

## ***BAZELE ALIMENTATIEI OMULUI***

1. Institutiia de invatamant : Colegiul Tehnic “G-ral D. Praporgescu” Turnu - Magurele
2. Denumirea operatorului economic: PRODA PUBLIC Turnu - Magurele
3. Titlul CDL : **“BAZELE ALIMENTATIEI OMULUI”**
4. Tipul CDL-ului : extindere
5. Profilul/Domeniul de pregatire profesionala : Servicii/ Turism și alimentație- Alimentație
6. Calificarea profesionala:Tehnician in gastronomie
7. Clasa: a IX-a
8. Numar ore: Modulul are alocat un numărul de 90 ore conform planului de învățământ  
Total ore /an = 3 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 90 ore/an din care:90 ore/an –pregatire practica comasata
9. Autorii: Bîjă Mariana- profesor , Colegiul Tehnic “G-ral D. Praporgescu” Turnu - Magurele  
Daciu Nicu, PRODA PUBLIC Turnu – Magurele

An școlar 2017-2018

## 1. Nota de prezentare

- **Denumirea calificării:** Tehnician în gastronomie
- **Nivelul de pregătire:** învățământ liceal
- **Numărul de ore alocat modului:** 90
- **Scopul modului:**
  - crearea de noi oportunități pentru dobândirea de către elevi a competențelor suplimentare solicitate de piața muncii locale, care nu sunt oferite prin componenta sectorială a curriculumului;
  - crearea situațiilor de învățare necesare pentru dobândirea competențelor cheie, adaptate cerințelor locale.
- **Rolul CDL-ului în pregătirea de specialitate a elevului și argumentarea parcurgerii sale în anul școlat 2017-2018:**
  - contribuie la creșterea angajabilității absolvenților învățământului profesional și tehnic care astfel beneficiază de tranziția elevilor de la școală la viața activă prin pregătirea profesională;
  - contribuie la creșterea ratei de inserție socio-profesională;
  - extinde orizontul ocupațional al elevilor precum și aprofundarea competențelor cheie alături de competențele tehnice generale și specializate;
  - oferă oportunități pentru formalizarea relațiilor dintre școală și piața muncii locală.
- **Scurtă descriere a nevoilor de formare cărora le răspunde CDL-ul**

Necesitatea accentuării laturii formative a procesului de învățământ a condus la proiectarea unui **curriculum centrat pe competențe**. O astfel de abordare urmărește centrarea activității elevilor nu pe asimilare mecanică a unor noțiuni și concepte, ci pe dezvoltarea de capacități, priceperi, deprinderi și atitudini, care să ducă la formarea de competențe.

Standardele de Pregătire Profesională cuprind trei categorii de unități de competență:

- *unități de competență cheie* – au scopul de a forma o forță de muncă eficientă, adaptabilă și transferabilă;
- *unități de competență tehnică generale* – se formează pe un ciclu, sau grad ridicat de generalitate și complexitate în domeniu, dând posibilitatea flexibilității în calificările ulterioare;
- *unități de competență tehnice specializate* – oferă posibilitatea formării de abilități specifice calificării

Curriculumul se va utiliza împreună cu Standardul de Pregătire Profesională.

La baza elaborării programei stau competențele individuale, care se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională, competențe ce sunt evaluate final numai în cadrul modulului în care sunt înscrise, chiar dacă ele se dezvoltă și în alte module.

Conținuturile tematice sunt elaborate pe baza criteriilor de performanță și a condițiilor de aplicabilitate corespunzătoare competențelor individuale ce trebuie formate, preluate din Standardul de Pregătire Profesională.

Calificările de tehnician în gastronomie aparțin sectorului terțiar al economiei naționale, sector care cunoaște o continuă ascensiune și care oferă posibilități largi de integrare a forței de muncă.

Calificările implică și ridicarea nivelului calitativ al pregătirii profesionale prin dobândirea de noi competențe (gândire critică, conduită civică, flexibilitate, lucrul în echipă etc.) alături de cele tradiționale.

Prin calificare se oferă:

- posibilitatea de a dobândi o gamă variată de competențe în domeniu;
- lărgirea gamei de abilități prin selectarea studii de specialitate, în concordanță cu opțiunea elevilor privind cariera;
- lărgirea gamei de abilități menite să furnizeze flexibilitate ocupațională și mobilitate;
- dobândirea de abilități cheie, care să permită accesul mai rapid pe piața muncii.

