



Unitatea de învățământ: ” **COLEGIUL ECONOMIC ”VIRGIL MADGEARU,,**  
Operator economic: Cofetăria Andrei/ Restaurant Jinx/ Restaurant Central

Tipul CDL: Rezultate ale învățării suplimentare care răspund nevoilor  
operatorului economic/ instituției publice partenere

Domeniul : Turism și alimentație

Calificarea profesională : **BUCĂTAR**

Număr de ore : 300

**Autori :**

Georgeta Carmen **MATEI**, profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești  
Ștefania **PETRESCU**, profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești  
Simona **LUPU**, profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești  
Simona Florina **PETRECHE**, profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești  
Ioana Loredana **STANCIU**, profesor , Grad II, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești  
Mariana **OANCEA** , maistru instructor, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești

## Curriculum În Dezvoltare Locală

CLASA a XI a, școala profesională  
Aria curriculară Tehnologii

AN ȘCOLAR 2022- 2023



## 1. NOTĂ DE PREZENTARE

Curriculum în dezvoltare locală pentru modulul „**Euroturism gastronomic**” realizat conform Ordinul MEN nr. 3502 din 29.03.2018, se adresează elevilor de la calificarea Bucătar, clasa a XI a, școala profesională și a fost elaborat în cadrul proiectului EEA GRANTS, Euro-turism, resurse pentru școala profesională, 2019-EY-PCVET- 0002. Este un CDL de o importanță deosebită pentru formarea profesională a elevilor, întrucât cuprinde rezultate ale învățării ce vor fi formate în cadrul stagiilor de practică.

Identificarea abilităților și atitudinilor necesare a se forma elevilor, stabilirea cunoștințelor și conținuturilor învățării, precum și prezentarea situațiilor de învățare au fost realizate de către o echipă de lucru formată din profesori de specialitate participanți la vizita de studiu din Montijo/Portugalia, (activitate componentă a proiectului menționat anterior). Echipa a fost completată și de alți profesori de specialitate, cu scopul diseminării și implementării rezultatelor proiectului, asupra unui număr cât mai mare de persoane. Pentru prima dată, atât în vizita de studiu, cât și la realizarea CDL-urilor au participat și maistri instructori, care predau module de pregătire practică la școala profesională, astfel încât impactul să fie cât mai mare.

Modulul este parte a planului de învățământ și a programei școlare pentru calificarea profesională Bucătar Domeniul Turism și alimentație, cultura de specialitate, aferente clasei a XI-a, - școala profesională.

Numărul de ore alocat modulului: 300/ 10 săptămâni de practică comasată, conform planului de învățământ în vigoare, aprobat prin Anexa nr. 3 la Ordinul 3500/29.03.2018.

CDL-ul are ca scop dobândirea, de către absolvenți, a rezultatelor învățării necesare adaptării și integrării pe piața europeană a muncii aflate într-o continuă și rapidă schimbare. Curriculum este transdisciplinar și realizat pe baza bunelor practice dobândite în urma vizitei de studio din Montijo, abordând și conținuturi privind asumarea identității în context cultural și economic European, economie circulară sau crearea unei stări de bine la locul de muncă ( Obiective de dezvoltare Durabilă ale UE).

Modulul „ **Euroturism gastronomic**”, implementat elevilor de clasa a XI a are rolul de a realiza o *pregătire* de specialitate care să extindă oportunitățile ocupaționale ale elevilor. S-a optat pentru parcurgerea lui în acest an de studiu, întrucât se consideră ca la acest moment elevii au dobândit maturitate, suficiente cunoștințe de specialitate, dar și abilități practice care să le ofere o bază a înțelegerii conținuturilor ce vor fi abordate prin acest modul. Prin conținuturile pe care le propune dezvoltă competențele identificate de Uniunea Europeană, cum sunt competențele antreprenoriale, digitale, științifice și sociale.

Modulul este centrat pe rezultate ale învățării care nu sunt prevăzute în standardul de pregătire profesională, dar care au apărut din necesitatea formării profesionale a elevilor. În grupul de



lucru, pe lângă profesorii de specialitate, au lucrat și reprezentanți ai partenerului de proiect, Cofetăria Andrei, participanți la vizita de studiu, pentru a identifica acele rezultate ale învățării cu caracter practic, necesar formării profesionale a elevilor.

Curriculum se adresează profesorilor de discipline tehnice care pot realiza o proiectare didactică personală, în concordanță cu propunerile existente în prezentul curriculum și situațiile concrete de predare-învățare, prin valorificarea experienței personale a elevilor și adecvarea demersului didactic la particularitățile de vârstă și specificul clasei.

