

Unitatea de învățământ: „COLEGIUL ECONOMIC ”VIRGIL MADGEARU”

Operator economic: **Cofetăria,, ANDREI”**

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

Domeniul : Turism și alimentație

Calificarea profesională : **COFETAR**

Număr de ore : 300

Autori :

Camelia **STOICA**, profesor,doctor,Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești

Ștefania **PETRESCU** ,profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești

Angela **MATEI** , maistru instructor, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești

Lavinia **CIUTACU** ,profesor , Grad I, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești

Cristina **IONESCU**, profesor , Definitiv, Colegiul Economic „Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești

Gabriela **ANTON** - reprezentant Cofetăria „ANDREI”, Ploiești

Maria **TEJA** - reprezentant Cofetăria „ANDREI”, 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 „**COFETĂRIE EUROPEANĂ INTEGRATĂ**”, realizat conform Ordinul MEN nr. 3502 din 29.03.2018, se adresează elevilor de la calificarea Cofetar, 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 maiștri 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 Cofetar- 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 practici dobândite în urma vizitei de studiu 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 „ **COFETĂRIE EUROPEANĂ INTEGRATĂ**”, 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.

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 –2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

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

DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE „COFETĂRIE EUROPEANĂ INTEGRATĂ”				
Rezultate ale învățării suplimentare/ Rezultate ale învățării propuse spre aprofundare/ extindere			CONȚINUTURILE ÎNVĂȚĂRII	SITUAȚII DE ÎNVĂȚARE
CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	ATITUDINI		
<p>1.1.1 Identificarea posturilor din organigrama unității de cofetărie-patiserie</p> <p>1.1.2 Descrierea posturilor din sectorul de producție/cofetărie-patiserie.</p> <p>1.1.3 Prezentarea nivelurilor și relațiilor din organigramă.</p> <p>1.1.4 Prezentarea elementelor stării de bine individuale și la locul de muncă în laboratoarele de cofetărie-patiserie.</p>	<p>1.2.1 Realizarea comunicării pe niveluri ierarhice</p> <p>1.2.2 Aplicarea asertivității în cadrul echipelor din laboratoarele de cofetărie-patiserie</p> <p>1.2.3 Aprecierea calităților personalului în laboratoarele de cofetărie-patiserie</p> <p>1.2.4 Aplicarea elementelor stării de bine pe plan personal și în cadrul laboratoarelor de cofetărie-patiserie</p>	<p>1.3.1 Asumarea conștientă a rolurilor din cadrul echipelor de lucru</p> <p>1.3.2 Manifestarea unei atitudini assertive în cadrul echipelor de lucru</p> <p>1.3.3 Manifestarea unei atitudini responsabile pentru sine și în cadrul laboratoarelor de cofetărie-patiserie privind starea de bine</p>	<p>I-Elemente de organizare în unitatea de alimentație-cofetărie-patiserie</p> <p>1.a)Locul/poziția în organigramă,</p> <p>1.b)Relația în cadrul echipelor de lucru (colaborare, subordonare),</p> <p>1.c)Regulamentul intern al laboratoarelor de cofetărie-patiserie, igiena, sănătatea și securitatea la locul de muncă,</p> <p>1.d)Starea de bine la locul de muncă – valori, talente, motivații, pasiuni personale/ale colegilor -Forme/ programe de wellbeing</p>	<p><i>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.</i></p> <p><i>Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, cu o atitudine pozitivă și empatică în relația cu colegii</i></p>

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 –2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

<p>2.1.1 Prezentarea elementelor specifice ținutei în laboratoarele de cofetărie-patiserie.</p> <p>2.1.2 Prezentarea regulilor de conduită în cadrul unității</p> <p>2.1.3 Identificarea situațiilor problemă de comunicare, surse de conflicte în laboratoarele de cofetărie-patiserie.</p> <p>2.1.4 Descrierea elementelor necesare unei comunicări eficiente în laboratoarele de cofetărie-patiserie</p> <p>2.1.5 Identificarea elementelor specifice cofetăriei-patiseriei naționale.</p> <p>2.1.6 Prezintă elemente ale cofetăriei-patiseriei locale /regionale/ naționale europene specifice zonei de lucru</p>	<p>2.2.1 Utilizarea corecta a ținutei specifice</p> <p>2.2.2 Respectarea regulilor în sectorul de producție de cofetărie-patiserie</p> <p>2.2.3 Prelucreează și utilizează proactiv situațiile problematice apărute în activitatea practică.</p> <p>2.2.4 Asociază materiile prime locale pentru obținerea produselor de cofetărie-patiserie specifice, conform fluxurilor tehnologice.</p> <p>2.2.5 Aplică creativ noi metode de obținere a produselor de cofetărie-patiserie locale/ naționale/ europene specifice zonei de lucru</p>	<p>2.3.1 Asumarea responsabilității ca lucrător în laboratorul de cofetărie-patiserie</p> <p>2.3.2 Manifestă capacitatea de identificare a situațiilor problemă.</p> <p>2.3.3 Conștientizează necesitatea utilizării unei comunicări eficiente în rezolvarea situațiilor problemă</p> <p>2.3.4 Respectă normele de dezvoltare durabilă la obținerea produselor de cofetărie-patiserie cu specific local/ național european specific zonei de lucru</p> <p>2.3.5 Colaborează cu patiser-cofetari din echipă pentru împărtășirea noilor metode și tehnologii de obținere a produselor.</p>	<p>II. Asumarea identității în context cultural și economic european</p> <p>2.1. Promovarea unității prin ținută, atitudine proprie (comunicare eficientă, ținută personalizată, emblemă, igienă, atitudine),)</p> <p>2.2. Identificarea și rezolvarea unor situații problemă apărute în activitatea curentă în laboratoarele de cofetărie-patiserie. (conflicte, neînțelegerea comenzii, bariere lingvistice, igienă).</p> <p>2.3. Punerea în valoare a elementelor de identitate locală și națională -diferențiere locală, regională, națională- -Realizarea produselor cu caracter local/regional</p> <p>2.4 Punerea în valoare a elementelor de identitate europeană</p>	<p><i>Elevul desfășoară activități zilnice sub supravegherea tutorelui, comunicând eficient cu acesta și cu toți membrii echipei de lucru.</i></p> <p><i>Elevul desfășoară activități zilnice, sub supravegherea tutorelui, utilizând o ținută vestimentară corectă, respectând normele de igienă și de protecție sanitară a alimentelor.</i></p> <p><i>Elevul analizează diferite tipuri de reclamații și formulează sub îndrumarea tutorelui modalități de soluționare a acestora.</i></p> <p><i>Elevul identifică elementele și etapele conflictului.</i></p> <p><i>Elevul utilizează sursele de informare electronice și pe cele puse la dispoziție de laboratorul de cofetărie patiserie pentru identificarea elementelor specifice locale și naționale</i></p> <p><i>Elevul desfășoară activități zilnice sub îndrumarea tutorelui de practică în asocierea</i></p>
---	---	--	--	---

