarea la locul de muncă	4.Manifestă disponibilitate față de sarcinile de lucru
Bucatar, cofetar-patiser, Ospătar, Lucrător hotelier	Asigurarea calității	1. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate
Bucatar, cofetar-patiser, Ospatar, Lucrător hotelier	Asigurarea calității	2. Utilizează metode standardizate de asigurare a calității.
Lucrător în alimentație	UC17.Calitatea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică	1.Precizează componentele calității produselor și serviciilor
Lucrător în alimentație	UC17.Calitatea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică	2.Respectă normele de calitate privind produsele și serviciile
Lucrător în alimentație	UC17.Calitatea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică	3.Verifică organoleptic calitatea produselor

Lucrător în alimentație	UC18.Pregătirea materiilor prime	1.Preia materiile prime de la gestionarul magaziei
Lucrător în alimentație	UC18.Pregătirea materiilor prime	2.Prelucrează primar materiile prime
Lucrător în alimentație	UC20.Pregătirea sălii de servire	1.Crează ambientul pentru primirea consumatorilor
Lucrător în alimentație	UC20.Pregătirea sălii de servire	2.Efectuează mise-en-place-ul
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Lucrul în echipă	1.Își precizează poziția într-o echipă de lucru pe baza activităților desfășurate
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Lucrul în echipă	2.Își asumă rolurile care îi revin în echipă
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Lucrul în echipă	3.Colaborează cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Potențialul turistic	1.Informează clienții despre obiectivele turistice naturale
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Potențialul turistic	2.Informează clienții despre obiectivele turistice antropice
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Potențialul turistic	3.Informează clienții despre oferta turistică locală
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Baza tehnico-materială în turism și alimentație publică	1.Utilizează baza tehnico-materială a unităților de cazare
Lucrător în alimentație, Lucrător în hoteluri	Baza tehnico-materială în turism și alimentație publică	2.Utilizează baza tehnico-materială a unităților de alimentație publică
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	UC16.Ergonomie în unitățile hoteliere și de alimentație publică	1.Reduce solicitările fizice
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	UC16.Ergonomie în unitățile hoteliere și de alimentație publică	2.Reduce solicitările ortostatice
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	UC16.Ergonomie în unitățile hoteliere și de alimentație publică	3.Reduce solicitările neuro-psihiice
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	Pregătire pentru integrarea la locul de muncă	3.Descrie structura unei organizații din domeniul profesional
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	Igiena și securitatea muncii	1.Numește factorii de risc și bolile profesionale la locul de muncă

Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	Igiena și securitatea muncii	2. Aplică regulile de igienă individuală a muncii
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	Igiena și securitatea muncii	3. Aplică normele de securitate și sănătate la locul de muncă, precum și normele de prevenire și stingere a incendiilor
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	Igiena și securitatea muncii	4. Acordă primul ajutor în caz de accident
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	Comportament profesional	1. Probează regulile de igienă personală impuse în turism și alimentație publică
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	Comportament profesional	2. Respectă exigențele privind vestimentația
Lucrător în alimentație, lucrător în hoteluri	Comportament profesional	3. Adoptă o atitudine corespunzătoare față de personalul unității
Bucătar, cofetar-patiser, ospătar, lucrător hotelier	Igiena și securitatea muncii	1. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
Bucătar, cofetar-patiser, ospătar, lucrător hotelier	Igiena și securitatea muncii	2. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă

# Modulul I

## Bazele restaurației

### 1. Notă introductivă

Modulul “ Bazele restaurației” este parte integrată a domeniului de pregătire Turism și alimentație, domeniu care asigură pregătirea de specialitate pentru cei ce au în vedere să își desfășoare activitatea profesională în unitățile de cazare și alimentație.

În cadrul culturii de specialitate, modulul “ Bazele restaurației are alocate 180 de ore din care 36 ore de instruire practică .

Modulul poate fi planificat pe toată durata anului școlar, către 4 ore pe săptămână. Sugerăm ca ora de practică curentă aferentă acestui modul să fie asociată cu orele de practică curentă de la celelalte două module, pentru a fi plasate compact în orar, asigurându-se astfel eficiență maximă formării abilităților practice ale elevilor.

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

Unitățile de competență	Competențe specifice
Pregătirea materiilor prime	Preia materiile prime de la gestionarul magaziei
	Prelucrează primar materiile prime si auxiliare din unitățile de alimentație publică
Pregătirea sălii de servire	Creează ambientul pentru primirea consumatorilor
	Efectuează mise-en-place-ul
Calitatea produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică	Precizează componentele calității produselor și serviciilor
	Respectă normele de calitate privind produsele și serviciile
	Verifică organoleptic calitatea produselor

### 3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare;

Denumirea modulului: <b>Bazele restaurației</b>		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare
Rezultatul, învățării 1: Preia materiile prime de la gestionarul magaziei		
Materiile prime din gestiunea magaziei:	Identificarea materiilor	Elevul va fi capabil să



<p>- materii prime de origine vegetală; - materii prime de origine animală</p> <p>Documente specifice :bon de consum colectiv,nota de intrare recepție,</p>	<p>prime de origine vegetală și animală.</p> <p>Întocmirea documentelor ce însoțesc materiile prime preluate de la gestionarul magaziei</p>	<p>identifice materiile prime de origine vegetală și animală aflate în gestiunea magazionerului.</p> <p>Elevul va fi capabil să întocmească documentele specifice de preluare a materiilor prime.</p>
<p>Rezultatul învățării 2: Prelucreează primar materiile prime și auxiliare din unitățile de alimentație publică</p>		
<p>Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare; Verificarea calității materiilor prime si auxiliare .</p>	<p>Efectuarea operațiilor de prelucrare primară în ordinea prezentată în schema tehnologică; Efectuarea verificării calității materiilor prime și auxiliare; Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării primare a materiilor prime de origine vegetală și animală în condiții de siguranță și securitate</p>	<p>Elevul va demonstra că este capabil să prelucreze primar materiile prime ,utilizind în condiții de securitate ustensilele, utilajele, echipamentele specifice.</p>
<p>Rezultatul învățării 3: Creează ambientul pentru primirea consumatorilor</p>		
<p>Dotarea cu mobilier adecvat, iluminare, decorare și intimizare a sălii de servire; Igienizarea sălii de servire.</p>	<p>Participarea la decorarea și intimizarea sălii de servire. Aplicarea regulilor de igienă la nivelul sălii de servire.</p>	<p>Elevul va fi capabil să decoreze și să intimizeze sala de servire.</p> <p>Elevul va fi capabil să demonstreze că știe să igienizeze sala de servire.</p>
<p>Rezultatul învățării 4: Efectuează mise-en-place-ul</p>		
<p>Obiectele de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului; Realizarea mise-en-place-ului: - efectuarea operațiilor de aerisire a sălii, ștergerea prafului, fixarea meselor, fixarea moltonului, aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese, aducerea</p>	<p>Identificarea obiectelor de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului; Efectuarea operațiunilor înainte de sosirea clienților pentru aducerea și așezarea obiectelor de servire pe</p>	<p>Elevul va demonstra că este capabil sa identifice obiectele de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului; Elevul va demonstra că este capabil să aranjeze mesele (mise-en-place-ul) în vederea</p>