2. TABEL DE CORELARE DINTRE REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII ȘI  
CONȚINUTURILE ÎNVĂȚĂRII

BUCĂȚAR - Euroturism gastronomic					
Rezultate ale învățării suplimentare/ Rezultate ale învățării propuse spre aprofundare/extindere			Conținuturile învățării	Situatii de învățare	
Cunoștințe	Abilități	Atitudini			
<p>1.1.1. Identifică posturile din organigrama unității de alimentație publică/ din sectorul de producție/ bucătărie.</p> <p>1.1.2. Prezentarea nivelurilor si relațiilor din organigramă.</p> <p>1.1.3. Identifică elemente specifice ținutei în unitatea de alimentare.</p> <p>1.1.4. Prezentarea regulilor de conduită în cadrul unității</p> <p>1.1.5. Identificarea situațiilor problemă de comunicare, surse de conflicte în domeniul alimentației</p> <p>1.1.6. Detectarea elementelor stării de bine individuale și la locul de muncă în unitățile de alimentație.</p>	<p>1.2.1 Realizează comunicare pe niveluri ierarhice</p> <p>1.2.2 Aplică asertivitatea în cadrul echipelor de lucru din unitățile de alimentație publică.</p> <p>1.2.3 Apreciază calitatea personalului de alimentație publică.</p> <p>1.2.4. Utilizează corect permanent ținuta specific</p> <p>1.2.5 Respectarea regulilor în sectorul de producție/ bucătărie.</p> <p>1.2.6 Prelucează și utilizează proactiv situațiile problematice apărute în activitatea practică.</p> <p>1.2.7. Aplica elementele stării de bine pe plan personal și în cadrul echipelor unităților de alimentație.</p>	<p>1.3.1. Își asumă conștient roluri din cadrul echipelor de lucru</p> <p>1.3.2 Manifestă atitudine asertivă, proactivă în cadrul echipelor de lucru</p> <p>1.3.3. Manifestă o atitudine responsabilă pentru sine , colegi / superiori în cadrul unității de alimentație privind starea de bine</p> <p>1.3.4 Manifestă capacitatea de identificare a situațiilor problemă.</p> <p>1.3.5. Conștientizează necesitatea utilizării unei comunicări eficiente în rezolvarea situațiilor problemă</p> <p>1.3.5 Asumarea responsabilității pentru calitatea realizată in alimentatia publica</p>	<p><b>I. Elemente de organizare în unitatea de alimentație</b></p> <p>1.1.Locul/poziția în organigramă,</p> <p>1.2. Relația în cadrul echipelor de lucru (colaborează, subordonare),</p> <p>1.3.Regulamentul intern al unității de alimentație, igiena, sănătatea și securitatea la locul de muncă,</p> <p>1.4. Ținuta-element de identitate profesională și de promovare (<i>elemente componente – ținută personalizată, emblemă, igienă, atitudine</i>),</p> <p>1.5. Starea de bine la locul de muncă – valori, talente, motivații, pasiuni personale/ale colegilor sau clienților, empatie serviciul de servire/catering, factori care</p>	<p>Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, cunoscând relațiile de subordonare, și respectând regulamentul intern și regulile de sănătate și securitate la locul de muncă.</p> <p>Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, utilizând o ținută vestimentară corectă, cu o atitudine pozitivă și empatică în relația cu colegii și clienții</p> <p>Elevul analizează diferite tipuri de reclamații și formulează sub îndrumarea tutorelui modalități de soluționare.</p> <p>Elevul demonstrează într-o situație dată modalități de</p>	

			<p>favorizează și împiedică empatia. -Factori de influență -Starea de bine și sănătatea -Asigurarea unei atmosfere prietenoase, recompensatoare și încurajatoare la locul de muncă din unitatea de alimentație. (programe de wellbeing)</p>	<p>rezolvare a conflictelor</p>
<p>2.1.1. Identifică elemente ale bucătăriei naționale.</p> <p>2.1.2 Alege elemente ale bucătăriei locale /regionale/ naționale europene specifice zonei de lucru</p>	<p>2.2.1 Asociază materiile prime locale pentru obținerea preparatelor de bucătărie specifice, conform fluxurilor tehnologice.</p> <p>2.2.2 Aplică creativ noi metode de obținere a preparatelor de bucătărie locale/naționale/europene/ specifice zonei de lucru</p>	<p>2.3.1. Respectă normele de dezvoltare durabilă la obținerea preparatelor de bucătărie cu specific local/național europene specific zonei de lucru</p> <p>2.3.2 Colaborează cu colegii din echipă pentru împărtășirea noilor metode și tehnologii de obținere a preparatelor de bucătărie.</p>	<p><b>II. Asumarea identității în context cultural și economic european</b></p> <p>2.1. Elemente de identitate locală și națională -Diferențiere locală, regională, națională -Realizarea de meniuri în care să se include caracter local/regional(preparate din legume/ din carne cu specific local/ național)</p> <p>2.2 Elemente de identitate europeană (integrarea în meniurile realizate a preparatelor internaționale)</p>	<p>Eleul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, utilizează sursele de informare electronice și pe cele puse la dispoziție de unitatea de alimentație pentru identificarea elementelor specifice locale și naționale</p> <p>Eleul sub îndrumarea tutorelui de practică asociază preparate tradiționale pentru diversificarea / promovarea ofertei unității</p>
<p>3.1.1 Prezentarea elementelor de bază necesare calculului economice în bucătărie.</p> <p>3.1.2</p>	<p>3.2.1 Utilizarea termenilor specifici pentru calculele economice</p> <p>3.2.2 Exersarea metodei de calcul</p>	<p>3.3.1 Implicarea activă în realizarea calculului economice</p> <p>3.3.2. Stabilirea responsabilă a elementelor calculate electronic</p>	<p><b>III. PC-ul - prietenul bucătarului</b></p> <p>3.1. Calculul preparatelor de</p>	<p>Eleul sub îndrumarea tutorelui de practică asociază elementele de calculație pentru prețurile preparatelor</p> <p>Eleul, sub îndrumarea tutorelui de practică, utilizează tehnologia de</p>