				<i>preparatelor si băuturilor cu produsele tradiționale de cofetărie -patiserie pentru diversificarea / promovarea ofertei laboratorului de cofetărie patiserie</i>
<p>3.1.1 Prezentarea elementelor de bază necesare calculelor economice în cofetărie-patiserie.</p> <p>3.1.2 Metoda de calculație a prețurilor produselor finite</p> <p>3.1.3 Prezentarea unor aplicații utile pentru promovarea laboratoarelor de cofetarie-patiserie.</p>	<p>3.2.1 Utilizarea termenilor specifici pentru calculele economice</p> <p>3.2.2 Exersarea metodei de calcul</p> <p>3.2.3 Familiarizarea cu aplicații de –tip Glovo, Tazz, Pofti-Go, etc.</p>	<p>3.3.1 Implicarea activă în realizarea calculelor economice</p> <p>3.3.2. Stabilirea responsabila a elementelor calculate electronic pentru diferite produse finite.de cofetărie-patiserie</p> <p>3.3.3 Asumarea responsabilității în studierea și aplicarea sistemelor electronice</p>	<p>III.Ajutorul cofetar-patiserului-PC-ul</p> <p>3.1. Calculul prețurilor produselor de cofetărie-patiserie</p> <p>3.2. Utilizarea tehnologiei de calcul;(excel, foi de calcul google)</p> <p>3.3. Aplicații web utilizate pentru alimentație</p>	<p><i>Elevul desfășoară activități zilnice sub îndrumarea tutorelui de practică, utilizând tehnologia de calcul pentru obținerea prețurilor produselor finite</i></p> <p><i>Elevul, sub îndrumarea tutorelui de practică realizează o mapă de promovare-prezentare pentru produsele realizate în laboratoarele de cofetărie-patiserie (comandă, materii prime, imagini, flyer)</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</p>	<p>4.3.1 Se implică în stabilirea de acțiuni pentru promovarea unui sistem alimentar durabil</p>	<p>IV. Bioeconomie circulară</p> <p>4.1. Trasabilitatea alimentelor(integrare produse locale: prune, miere, mere, struguri, brânzeturi , vinuri)</p> <p>4.2. Reciclarea/ reutilizarea deșeurilor bioactive și managementul deșeurilor</p>	<p><i>Elevul desfășoară activități zilnice de informare si aplicare a măsurilor de prevenire a degradării mediului înconjurător sub îndrumarea tutorelui de practică</i></p> <p><i>Elevul desfășoară activități zilnice de ecologizare,sub</i></p>

	selectivă și reciclarea acestora.			<i>îndrumarea tutorelui de practica.</i> <i>Elevul stabilește o alternativă ecologică pentru unitatea de alimentație</i>
--	---	--	--	---

3. 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).

4. SUGESTII METODOLOGICE

Conținuturile modulului „**COFETĂRIE EUROPEANĂ INTEGRATĂ**” 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 care predă modulul.

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. Mănăilescu, Angela- *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie*, manual pentru clasele X-XII, licee economice, administrative, de servicii și școli profesionale, anii I-IV, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003
2. Ene, Cornelia - *Cartea Ospitalității*, Editura THR, București, 2004
3. Jansen, Julie- *Managementul carierei. Ghid practic*, trad. de Iuliana Mititelu, Raluca Mărincean, Editura Polirom, Iași, 2007
4. Ghenea, Marius- *Antreprenoriat*, Editura Universul Juridic, București, 2011
5. Porter, Michael- *Avantajul concurențial*, Editura Teora, București, 2001
6. Stavrositu, Stere- *Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri*, Editura Polirom, București, 2014

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014 –2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.

7. Matei, Elena - *Turism și dezvoltare durabilă*, Editura Universitară, București 2017

8. Jinga, Ioan; Negreț, Ioan, *Învățarea eficientă*, Editura Editis, București 1994

www.booksforchefs.com/en/56-professional-pastry-books

https://www.cifor.org/wp-content/uploads/2021/03/Flyer%20-%20Knowledge%20Guide_Circular%20Bioeconomy-v4.pdf

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/frsus.2021.701509/full>

<https://www.weforum.org/agenda/2020/10/circular-bioeconomy-nature-reset/>

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/ro/IP_18_6067

<http://imm.gov.ro/wp-content/uploads/2018/11/Sipoca5-R1.4.pdf>