<p>farfuriilor și așezarea pe mese, aducerea tacâmurilor paharelor și așezarea lor pe mese, aducerea și așezarea pe mese a șervetelor (șervețelelor) și a altor obiecte de servire.</p>	<p>mese, în vederea servirii și consumării preparatelor și băuturilor;</p>	<p>servirii și consumării preparatelor și băuturilor;</p> <p>Elevul va demonstra că este capabil să respecte ordinea operațiilor specifice mise-en-place-ului:</p>
<p>Rezultatul învățării 5: Precizează componentele calității produselor și serviciilor</p>		
<p>Ipostazele calității, factorii ce determină și influențează calitatea produselor și serviciilor;</p> <p>Indici de calitate ai produselor și serviciilor;</p> <p>Componentele calității produselor : estetice, economice, sanogenetice ecologice.</p> <p>Componentele calității serviciilor :intangibilitate, inseparabilitate, variabilitate, perisabilitate;</p>	<p>Precizarea ipostazelor calității;</p> <p>Precizarea factorilor ce influențează calitatea produselor și serviciilor;</p> <p>Precizarea indicilor de calitate ai produselor și serviciilor;</p> <p>Indicarea componentelor calității produselor și serviciilor;</p>	<p>Elevul va demonstra că este capabil să identifice factorii ce influențează calitatea produselor și serviciilor;</p> <p>Elevul va demonstra că este capabil să precizeze componentele calității produselor și serviciilor;</p>
<p>Rezultatul învățării 6: Respectă normele de calitate privind produsele și serviciile</p>		
<p>Reglementari legislative privind calitatea produselor și serviciilor;</p> <p>Asigurarea și controlul calității produselor și serviciilor;</p> <p>Sisteme de asigurare a calității produselor și serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național;</p> <p>Standardele de calitate privind produsele și serviciile</p> <p>Conformitatea produselor cu documentația tehnică;</p>	<p>Precizarea elementelor legislative privind calitatea produselor și serviciilor;</p> <p>Identificarea sistemelor de asigurare a calității produselor și serviciilor;</p> <p>Analizarea documentației tehnice privind conformitatea calității cu</p>	<p>Elevul va demonstra că este capabil să identifice elementele din legislație referitoare la calitatea produselor și serviciilor;</p> <p>Elevul va demonstra ca este capabil să utilizeze standardul în aprecierea calității produselor și serviciilor.</p>

	referințele din aceasta.	
Rezultatul învățării 7: Verifică organoleptic calitatea produselor		
Verificarea organoleptică a calității produselor: aspect, culoare, miros, gust, consistență, raport între componente.	Efectuarea examenului organoleptic, a calității produselor prin analiza aspectului, culorii, mirosului, gustului și consistenței produsului	Elevul va fi capabil să examineze organoleptic calitatea produselor, va observa aspectul, culoarea, mirosul, gustul, consistența acestora.

#### 4. Conținutul formării

Conținuturile formării vor cuprinde teme și subteme care vor fi abordate atât la orele de pregătire teoretică cât și la orele de instruire practică.

O sugestie a abordării conținutului formării este următoarea, cu mențiunea că în funcție de particularitățile elevilor și de baza tehnico-materială, se poate concepe o realocare a temelor și subtemelor, pe cele trei timpuri de activități.

Conținutul formării		Activități de:	
Teme	Subteme	Instruire în sala de clasa	Practică curentă
Materiile prime	Materiile prime aflate în gestiunea magazionerului	✓	✓
	Documente ce urmează a fi întocmite pentru predarea materiilor prime de la magazie	✓	✓
Prelucrarea primă a materiilor prime	Prelucrarea primă a materiilor prime de origine vegetală și animală	✓	✓
	Utilizarea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării primă a materiilor prime în condiții de siguranță și securitate	✓	✓

Dotarea cu mobilier	Dotarea cu mobilier adecvat, iluminarea, participarea la decorarea și intimizarea sălii de servire	✓	✓
	Igienizarea sălii de servire	✓	✓
Mise-en-place-ul	Operațiunile de aranjare a mesei: - Aerisirea sălii, ștergerea prafului - Fixarea meselor și a moltonului	✓	✓
	- aducerea și așezarea obiectelor de inventar necesare servirii și consumării preparatelor și băuturilor	✓	✓
Normele de calitate ale produselor și serviciilor	Norme interne de asigurare a calității	*	*
Verificarea organoleptică a calității produselor	Verificarea organoleptică a materii prime de origine vegetală	✓	✓
	Verificarea organoleptică a materii prime de origine animală	✓	✓

#### 5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modului:

a) pentru toate tipurile de activități (instruire tematică și practică curentă):

- dotări specifice sălilor de curs;
- documentație specifică alimentației publice;
- videoproiector;
- computere;
- xeroxuri;
- flipchart;
- markere;

b) pentru practica curentă - resurse existente în școală și la agenții economici unde se efectuează practica:

- dotări specifice unităților de alimentație;
- alte dotări, care sunt identificate de cadrele didactice ca fiind necesare desfășurării activităților planificate.

#### 6. Sugestii metodologice

Modulul "Bazele restaurației" ca și conținut va fi parcurs atât la orele de pregătire teoretică , de către profesorul de specialitate, cât și la orele de instruire practică curentă, de către maistru instructor.

Parcursul conținutului este obligatoriu, cu recomandarea ca abordarea să fie flexibilă, ținându-se cont de nivelul clasei de elevi, de programul școlar și de colaborarea cu agenții economici, parteneri în efectuarea activităților practice.

Metodele ce se recomandă a fi utilizate:

- studierea materialelor de specialitate;
- învățarea prin proiecte;
- studiul de caz;
- lucrul în echipă;
- simularea;
- exercițiul;
- observarea;
- navigarea pe internet pentru a descoperi aspecte specifice activității din unitățile de alimentație publică.
- joc de rol;
- muncă independentă.

Se are în vedere utilizarea învățării centrate pe elev, profesorul având rolul de a sprijini elevii în procesul de învățare.

Se recomandă promovarea de metode activ-participative, centrate pe elev, care au rolul de a dezvolta gândirea, creativitatea , realizând în același timp o comunicare eficientă.

Avantajele învățării centrate pe elev :

- eficiența învățării și aplicării celor învățate, datorată aspectului activ al abordării metodelor;
- ușurința reținerii celor învățate și înțelegerea mai bună a acestora;
- motivarea crescută a elevilor, deoarece acestea prin participarea activă, influențează activitatea de învățare.

Metodele utilizate se caracterizează prin faptul că:

- sunt centrate pe elev;
- sunt adaptate la nivelul clasei;
- dezvoltă gândirea, formează aptitudini ,atitudini și deprinderi;
- au un pronunțat accent formativ
- încurajează elevii să participe la activitatea de învățare, să fie creativi, să aibă inițiativă
- determină un parteneriat eficient profesor-elev;
- folosesc un limbaj simplu, accesibil.

Se vor promova situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la probleme reale. Elevii vor fi îndrumați să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului prin metode ca: observarea, problematizarea, exercițiul și prin realizarea de materiale ca: proiecte și mini-proiecte, portofolii.

Desfășurarea orelor se va face astfel încât, toți elevii să dobândească competențele necesare iar repartizarea numărului de ore pe conținuturi tematice se va realiza în funcție de ritmul de învățare al elevilor și de complexitatea conținutului.

Activitatea de predare - învățare se va organiza diferențiat pe grupuri de elevi, pentru a facilita procesul de învățare. Această metodă se poate aplica pentru verificări și evaluări ale lucrărilor între colegi, joc de rol (elevii dialoghează între ei, iar profesorul îi îndrumă, astfel încât învățarea să fie eficientă).

Se recomandă utilizarea calculatorului, atunci când conținuturile sunt adecvate acestei metode, precum și munca independentă, lucru în echipă, metode care se aplică în funcție de conținuturi, situația din unitatea școlară și clasa respectivă.

#### **Sugestii cu privire la evaluare:**

Evaluarea se poate realiza sub trei aspecte: inițială, formativă și sumativă.