<p>Identifică Metoda de calculație a prețurilor produselor finite</p> <p>3.1.3 Prezentarea metodologiei de calcul electronic</p> <p>3.1.4 Prezentarea unor aplicații utile pentru promovarea unităților de alimentație.</p>	<p>3.2.3 Aplicarea corectă a metodologiei de calcul</p> <p>3.2.4 Familiarizarea cu aplicații –tip Glovo, Tazz, Pofiti-Go, etc.</p>	<p>pentru diferite preparate finite.</p> <p>3.3.3 Asumarea responsabilității în studierea și aplicarea sistemelor electronice</p>	<p>bucătărie (<i>număr porții, preț</i>).</p> <p>3.2. Utilizarea tehnologiei de calcul; (<i>excel, foi de calcul google</i>)</p> <p>3.3. Aplicații web utilizate pentru alimentație- (<i>realizare, preluare, predare comenzi</i>)</p>	<p>calcul pentru obținerea prețurilor produselor finite</p> <p>Elevul, sub îndrumarea tutorelui de practică realizează o mapă de promovare- prezentare pentru produsele obținute în cadrul unității de alimentație. (<i>comanda, materii prime, imagini, flyere</i>)</p>
<p>4.1.1 Descrie elementele unui sistem alimentar durabil</p> <p>4.1.2 Prezintă modalități de protecție a mediului înconjurător</p>	<p>4.2.1 Aplică măsuri de prevenire a degradării mediului înconjurător prin sistemul alimentar</p> <p>4.2.2 Particularizează strategii pentru minimizarea deșeurilor, colectarea selectivă și reciclarea acestora.</p>	<p>4.3.1 Se implică în stabilirea de acțiuni pentru promovarea unui sistem alimentar durabil</p>	<p><b>IV. Bioeconomie circulară</b></p> <p><b>4.1. Trasabilitatea alimentelor</b> (integrare produse locale: prune, miere, mere, struguri, brânzeturi, vinuri)</p> <p><b>4.2. Reciclarea/ reutilizarea deșeurilor bioactive și managementul deșeurilor</b></p>	<p>Elevul utilizează sursele de informare pentru a aplică măsuri de prevenire a degradării mediului înconjurător</p> <p>Elevul exersează strategii de ecologizare prin metode practice la unitatea de alimentație și în viața cotidiană.</p>

### 3. LISTA MINIMĂ DE RESURSE:

- Calculator/ Laptop
- Formulare tipizate (foaie fabricație, comandă, listă alimente, fișa magazie)
- Echipamente și ustensile de lucru (teluri, cuțite, tocătoare, cântar, rastele, mese lucru, plită, cuptor, aparate frigorifice, masă caldă, mașină de vidat)
- Fișe de documentare, Fișe de lucru, Chestionare de evaluare (realizate pentru fiecare capitol și cuprinse în Compendiul cu instrumente de lucru pentru elevi)

### 4. SUGESTII METODOLOGICE



Conținuturile modulului „Euroturism gastronomic” trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, corelată cu particularitățile și cu nivelul de pregătire al elevilor. Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea profesorului / maestrului instructor.

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, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

## 5. SUGESTII PRIVIND EVALUAREA

Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au achiziționat rezultatele învățării propuse în curriculum, pentru extinderea celor din SPP. Se recomandă ca pentru toate momentele evaluării (inițială, de progres, finală) să se utilizeze cu precădere probele practice, astfel încât să se țină cont de implicarea elevilor în cadrul stagiilor de instruire practică.

## BIBLIOGRAFIE:

1. Cornelius, H., Faire, S.- Știința rezolvării conflictelor, Editura Științifică și Tehnică, București, 1996
2. Ene, Cornelia - Cartea Ospitalității, Editura THR, București, 2004,
3. Ghenea, Marius- Antreprenariat, Editura Universul Juridic, București, 2011
4. JINGA, Ioan; Negreț, Ioan, Învățarea eficientă, București, Editura Editis, 1994
5. Matei, Elena - Turism și dezvoltare durabilă, Editura Universitară, București 2017
6. Roman, Radu Anton- Bucate, vinuri și obiceiuri românești, Ed. Paideia, București, 2001
7. Harriott, Ainsley- 100 Meals in 100 Minute
8. \*\*\*\*- Great fish cookbook- Anness Publishing Limited, London, 1999
9. Gyorgy, Gaspar- Mindfulness urban- Exerciții de curaj, conectare și compasiune. Ed Curtea Veche Publishing, București, 2018