## 2. Tabel de corelare dintre rezultatele invatarii si continuturile invatarii

Rezultate ale învățării suplimentare/ rezultate ale învățării propuse spre extindere			Conținuturile învățării	Situatii de învățare
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
1. Aplică principiile ergonomice în organizarea locuului de muncă			<ul style="list-style-type: none"> <li>• aliment- rol , clasificare</li> <li>• factori de nutriție din alimente</li> <li>• digestibilitatea și metabolismul alimentelor</li> <li>• valoarea nutritivă a alimentelor</li> <li>• alimentele de origine vegetală</li> <li>• semipreparate și preparate din vegetale</li> <li>• alimente de origine animală</li> <li>• semipreparate și preparate de origine animală</li> </ul>	Pe parcursul mai multor lecții profesorul va prezenta elevilor noțiuni despre alimente: rolul lor, clasificarea alimentelor, metabolismul , valoarea nutritivă a alimentelor de origine vegetală, animală, a preparatelor și semipreparatelor
1.Noțiuni despre alimentație:	-recunoaște cu ușurință alimentele  -identifică valoarea nutritivă a alimentelor	Se implică în activitatea inițiată de profesor		
2. Folosește instrucțiunile de lucru pentru îndeplinirea sarcinilor			<ul style="list-style-type: none"> <li>• standarde</li> <li>• norme tehnice ale calității</li> <li>• protecția consumatorului</li> </ul>	Pe parcursul mai multor lecții profesorul va prezenta elevilor actele normative privind standardele produselor și serviciilor, norme
2. Normative care reglementează calitatea produselor și	Înțelege necesitatea aplicării standardelor și normelor	Se implică în activitatea inițiată de profesor		

serviciilor	specifice		și a mediului	privind protecția consumatorului și mediului
3. Identifică probleme complexe			<ul style="list-style-type: none"> <li>standarde</li> <li>norme tehnice</li> </ul>	Pe parcursul mai multor lecții profesorul va prezenta elevilor norme privind transportul materiilor prime din spațiile de păstrare în spațiile de producție cu ambalaje și utilaje de transport
3. Normative privind transportul materiilor prime din spațiile de păstrare în spațiile de producție cu ambalaje și utilaje de transport	Înțelege necesitatea aplicării standardelor și normelor specifice	Se implică în activitatea inițiată de profesor		
4. Planifică acțiuni pentru rezolvarea unor probleme			<ul style="list-style-type: none"> <li>documente specifice</li> </ul>	Profesorul va prezenta elevilor documentele privind ridicarea materiilor prime
4. documente privind ridicarea materiilor prime	Înțelege necesitatea aplicării standardelor și normelor specifice	Se implică în activitatea inițiată de profesor		
5. analizează și interpretează rezultatele obținute			<ul style="list-style-type: none"> <li>modul de realizare al verificării aspectului, gustului, mirosului, consistenței, culorii alimentelor</li> <li>documentație specifică</li> </ul>	Prin analizarea preparatelor profesorul expune modul de realizare și a rezultatelor examenului organoleptic
5. expunerea modului de realizare și a rezultatelor examenului organoleptic	-poate să analizeze în mod corect preparatele	Analizează cu atenție preparatele, conform standardelor		

- **Lista minimă de resurse materiale** (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime și materiale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării (existente în școală sau la operatorul economic).
- Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:
  - Alimente vegetale, animale,
  - Ustensile alimentare
  - Utilaje alimentare
  - Calculator conectat la internet
  - Imprimanta
  - Flipchart, marker,
  - Mape, coli, creioane, creta, capsator

### **3. Sugestii metodologice**

Conținuturile modulului “Bazele alimentației omului ” trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, corelată cu particularitățile și cu nivelul inițial de pregătire al elevilor.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Pregătirea se recomandă a se desfășura la operatorul economic. Pregătirea la operatorul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev.

Aceste activități de învățare vizează: aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psihofizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație; îmbinarea și alternanța sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe de lucru activitățile ce solicită efortul

colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.; folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete; însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Profesorul trebuie să promoveze experiențe de învățare prin conținuturi și activități, cât mai variate care să susțină dezvoltarea potențialului fiecărui elev.

#### **4.Sugestii privind evaluarea**

##### **Se propun următoarele instrumente de evaluare inițială:**

- intrebări;
- chestionare;
- exerciții de tipul știu/vreau să știu/am învățat;
- brainstorming.