Evaluarea inițială are drept scop verificarea elevului din punct de vedere al cunoștințelor și abilităților necesare pentru parcurgerea cu succes a tuturor conținuturilor formării.

Evaluarea formativă asigură cadrului didactic cunoașterea nivelului de dobândire a cunoștințelor și abilităților, atitudinilor de către elev .

Evaluarea formativă se realizează prin verificarea continuă a rezultatelor învățării, iar instrumentele de evaluare se diferențiază în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare (probe orale, scrise și practice).

Evaluarea sumativă verifică dacă au fost dobândite toate rezultatele învățării asociate modulului.

Evaluarea va cuprinde și aspecte practice în care se va urmări dacă elevul are capacitatea de a lucra în echipă, de a rezolva o problemă, de a realiza o prezentare sau de a scrie un raport. Această evaluare se poate face printr-un portofoliu sau miniproiect/proiect.

Se recomandă, ca evaluarea sumativă să se concretizeze într-o lucrare aplicativă, la sfârșitul procesului de predare/învățare, având astfel rolul de a informa asupra îndeplinirii criteriilor de dobândire a cunoștințelor, abilităților și a aptitudinilor.

La proba de evaluare finală se vor utiliza instrumente de evaluare proiectate în funcție de conținutul modulului și de nivelul colectivului de elevi pentru care se concepe proba de evaluare.

Cadrele didactice vor prezenta așteptările evaluării sumative și vor discuta cu elevii criteriile de evaluare pentru Fișele de observare , susținându-i pe elevi în realizarea autoevaluării sau evaluării reciproce.

Cadrele didactice au datoria de a ține și păstra evidențele evaluării pentru a putea dovedi atingerea rezultatelor învățării și a criteriilor din standardul de pregătire și curriculum.

În continuare se prezintă un model de Fișă de observare pentru o proba practică, referitoare la crearea ambientului în vederea primirii consumatorilor și un test de evaluare.

### Fișă de observare

#### Crearea ambientului în vederea primirii consumatorilor

Numele și prenumele elevului.....

Clasa.....

Perioada analizată.....

Numele și prenumele evaluatorului.....

Nr crt.	Aspect observat	Da/Nu	Recomandări	Data observării
1	Efectuarea curățeniei curente și aranjarea mobilierului			
2	Respectarea succesiunii etapelor de efectuare a curățeniei			
	• Curățenia pardoselii			
	• Ștergerea prafului			
	• Aerisirea			
	• Alinierea și fixarea meselor			
	• Decorațiuni florale			
	• Decorațiuni interioare			
3	Completarea consolei cu obiecte de inventar			
	• Fete de masa			
	• Șervete			
	• Naproane			
	• Farfurii			
	• Tacâmuri			
	• Pahare			
	• Oliviere			

	• Tăvi			
	• Scrumiere			

**Test de evaluare**  
pentru rezultatele învățării 2,3,4.

Numele și prenumele elevului: \_\_\_\_\_

Clasa: \_\_\_\_\_, Data: \_\_\_\_\_

- I. Bifați litera corespunzătoare răspunsului corect (3 pct.)
1. Prelucrarea primară a materiilor prime reprezintă:
    - a). Operații efectuate materiilor prime în orice moment al procesului tehnologic;
    - b). Primele operații efectuate în tehnologia de realizare a preparatelor;
    - c). Operații tehnologice efectuate la sfârșitul procesului tehnologic.
  2. Robotul de bucătărie este un utilaj echipat cu dispozitive de prelucrare:
    - a). primară;
    - b). tehnică;
    - c). primară și tehnică.
  3. Prin mise-en-place se înțelege:
    - a). aranjarea meselor;
    - b). dotarea cu mobilier;
    - c). efectuarea unor operațiuni suplimentare.
- II. Notați cu litera "A" dacă afirmația este adevărată și cu litera "F" dacă afirmația este falsă. (3 pct.)
1. Pentru efectuarea mise-en-place-ului numărul de farfurii prelucrate de la oficiu nu va depăși 20.
  2. Fețele de masă se transportă în salon pe antebrațul stâng sau pe cărucior.
  3. Farfuria de pâine și cuțitul (BZB) se așează în fața farfuriei suport.
- III. Realizați un eseu structurat cu tema "Prelucrarea primară a cărnii de pește":
- a). Precizați etapele prelucrării primare a peștelui;
  - b). Precizați etapa eviscerare;
  - c). Prezentați modul de realizare a filtrării.

Din oficiu se acordă 1 punct.



Barem de corectare și notare

I. 1-b; 2-b; 3-a.

II. 1-A; 2-A; 3-B.

III. a). Pentru un răspuns complet se acordă 1 punct.

b). Pentru o prezentare clară, corectă se acordă 1 punct.

c). Pentru o descriere corectă a etapei “...” se acordă 1 punct.

Din oficiu se acordă 1 punct.

## MODULUL II

### Organizarea activității în unitățile de alimentație și turism

#### 1. Notă introductivă

Modulul „*Organizarea activității în unitățile de alimentație și turism*” este specific domeniului de pregătire *Turism și alimentație*, domeniu care asigură pregătirea de specialitate pentru cei interesați să își desfășoare activitatea profesională în unitățile de cazare și alimentație.

Prin parcurgerea acestui modul și a celorlalte cuprinse în planul de învățământ se asigură formarea competențelor profesionale pentru nivelul 2 de calificare și permit accesul spre nivelul 3 de calificare în același domeniu sau domenii înrudite din sfera serviciilor.

În cadrul culturii de specialitate modulul „Organizarea activității în unitățile de alimentație și turism”, are alocate 108 ore din care: 36 ore de pregătire în sala de clasă, 36 de ore de laborator tehnologic și 36 de ore de practică curentă.

Modulul poate fi planificat pe tot parcursul anului școlar, cu câte 3 ore pe săptămână. Sugerăm ca ora de practică curentă aferentă acestui modul să fie asociată cu orele de practică curentă de la celelalte 2 module, pentru a fi plasate compact în orar, asigurându-se astfel eficientizarea formării abilităților practice ale elevilor.

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

Unități de competențe	Competențe specifice
Potențialul turistic	Informează clienții despre obiectivele turistice naturale
	Informează clienții despre obiectivele turistice antropice
	Informează clienții despre oferta turistică locală
Baza tehnico-materială în turism și alimentație publică	Utilizează baza tehnico-materială a unităților de cazare
	Utilizează baza tehnico-materială a unităților de alimentație publică

Ergonomie în unitățile hoteliere și de alimentație publică	Reduce solicitările fizice
	Reduce solicitările ortostatice
	Reduce solicitările neuro-psihiice

**Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare:**

<b>Denumirea Modulului: Organizarea activității în unitățile de alimentație și turism</b>		
<b>Cunoștințe</b>	<b>Deprinderi</b>	<b>Criterii de evaluare</b>
<b>Rezultatul învățării 1: Informează clienții despre obiectivele turistice naturale</b>		
<p><b>Obiective turistice naturale:</b> forme de relief, monumente ale naturii, floră, faună, hidrografie, rezervații naturale</p> <p><b>Caracteristicile obiectivelor turistice naturale:</b> tip, localizare, trăsături generale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterizarea obiectivelor turistice naturale</li> <li>• Oferirea de informații clienților, cu privire la obiectivele turistice naturale</li> </ul>	<p>Elevul va demonstra că este capabil să caracterizeze obiectivele turistice naturale, oferind turiștilor informații clare, concise, corecte: oral și pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice)</p>
<b>Rezultatul învățării 2: Informează clienții despre obiectivele turistice antropice</b>		
<p><b>Obiective turistice antropice:</b> muzee, case memoriale, obiective istorice, obiective religioase, tradiții și obiceiuri, meșteșuguri și artizanat, obiective tehnico-economice, manifestări culturale și sportive.</p> <p><b>Caracteristicile obiectivelor turistice antropice:</b> tip, localizare, trăsături generale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterizarea obiectivelor turistice antropice</li> <li>• Oferirea de informații clienților, cu privire la obiectivele turistice antropice</li> </ul>	<p>Elevul va demonstra că este capabil să caracterizeze obiectivele turistice antropice, oferind turiștilor informații clare, concise, corecte: oral și pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice)</p>
<b>Rezultatul învățării 3: Informează clienții despre oferta turistică locală</b>		
<p><b>Obiective turistice locale:</b> naturale și antropice</p> <p><b>Caracteristicile obiectivelor turistice locale:</b> tip, localizare, trăsături generale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterizarea ofertei turistice locale</li> <li>• Oferirea de informații clienților, cu privire la oferta turistică locală</li> </ul>	<p>Elevul va demonstra că este capabil să caracterizeze obiectivele turistice locale (naturale și antropice), oferind turiștilor informații clare, concise, corecte: oral și pe diferite tipuri de suporturi (scrise, electronice)</p>
<b>Rezultatul învățării 4: Utilizează baza tehnico-materială a unităților de cazare</b>		
<p><b>Unități de cazare:</b> hotel, motel, hostel, cabană, vilă, pensiune, camping</p> <p><b>Elemente ale bazei tehnico-</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterizarea unităților de cazare și a elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de cazare</li> <li>• Întreținerea elementelor bazei</li> </ul>	<p>Elevul va fi capabil să identifice unitățile de cazare și să justifice nivelul de clasificare prin probe orale sau scrise.</p>

<p><b>materială:</b> mobilier, echipamente, aparate, instalații</p> <p><b>Echipamente specifice:</b> instalații termice, instalații climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare, etc</p>	<p>tehnico-materiale a unităților de cazare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Folosirea echipamentelor specifice din unitățile de cazare</li> </ul>	<p>Elevul va demonstra că este capabil să realizeze, practic, lucrări de curățenie și întreținere a elementelor bazei tehnico-materiale din unitățile de cazare, folosind echipamente specifice</p>
<p><b>Rezultatul învățării 5:</b> Utilizează baza tehnico-materială a unităților de alimentație</p>		
<p><b>Unități de alimentație:</b> restaurant clasic, restaurant specializat, restaurant cu specific, cantină-restaurant, unitate de tip fast-food, bar, cofetărie, patiserie</p> <p><b>Baza tehnico-materială:</b> mobilier, echipamente tehnologice (aparate, utilaje, ustensile specifice, etc.)</p> <p><b>Materiale și ustensile de întreținere:</b> detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caracterizarea unităților de cazare și a elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație</li> <li>Întreținerea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație</li> <li>Folosirea echipamentelor specifice din unitățile de alimentație</li> </ul>	<p>Elevul va fi capabil să identifice unitățile de alimentație după particularitățile acestora prin probe orale sau scrise.</p> <p>Elevul va fi capabil să utilizeze în condiții de siguranță și securitate toate echipamentele specifice unităților de alimentație.</p> <p>Elevul va fi capabil să execute lucrări de igienizare și întreținere a spațiilor și echipamentelor din unitățile de alimentație.</p>
<p><b>Rezultatul învățării 6:</b> Reduce solicitările fizice</p>		
<p><b>Activități fizice:</b> transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor</p> <p><b>Măsuri de reducere a solicitărilor fizice:</b> economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificarea activităților fizice specifice unităților de turism și alimentație.</li> <li>Aplicarea principiilor ergonomice în timpul activităților fizice.</li> <li>Aplicarea măsurilor de prevenire a oboselii fizice.</li> </ul>	<p>Elevul va fi capabil să identifice tipurile de activități caracterizate prin solicitări fizice prin probe orale sau scrise. Elevul va aplica în activitățile practice, principiile ergonomice specifice activităților fizice, luându-și măsurile optime de reducere a solicitărilor fizice, sub îndrumarea cadrului didactic.</p>
<p><b>Rezultatul învățării 7:</b> Reduce solicitările ortostatice</p>		
<p><b>Măsuri de reducere a efortului ortostatic:</b> dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificarea măsurilor de reducere a efortului ortostatic</li> <li>Aplicarea măsurilor individuale de reducere a efortului ortostatic</li> <li>Utilizarea încălțăminte adecvate</li> </ul>	<p>Elevul va fi capabil să identifice măsurile de reducere a efortului ortostatic, prin probe orale sau scrise.</p> <p>Elevul va aplica în activitățile</p>

inutile <b>Încălțăminte:</b> comodă, lejeră pe gleznă, din piele sau alte materiale prin care pătrunde aerul, talpă elastică.		practice măsurile de reducere a efortului ortostatic, folosind încălțăminte adecvată.
<b>Rezultatul învățării 8:</b> Reduce solicitările neuro-psișice		
<b>Surse de zgomot:</b> trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzical artistice, manipularea necorespunzătoare inventarul.  <b>Elemente de microclimat optim:</b> temperatură, iluminat, ventilație	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificarea eventualelor surse de zgomot în activitățile din unitățile de cazare și alimentație.</li> <li>• Concentrarea atenției în condiții de zgomot.</li> <li>• Menținerea microclimatului optim pentru desfășurarea activităților.</li> </ul>	Elevul va fi capabil să identifice eventualele surse de zgomot din unitățile de turism și alimentație, prin probe scrise sau orale.  Elevul va urmări să mențină microclimatul optim în cadrul activităților practice apariția surselor de zgomot.

#### 4. Conținutul formării

Conținuturile formării vor cuprinde teme și subteme care pot fi abordate în sala de clasă și practic, în orele de instruire practică. În continuare sugerăm următoarea abordare a conținutului formării, cu precizarea că în funcție de particularitățile școli și ale elevilor poate fi concepută o realocare a temelor și subtemelor pe cele trei tipuri de activități.

Teme	Conținutul formării Subteme	Activități de:	
		Instruire în sala de clasă	Practică curentă
<b>Obiectivele turistice naturale</b>	<b>Tipuri:</b> forme de relief, monumente ale naturii, floră, faună, hidrografie, rezervații naturale	✓	-
	<b>Caracteristicile obiectivelor turistice naturale:</b> tip, localizare, trăsături generale	✓	✓
<b>Obiectivele turistice antropice</b>	<b>Obiective turistice antropice:</b> muzee, case memoriale, obiective istorice, obiective religioase, tradiții și obiceiuri, meșteșuguri și artizanat, obiective tehnico-economice, manifestări culturale și sportive.	✓	-
	<b>Caracteristicile obiectivelor turistice antropice:</b> tip, localizare, trăsături generale	✓	✓
<b>Obiectivele turistice locale</b>	<b>Obiective turistice locale:</b> naturale și antropice	✓	-
	<b>Caracteristicile obiectivelor turistice locale:</b> tip, localizare, trăsături generale	✓	✓
<b>Unitățile de cazare</b>	<b>Unități de cazare:</b> hotel, motel, hostel, cabană, vilă, pensiune, camping	✓	✓
	<b>Elemente ale bazei tehnico-materială:</b> mobilier, echipamente, aparate, instalații	✓	✓

	<b>Echipamente specifice:</b> instalații termice, instalații climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare, etc	✓		✓
<b>Unitățile de alimentație</b>	<b>Unități de alimentație:</b> restaurant clasic, restaurant specializat, restaurant cu specific, cantină-restaurant, unitate de tip fast-food, bar, cofetărie, patiserie	✓		✓
	<b>Baza tehnico-materială:</b> mobilier, echipamente tehnologice (aparate, utilaje, ustensile specifice, etc.)	✓	-	✓
	<b>Materiale și ustensile de întreținere:</b> detergenți, dezinfectanți, perii, găleți, mop	✓	-	✓
Conținutul formării		Activități de:		
Teme	Subteme	Instruire in sala de clasa		Practică curentă
<b>Solicitările fizice în unitățile de cazare și alimentație</b>	<b>Activități fizice:</b> transportul bagajelor și cărucioarelor, spălarea lenjeriei și a veselei, transportul preparatelor mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor.	✓		✓
	<b>Măsuri de reducere a solicitărilor fizice:</b> economia mișcărilor, succesiunea logică a mișcărilor, dozarea efortului, raport optim efort-pauză, utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor.	-		✓
<b>Efortul ortostatic în unitățile de cazare și alimentație</b>	<b>Măsuri de reducere a efortului ortostatic:</b> dozarea efortului ortostatic, raționalizarea deplasărilor, înlăturarea deplasărilor inutile.	✓		✓
	<b>Încălțăminte:</b> comodă, lejeră pe gleznă, din piele sau alte materiale prin care pătrunde aerul, talpă elastică.	-		✓
<b>Surse de zgomot în unitățile de cazare și alimentație</b>	<b>Surse de zgomot:</b> trântirea ușilor, conversație cu glas ridicat între clienți, între personal și clienți, programe muzical artistice, manipularea necorespunzătoare inventarul.	✓		✓
	<b>Elemente de microclimat optim:</b> temperatură, iluminat, ventilație.	-		✓

## 5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modului

Pentru parcurgerea modului este necesar să existe în școală:

a. pentru toate tipurile de activități:

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Cataloage, albume, pliante, ghiduri, hărți, broșuri, ș.a., cu specific turistic și de alimentație;
- Flipchart, markere;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă.

- b. pentru laboratorul tehnologic și practica curentă mai sunt necesare în școală sau la agenții economici parteneri:
- dotări specifice unităților de cazare;
  - dotări specifice unităților de alimentație;
  - alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

#### 6. Sugestii metodologice:

Conținuturile modului „**Organizarea activității în unitățile de alimentație și turism**” vor fi parcurse de către profesorul de specialitate în orele de clasă și de către maestrul instructor în orele de practică curentă. Conținuturile sunt obligatorii dar modul de abordare al lor este flexibil, în funcție de situația existentă în unitatea de învățământ, nivelul clasei de elevi, programul școlar, etc.

Se recomandă utilizarea într-o cât mai mare măsură a **învățării centrate pe elev**. În acest caz profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator implicând activ pe cel ce învață. Se vor promova metode activ – participative, centrate pe elev, care dezvoltă gândirea încurajează participarea elevilor, dezvoltă creativitatea și realizează o comunicare multidirecțională.

Avantajele învățării centrate pe elev:

- creșterea motivației elevilor, deoarece aceștia sunt conștienți că pot influența procesul de învățare;
- eficacitate mai mare a învățării și a aplicării celor învățate, deoarece aceste abordări folosesc învățarea activă;
- retenție și înțelegere mai bună
- posibilitate mai mare de includere – poate fi adoptată în funcție de potențialul fiecărui elev, ținând cont de faptul că fiecare elev are o capacitate de a învăța diferită și un stil de învățare diferit.

Se pot utiliza metode ca:

- observația (vizite la agenți economici de profil);
- munca independentă;
- simularea (a diverselor situații întâlnite în activitatea și viața reală);
- jocul de rol (situații concrete legate de organizarea unităților);
- exercițiul;
- discuțiile în grup care stimulează critica;
- învățarea prin proiecte (elaborarea unor miniproiecte cu teme date și o anumită structură sugerată de către cadrul didactic);
- studiul de caz ;
- navigarea pe internet pentru a descoperi aspecte specifice activităților în unitățile de cazare și alimentație;
- studierea materialelor de specialitate (tipărituri, materiale pe suport electronic, materiale promoționale, documente specifice, 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 eficient 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.

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).

Este recomandată învățarea individuală, lucrul în perechi sau pe grupe în funcție de conținuturi, situația din unitatea școlară și clasa respectivă. Este recomandată utilizarea lucrului cu computerul atunci când conținuturile sunt adecvate.

#### **7. Sugestii cu privire la evaluare:**

În procesul de evaluare există trei tipuri de evaluare: **inițială, formativă și sumativă**

**Evaluarea inițială** are rolul de a verifica dacă elevul deține cunoștințele și abilitățile necesare pentru a putea parcurge cu succes toate conținuturile formării.

**Evaluarea formativă** asigură cadrului didactic feed back-ul procesului de predare și învățare. Prin această evaluare profesorul cunoaște nivelul de dobândire a noilor cunoștințe și abilități de către elev și dacă acesta este pregătit pentru a dobândi noi competențe.

Evaluarea formativă se realizează în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării. Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare (probe orale, scrise și practice).

**Evaluarea finală a modulului sau evaluarea sumativă** verifică dacă au fost dobândite toate rezultatele învățării asociate modulului.

Evaluarea va cuprinde și activități practice în care se va urmări dacă elevul este capabil să lucreze în echipă, să rezolve o problemă, să facă o prezentare să scrie un raport. Funcție de specificul modulului, această evaluare poate fi făcută printr-un portofoliu sau miniproiect/proiect.

Evaluarea finală se recomandă să se realizeze printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și informează asupra îndeplinirii criteriilor de dobândire a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor. Instrumentele de evaluare finală sunt proiectate în funcție de conținutul modulului și de specificul colectivului de elevi pentru care se pregătește proba de evaluare.

Cadrele didactice vor explica întotdeauna ce se așteaptă de la evaluarea sumativă și vor discuta și negocia cu elevii criteriile de evaluare pentru o încheiere cu succes a modulului încurajându-i pe elevi să se autoevalueze sau să se evalueze unul pe celălalt.



Cadrele didactice vor păstra toate evidențele evaluării pentru a putea dovedi atingerea rezultatelor învățării și a criteriilor din standardul de pregătire și curriculum.

Pentru evaluarea formativă vom prezenta în continuare un Test de evaluare, pentru evaluarea scrisă și o Fișă de evaluare, pentru practica curentă.