##### **Instrumente de evaluare continuă:**

- fișe de observație;
- fișe test;
- fișe de lucru;
- fișe de autoevaluare;
- fișe pentru evaluarea/ autoevaluarea abilităților specifice secolului XXI;

##### **Teste de verificare a cunoștințelor cu:**

- itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de problem;
- fișa de autoevaluare a capacității colaborative;
- lista de verificare a proiectului;

- brainstorming;
- planificarea proiectului;
- mozaicul;
- jurnalul elevului;

### Exemple de instrumente de lucru necesare efectuării practicii

#### JURNAL DE PRACTICĂ (model)

Clasa:

Elev:

Perioada:

Locație (Agent economic și departament):

Modul:

Tema/Teme:

Sarcini de lucru (opțional, în funcție de specificul modulului):

În jurnalul de practică, elevul va completa următoarele informații:

1. Care sunt principalele activități relevante pentru modulul de practică pe care le-ați observat sau le-ați desfășurat?

Activități observate	Activități desfășurate



2. Ce ați învățat să faceți pentru atingerea competenței?

---

---

---

---

3. Care au fost activitățile practice care v-au plăcut? Motivați.

---

---

---

---

4. Ce activități practice nu v-au plăcut? Motivați.

### **Aplicatie (model)**

#### **Verificarea calitatii carni**

- Se imparte clasa in sase grupe
- Fiecarei grupe i se distribuie cate o proba de carne
- Elevii vor completa rubrica „conditii de calitate conform normelor” pornind de la caracteristicile de prospetime ale carni
- Fiecare grupa va analiza pe rand toate probele, urmarind principalele caracteristici organoleptice ale probei de carne prezentate si vor completa rubrica aferenta din fisa
- Fiecare elev va completa o fisa pentru fiecare proba analizata
- La sfarsitul verificarii fiecare grupa va prezenta rezultatele obtinute prin intermediul unui reprezentant , apoi se vor compara si discuta rezultatele

**FISA DE APRECIERE A CONDITIILOR DE CALITATE PENTRU  
PRODUSUL „CARNE”**

<b>Caracteristica organoleptica analizata</b>	<b>Conditii de calitate conform normelor</b>	<b>Caracteristici constatate prin examen organoleptic</b>
<b>Aspect</b>		
<b>Culoare</b>		
<b>Miros</b>		
<b>Gust</b>		
<b>Decizia de acceptare sau respingere a alimentului pentru consum</b>		

**Instrumente de evaluare finală:**

- Chestionare - cu grile de evaluare/autoevaluare
- Proiectul - prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- Studiul de caz - care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic;
- Portofoliul - care oferă informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare, etc.

În perioada de evaluare finală la sfarsitul stagiilor de pregătire practică se are în vedere:

- realizarea recapitulării și sistematizării cunoștințelor, priceperilor și deprinderilor;
- ameliorarea rezultatelor învățării;
- consolidarea pregătirii elevilor cu rezultate foarte bune;
- sprijinirea elevilor cu rezultate nesatisfăcătoare

## 5. BIBLIOGRAFIE:

1. V. Capotea și colab. - Alimentația publică - manual pentru clasa a X-a, SAM, calificarea profesională lucrător în alimentația publică, Ed. CD Press, București, 2008;
2. Pavel Chirilă - Alimentația echilibrată a omului sănătos, Ed. Național, București, 2007;
3. Banu, Constantin - Alimentație pentru sănătate, Ed. ASAB, București, 1998
4. Maria Luminița Nichita coord. – Manual pentru cultura de specialitate – Industria alimentară clasa IX, Ed. Oscar Print, București, 2004
5. Maria Luminița Nichita coord. – Manual pentru pregătire practică – Industria alimentară clasa IX, Ed. Oscar Print, București, 2004
6. Hobincu A., ș.a. – Studiul materialelor din industria alimentară și tehnologie generală, manual pentru liceu, anul I, E.D.P., București, 1992;
7. Dumitru M., Paraschiv E.- Microbiologia și chimia produselor alimentare, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1981;
8. Anița N. – Studiul materialelor și tehnologia alimentară, manual pentru clasa a IX – a și a X – a, E.D.P., București, 1978;
9. \*\*\*\* Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate, Lapte și produse lactate, București, 1975;
10. \*\*\*\* Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate, Conserve de legume și fructe, București, 1990;
11. \*\*\*\* Colecție de standarde pentru industria alimentară, Centrul de Organizare și Calcul, București, 1988.