**Exemplu 1:**

**TEST DE EVALUARE**  
**pentru rezultatele învățării 1, 2 și 3**

**Numele și prenumele elevului:** \_\_\_\_\_

**Clasa:** \_\_\_\_\_, **Data:** \_\_\_\_\_

- I. Scrieți pe foaia cu răspunsurile, litera corespunzătoare variantei corecte: (6 x 0,5 puncte, total **3 puncte**)
1. Turismul religios poate fi asociat cu termenul de:  
a. sejur                      b. pelerinaj                      c. drumeție                      d. tranzit.
  2. Potențialul antropocentric include și:  
a. așezările rurale              b. vegetația                      c. clima                      d. structurile geologice.
  3. Mofetele sunt emanații naturale de:  
a. dioxid de azot              b. dioxid de sulf              c. trioxid de sulf              d. dioxid de carbon
  4. Pentru o bună valorificare a potențialului turistic mai este nevoie pe lângă resursele naturale și antropice și de:  
a. bază materială și infrastructură                      b. numai de personal calificat în domeniul turistic  
c. o bună organizare și legislație                      d. numai o bună piață turistică.
  5. Printre elementele de relief care constituie atracții turistice nu pot fi amintite:  
a. stâncile cu forme bizare              b. fenomenele geologice              c. movilele              d. treptele și formele de relief.
  6. Elementele de etnografie și folclor sunt incluse în potențialul antropocentric:  
a. tehnico-economic              b. cultural-istoric              c. social              d. demografic
- II. Dacă enunțul este corect treceți în dreptul cifrei respective litera A, iar dacă acesta este greșit litera F, pe foaia cu răspunsurile. : (6 x 0,5 puncte, total **3 puncte**)
1. Degustările de vinuri pot constitui atracții turistice în unele zone din România.
  2. Lacul Sovata este amplasat în Câmpia Română.
  3. Potențialul turistic local poate influența dezvoltarea economică a zonei.
  4. În munții din țara noastră există un important fond cinegetic.
  5. Carpații sunt lipsiți de elemente vulcanice și de relief glaciar.
  6. Casele memoriale constituie elemente ale potențialului antropocentric din categoria instituțiilor și evenimentelor cultural-artistice.
- III. Realizați, pe foia cu răspunsurile, un eseu cu tema: „Elemente de potențial antropocentric în județul meu” după următoarea structură de idei: (total **3 puncte**)
- a. enumerarea a cel puțin patru elemente de potențial turistic din județul tău;
  - b. descrierea element antropocentric favorit din județul tău (maxim 10 rânduri);
  - c. descrierea modalităților de acces spre obiectivul turistic descris.

Din oficiu se acordă **1 punct**.

## Barem de corectare și notare

- I. 1 – b; 2 – a; 3 – d; 4 – a; 5 – c; 6 – b.
- II. 1 – A; 2 – F; 3 – A; 4 – A; 5 – F; 6 – A.
- III. a. pentru fiecare element corect menționat se acordă 0,25p, total **1 punct**.  
b. pentru o descriere corectă, concisă și clară a tuturor elementelor specifice obiectivului turistic ales (localizare, încadrare în categoria corectă, precizarea aspectelor esențiale), **1,5 puncte**.  
c. descrierea corectă a modalităților de acces reale, **0,5 puncte**.

**Din oficiu 1 punct**

### Exemplu 2:

## FIȘĂ DE OBSERVAȚIE

*pentru respectarea principiilor ergonomice în timpul activităților practice, rezultatele învățării 6, 7, 8*

Numele și prenumele elevului: \_\_\_\_\_

Clasa: \_\_\_\_\_

Perioada analizată: \_\_\_\_\_

Numele și prenumele evaluatorului: \_\_\_\_\_

Nr. crt.	Aspect observat	Da/Nu	Recomandări	Data obs.
<b>Activități fizice</b>				
1.	Respectă succesiunea logică a mișcărilor la: - transport bagaje / ambalaje - lucrări de igienizare - realizarea preparatelor - utilizarea utilajelor și echipamentelor - transportul preparatelor			
2.	Face economie de mișcare la: - transport bagaje / ambalaje - lucrări de igienizare - realizarea preparatelor - utilizarea utilajelor și echipamentelor - transportul preparatelor			
<b>Efort ortostatic</b>				
3.	Realizează corect: - dozarea efortului ortostatic - raționalizarea mișcărilor - înlăturarea deplasărilor inutile			

4.	Încălțăminte de lucru este: - comodă și lejeră - din materiale de calitate (naturale); - cu talpă elastică și stabilă			
<b>Elemente de zgomot și microclimat</b>				
5.	În activitatea sa evită: - trântirea ușilor - conversații cu glas ridicat cu colegii - conversații cu glas ridicat cu clienții - manipularea zgomotoasă a inventarului			
6.	Urmărește menținerea în limite optime a: - temperaturii - iluminatului - ventilației			

### Concluzie generală:

Următorul exemplu poate fi utilizat atât în evaluarea formativă cât și în evaluarea sumativă

### **Exemplu3:**

**Cerință: Realizați un proiect cu tema: „Baza materială a unității de alimentație X”, organizați în echipe formate din câte 3 elevi (stabilite de comun acord cu cadrul didactic). Rezultatele proiectului vor fi sintetizate într-o prezentare Power Point și prezentate celorlalți colegi.**

Pentru realizarea cerinței formulate aveți de îndeplinit următoarele sarcini de lucru:

- ☞ Identificați tipul de unitate de alimentație pentru care realizați proiectul;
- ☞ Stabiliți tipurile de dotări care formează baza materială a respectivei unități;
- ☞ Includeți în proiect imagini realizate în unitatea de alimentație nominalizată;
- ☞ Realizați o prezentare Power Point cu rezultatele proiectului;
- ☞ Prezentați, în echipă proiectul realizat celorlalți colegi și cadrului didactic, pentru a fi evaluat.
- ☞ Pe baza următoarei fișe autoevaluati-vă proiectul și munca desfășurată pentru realizarea acestuia.

### **Fișă de autoevaluare a proiectului**

<p><b>Organizarea propriei învățări</b></p> <p><input type="checkbox"/> Am identificat scopurile</p> <p><input type="checkbox"/> Mi-am definit sarcinilor</p>
<p><b>Am determinat realizarea eficientă a proiectului în echipă</b></p> <p><input type="checkbox"/> Am sugerat noi direcții și idei</p> <p><input type="checkbox"/> M-am oferit voluntar când trebuia îndeplinită o sarcină</p>
<p><b>Căutarea informațiilor</b></p> <p><input type="checkbox"/> Am pus întrebări</p> <p><input type="checkbox"/> Am căutat elemente pentru proiect</p> <p><input type="checkbox"/> Am solicitat clarificări din partea profesorului și colegilor</p>

**Identificarea resurselor**

- Am găsit și valorificat resurse
- Am oferit fapte și opinii celorlalți membri ai echipei

**Încurajarea membrilor echipei**

- Am răspuns entuziast celorlalți
- Am invitat orice coleg să participe
- I-am determinat pe ceilalți să se simtă bine

**Facilitează**

- discuțiile
- am ajutat la stabilirea priorităților și la crearea directă
- am ajutat la distribuirea sarcinilor
- am ajutat la identificarea schimbărilor necesare și am încurajat producerea acestor schimbări

**Întrebă**

- am stimulat discuțiile pentru a fi afla diferite puncte de vedere
- am eliminat ideile nevaloroase

**Rezolvarea problemelor :**

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

## Modulul III

### Igiena si securitatea muncii în turism și alimentație

#### 1. Notă introductivă

Modulul “ Igiena si securitatea muncii în turism și alimentație este parte integrată a domeniului de pregătire Turism și alimentație, domeniu care asigură pregătirea de specialitate pentru cei ce au în vedere să își desfășoare activitatea profesională în unitățile de cazare și alimentație.

În cadrul culturii de specialitate, modulul “ Igiena si securitatea muncii in turism si alimentație” are alocate 36 de ore de instruire practică. Modulul poate fi planificat pe tot parcursul anului școlar, câte 1 ora pe săptămână de instruire sau comasat în 6(sase)zile de curs câte 6 ore pe zi. Sugerăm ca ora să fie cuplată cu orele de specialitate de la celelalte două module, pentru a fi plasate compact în orar, asigurându-se astfel eficiență maximă formării abilităților practice ale elevilor.

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

Unitățile de competență	Competențe specifice
Igiena și securitatea muncii	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Numește factorii de risc și bolile profesionale la locul de muncă</li><li>2.Aplică regulile de igiena individuală a muncii</li><li>3.Aplică normele de securitate și sănătate la locul de muncă, precum și normele de prevenire si stingere a incendiilor.</li><li>4.la măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă.</li><li>5.Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor.</li></ol>
Comportament profesional	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Probează regulile de igienă personală impuse in turism și alimentație publică.</li><li>2.Respecta exigențele privind vestimentația.</li><li>3.Adoptă o atitudine corespunzătoare față de personalul unității .</li></ol>

### 3.Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

#### Denumirea modului : Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație

Rezultatul învățării 1. Numește factorii de risc și bolile profesionale la locul de muncă

Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare
Igiena în unitățile de turism și alimentație - legislația privind igiena în unitățile de turism și alimentație Factorii de risc la locul de muncă - factori de microclimat - substanțe toxice și explozive Boli profesionale - boli ale căilor respiratorii - boli ale pielii	Precizarea regulilor de igienă din unitățile de turism și alimentație. Identificarea factorilor de risc la locul de muncă. Identificarea cauzelor care duc la declanșarea unor boli profesionale.	Elevul va fi capabil să precizeze regulile de igienă din unitățile de profil. Elevul va fi capabil să identifice factorii de risc, precum și cauzele care duc la declanșarea unor boli profesionale.

Rezultatul învățării 2. Aplică regulile de igienă individuală a muncii

Reguli de igiena individuală a muncii - materiale de întreținere a igienei - consecințe ale nerespectării regulilor de igienă.	Aplicarea regulilor de igienă individuală	Elevul va fi capabil să aplice regulile de igienă individuală a muncii.
--	---	---

Rezultatul învățării 3 Probează regulile de igienă personală impuse în turism și alimentație publică

Regulile de igiena personală impuse în turism și alimentație publică - igiena capilară - igiena corporală - ținuta vestimentară specifică	Aplicarea regulilor de igienă personală impuse în turism și alimentație	Elevul va fi capabil să aplice regulile de igienă personală impuse în turism și alimentație publică.
--	---	--

Rezultatul învățării 4 :Respectă exigențele privind vestimentația

Vestimentația specifică unităților de turism și alimentație. - ținuta specifică lucrătorilor din bucătărie, cofetărie; - ținuta lucrătorilor din sala de servire (înainte de începerea programului și în timpul programului de servire)	Respectarea exigențelor privind vestimentația specifică unităților de turism și alimentație.	Elevul va fi capabil să respecte ținuta /vestimentația specifică unităților de turism și alimentație
---	--	--

#### **4. Conținutul formării**

Conținuturile formării vor cuprinde teme și subteme care vor fi abordate la orele de instruire la clasă.

O sugestie a abordării conținutului formării este următoarea, cu mențiunea că în funcție de particularitățile școlii și ale elevilor se poate concepe o realocare a temelor și subtemelor după cum urmează:

##### **1. Igiena în unitățile de turism și alimentație**

- legislația privind igiena în unitățile de turism și alimentație

Factorii de risc la locul de muncă

- factori de microclimat

- substanțe toxice și explozive

Boli profesionale

- boli ale căilor respiratorii

- boli ale pielii

##### **2. Reguli de igiena individuală a muncii**

- materiale de întreținere a igienei

- consecințe ale nerespectării regulilor de igienă

##### **3. Regulile de igienă personală impuse în turism și alimentație publică**

- igiena capilară

- igiena corporală

- ținuta vestimentară specifică

##### **4. Vestimentația specifică unităților de turism și alimentație**

- ținuta specifică lucrătorilor din bucătărie, cofetărie

- ținuta lucrătorilor din sala de servire (înainte de începerea programului și în timpul programului de servire)

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modului

##### **5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modului**

Pentru parcurgerea modului „Igiena și securitatea muncii” sunt necesare mai multe materiale didactice



- legislația privind igiena și securitatea muncii
- calculator
- imprimantă
- videoproiector, flipchart, markere

#### **6. Sugestii metodologice:**

Modulul „Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație” urmărește formarea la elevi a unor deprinderi de respectare a normelor de igienă în domeniul „turism și alimentație”. Profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator implicând activ pe cel ce învață. Se pot utiliza metode ca: observația, munca independentă, 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, inițiativa;
- 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).

În proiectarea activităților de învățare trebuie avute în vedere **cerințele educaționale speciale** ale elevilor și formularea de obiective de învățare diferențiate.

Luând în considerare obiectivele de învățare diferențiate și datele despre elevi (ritm de învățare, stiluri de învățare, tipuri de inteligențe, dificultăți în învățare), profesorul va putea adapta parcursul formării elevilor.

Pentru reușita școlarizării elevilor cu nevoi speciale în învățământul de masă sunt necesare acțiuni de tipul:

- consilierea profesorilor din învățământul de masă de către profesori itineranți care au experiență în pregătirea acestor elevi;
- prevederea unei perioade suplimentare de instruire (un semestru) pentru atingerea competențelor descrise în standarde;
- înființarea în laboratoarele tehnologice a condițiilor suplimentare privind mobilierul adecvat, mese de lucru dotate cu dispozitive, echipamente și aparatură specială fiecărui tip de deficiență;
- folosirea în procesul de instruire a limbajelor specifice pentru transmiterea cunoștințelor pentru elevii cu deficiențe vizuale sau auditive;
- evitarea marginalizării elevilor cu deficiențe în colectivul clasei;
- evitarea disconfortului psihic al elevilor

Formarea deprinderilor profesionale și integrarea școlară și profesională pot fi diferențiate potrivit principiului *“resursa urmează nevoile elevului cu cerințe educative speciale”* prin

- programe individualizate (centrate pe elev);
- programe pe grupe de nivel;
- programe interactive;
- programe vizând facilitarea comunicării și relaționării în activitățile de la clasă.

Se consideră că o asemenea abordare este benefică pentru elevii cu nevoi speciale dacă:

- se realizează profesionalizarea adecvată potențialului restant și capacităților psiho-intelectuale ale elevilor;
- se oferă șanse egale de școlarizare tuturor elevilor cu deficiențe ușoare și medii.

Calificările profesionale pentru elevii cu nevoi speciale se vor alege de către elevul deficient cu avizul comisiei de expertiză medicală, orientare școlară și profesională. Acest aviz va fi dat de medicii experți în medicina muncii, orientare și profesionalizare.

## **7. Sugestii cu privire la evaluare:**

Evaluarea rezultatelor învățării corespunzătoare modulului „Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație” se poate realiza apelând la mai multe metode. Pentru a putea promova modulul elevul trebuie să dovedească faptul că a dobândit toate cunoștințele și deprinderile menționate în tabelul de corelare de la punctul 3.

În timpul parcurgerii modulului evaluarea se realizează prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării. Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare (probe orale, scrise și practice).

Pentru exemplificare se prezintă în continuare un instrument de evaluare finală pentru unitatea de competențe: *Igiena și securitatea muncii*

*Nr. unității: UC 5*

*Titlul unității :Igiena și securitatea muncii*

**Rezultatul învățării:1. Numește factorii de risc și bolile profesionale la locul de muncă**

	<b>Criterii de performanță</b>	<b>Precizări privind aplicabilitatea criteriilor de performanță</b>	<b>Probe de evaluare</b>
(a)	Enumerarea factorilor de risc în funcție de specificul locului de muncă	Agenți patogeni, factori de climat, substanțe toxice, substanțe explozive, risc de inundare,prezența unor dăunători	Probe scrise
(b)	Asocierea factorilor de risc cu bolile profesionale în funcție de specificul locului de muncă	Boli ale căilor respiratorii, boli ale pielii, afecțiuni ale diferitelor organe de simț ,boli interne	Probe scrise

**Instrumentul de evaluare 1: Fișă de observare**

**2A. Identificarea surselor poluante și a cauzelor care provoacă toxiinfecții alimentare**

Evaluatorul va solicita identificarea surselor poluante și a cauzelor care provoacă toxiinfecții alimentare.

	<b>Măsurile de protecția muncii în unitățile în care se desfășoară activitatea</b>	<b>Evaluator</b>	<b>Data</b>
1.	Identificarea surselor poluante		
2.	Identificarea cauzelor care provoacă toxiinfecții alimentare		

Verificați dacă respectivul elev a efectuat cu succes activitatea de mai sus. Semnați și specificați data pe document.

**Evaluarea finală** se realizează printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/învățare și informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor. Instrumentele de evaluare finală sunt proiectate în funcție de conținutul modulului.

În vederea evaluării la sfârșitul parcurgerii modulului „Igienă și securitatea muncii în turism și alimentație” pot fi utilizate și alte instrumente de evaluare, cum ar fi: investigația, proiectul, portofoliul.

**Investigația** reprezintă o metodă de lucru ce presupune căutarea de informații pe o temă dată. Se caracterizează prin aceea că poate fi o sarcină care este efectuată fie individual, fie în grup, iar ca timp de lucru, aceasta se limitează la ora de curs.

Obiectivele investigației sunt:

- înțelegerea și clarificarea sarcinilor în grup;
- colectarea și organizarea de date;
- redactarea unui raport privind rezultatele investigației;

Pentru evaluare se vor avea în vedere următoarele aspecte:

- acuratețea informațiilor;
- organizarea informațiilor;
- creativitatea și inițiativa elevilor;
- implicarea în grup;
- flexibilitatea și deschiderea către idei noi.

Investigația poate fi un punct de plecare în realizarea de lucrări de mai mare anvergură și reprezintă o etapă firească în munca de concepere a unui proiect, spre exemplu.

Profesorul poate construi o grilă de evaluare în care să ia în calcul diferite criterii de evaluare (printre care și cele de mai sus).

Exemplu:

Sarcina de lucru: stabilirea structurii unui proiect cu tema „Acordarea primului ajutor în caz de accident în unitățile de alimentație și hotelărie”. Elevilor li se poate sau nu sugera o anumită ordine a informației care trebuie găsită sau nu, în funcție de nivelul de cunoștințe al clasei.

Grila de evaluare a profesorului ar putea fi:

item	înțelegerea	calitatea informațiilor	calitatea raportului	creativitate	cooperare
------	-------------	-------------------------	----------------------	--------------	-----------

grup	sarcinii de lucru	număr surse	informație in/completa	corelare a surselor	organizare	formă	prezentare		

În general, se evaluează deprinderile elevilor, atitudinea lor față de sarcina de lucru și se poate constitui într-o etapă premergătoare pentru acordarea de note.

**Proiectul** este o activitate mult mai amplă decât investigația și presupune un orizont de timp mai extins. În cadrul acestei activități elevul poate fi asistat de profesor.

În cadrul unui proiect se evaluează de fapt competențele care țin de utilizarea informației:

- găsirea unor metode de lucru adecvate;
- utilizarea corespunzătoare a bibliografiei;
- corectitudinea informației;
- organizarea informației și a materialelor
- calitatea prezentării.

Proiectul poate fi realizat individual sau în grup. Evaluarea trebuie să țină cont de acest lucru, nota fiind acordată în funcție de contribuția adusă de fiecare elev la proiect. În cazul în care rezultatul final este foarte elaborat, diferențierea se poate efectua prin notarea departajată a fiecărei secvențe a raportului, fiecare elev prezentând partea lucrată de el.

Exemplu:

Sarcina de lucru: alcătuirea unui proiect cu tema: „Igienă individuală –reguli de igienă

Grila de evaluare a profesorului ar putea fi:

Tema	Grup țintă	Realizare					prezentare				
		organizarea informației 3p	prezentare generală 3p.	indicarea surselor 1p.	acuratețea informației 2 p.	ilustrare 1p.	calitatea cunoștințelor 3p.	ușurința exprimării 2p.	spontanitate 1p.	metalimbaj/ limbaj specific 2p.	coerența exprimării 2p
	a										
	b....										

**Portofoliul** este poate cea mai complexă activitate de evaluare și de autoevaluare iar rezultatul final este o *colecție eterogenă de documente* care poate cuprinde:

- date despre programul elevului;
- temele pentru acasă;
- proiectele realizate în decursul unei perioade de timp (în general un semestru sau tot anul), precum și o scurtă „istorie” a acestora (data la care a fost dat în lucru, echipa de lucru cu atribuțiile fiecăruia, timpul de lucru eșalonat în zile, bibliografie consultată, etc.);
- fișe de autoevaluare de tipul: știu să fac..., calități/defecte;
- tot ceea ce s-a lucrat la clasă în decursul perioadei vizate etc.

Ceea ce este foarte important este faptul că în cazul portofoliului interacțiunea profesor – elev este mai dinamică, întrucât din acest „dosar” de prezentare generală a elevului reies progresele făcute de acesta pe parcurs.

Portofoliul reprezintă de fapt o etapă superioară a procesului de evaluare, deschizând calea către auto-evaluare. Din aceasta perspectivă, portofoliul reprezintă și o cheie de control mult mai eficientă pentru părinți sau ceilalți factori de decizie pentru că el este o oglindă a tuturor activităților de la clasă și a eficienței lor.

## 8. Bibliografia

1. Brumar Constanța, ș.a. (2005) – **ABC-ul tehnologiei hoteliere și a agroturismului**, București: Editura Diasfera;
2. Brumar Constanța, ș.a (2006) - **Tehnologia culinară cls a IX a Editura Didactică și Pedagogică R.A.**
3. Brumar Constanța, ș.a(2006) Tehnologia culinara cls a X a –XII a- **Editura Didactică si Pedagogică R.A.**
4. Burboiu Petre (1990) – **Economia și organizarea ergonomică a muncii**, București: Editura Didactică și Pedagogică
5. Capotă Valentina, ș.a. (2008) – **Alimentație publică, manual pentru clasa a X – a**, București: Editura CD Press
6. Ene Cornelia (2004) – **Cartea ospitalității**, București: Editura THR-CG
7. Florea Constantin, ș.a. (2004) – **Manualul directorului de restaurant**, București: Editura THR-CG
8. Glavan Vasile (2000) – **Turismul în România**, București: Editura Economică
9. Iurcu Mihail (2007) – **Tratat de ergonomie**, Târgoviște: Editura Bibliotheca
10. Lupu Nicolae (2002) – **Hotelul – economie și management**, București: Editura ALL
11. Mihai Ștefania, ș.a. (2000) – **Tehnologia hotelieră**, București: Editura Niculescu
12. Minciu Rodica (2000) – **Economia turismului**, București: Editura Uranus
13. Nicolescu Radu (1998) – **Tehnologia restaurantelor**, București: Editura Inter-Rebs
14. Nicolescu Radu (1998) – **Serviciile în turism și alimentație publică**, București: Editura Sport-Turism
15. Nistorescu Puiu (2002) – **Management în turism**, București: Editura ASE
16. Stavrositu Stere (2006) – **Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice**, București: Fundația Arta serviciilor în turism
17. Stavrositu Stere (2003) – **Tehnica servirii consumatorilor**, București: Editura Didactică și Pedagogică

18. Cristian Dincă s,a 2006 Manual pentru liceele tehnologice, Editura didactică si pedagogică R.A.
19. Mănescu S și colectiv 1994 Igiena,ed. Medicală București
20. Ion Zamfir 2005 -Manual practic de protecția consumatorului ,EDNVA WORLD GALAXY TRADING

**TABEL DE PARCURGERE A MODULELOR**

Modulul	Număr de ore/ săptămână		Perioada
	Pregătire Teoretică	Pregătire Practică	
Bazele restaurației	3	2	Săptămânile 1- 36
Organizarea unităților de alimentație și turism	2	1	Săptămânile 1- 36
Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație	1	-	Săptămânile 1-36