**CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ**

1. Instituția de învățământCOLEGIUL ECONOMIC ION GHICA TARGOVISTE

2. Denumirea operatorului economic/instituției publice partenere**SC Cantup SRL**

3. Titlul CDL: ALCATUIREA MENIURILOR

4. Tipul CDL-ului (aprofundare/extindere/rezultate ale învățării suplimentare care răspund nevoilor: extindere

operatorului economic/instituției publice partenere)

5. Profilul/Domeniul de pregătire profesională: Servicii/ Turism si alimentatie

6. Calificarea profesională: Organizator banqueting

7. Clasa: a XI-a

8. Număr ore: 66 ore

9. Autorii: Fenechiu Cristina, Puscoiu Livia, Lupoiu Corina

- Unitatea de învățământ: COLEGIUL ECONOMIC ION GHICA TARGOVISTE

- Operatorul economic: SC Cantup SRL

1**. Notă de prezentare**

- denumirea calificării: Organizator banqueting

- nivelul de pregătire: Învățământ liceal

- numărul de ore alocat modulului: 66 ore

- scopul modulului CDL”Alcatuirea meniurilor” constă în:

* Urmărirea comportamentului lucrătorilor din diferite compartimente;
* Rezolvarea unor problemele de organizare din compartimentele urmărite;
* Alcătuirea unui plan de rezolvare a unei probleme simple;
* Rezolvarea unor probleme reale într-un loc de muncă tipic domeniului;
* Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor.

Acest C.D.L răspunde nevoii de deschidere și de apropiere a școlii de viață, din perspectiva rolului educației în dezvoltarea unui comportament social activ și responsabil, adecvat unei lumi în schimbare. Elevii dobândesc informații și își formează abilități pentru a putea participa la luarea deciziilor și la rezolvarea problemelor comunității.

- rolul CDL-ului în pregătirea de specialitate a elevului este de a încuraja elevii să lucreze cu clienți reali, cu informări reale despre proiect, cu probleme și resurse reale într-o economie de piață în continuă schimbare.

**”Alcatuirea meniurilor”**urmărește dezvoltarea capacității de realizare a unor activități practice la locul de muncă pentru satisfacerea așteptărilor clienților și asigurarea unei cariere de succes.

**Situațiile de învățare care răspund nevoilor de formare identificate împreună cu agentul economic:**

- Precizarea activităților de curățenie și întreținere la locul de muncă.

- Identificarea echipamentelor de lucru utilizate în salonul de servire.

- Organizarea locului de muncă în vederea servirii consumatorilor.

- Precizarea modalităților de organizare ergonomică a locului de muncă în unitățile de alimentație publică și turism

- Verificarea organizării locului de munca si a modului de intocmire a meniurilor.

**Descrierea nevoilor de formare cărora le răspunde CDL-ul și a rezultatelor învățării propuse a fi dobândite.**

**-** dobândirea de către elevi a unor competente suplimentare fată de cele propuse prin curriculum-ul diferențiat, necesare formării abilităților practice necesare la viitorul loc de muncă .

- lărgirea domeniului ocupațional, dar și adâncirea competențelor cheie, alături de competențele personale și cele sociale: comunicarea, lucrul în echipă, gândirea critică, asumarea responsabilităților, creativitatea și sprijinul antreprenorial. Acestea sunt abilități de care tinerii au nevoie pentru ocuparea unui loc de muncă, pentru asumarea rolului în societate ca persoane responsabile, care se instruiesc pe tot parcursul vieții.

**Lista unității/unităților derezultate ale învățării din SPP1 vizate** căreia/cărora le sunt integrate rezultate ale învățării propusespreextindere

**URÎ 16. Desfășurarea activităților de servire în restaurație**

**2. Tabel de corelare dintre rezultatele învățării și conținuturile învățării**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rezultate ale învățării suplimentare/** **Rezultate ale invatarii propuse spre extindere** | **Conținuturile** **învățării** | **Situații de învățare** |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 16.1.9. Precizarea regulilor de intocmire a meniurilor si a criteriilor de asociere a preparatelor cu bauturile in cadrul meniurilor | 16.2.11. Intocmirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese respectand criteriile de asociere a preparatelor cu bauturi | 16.3.5. Implicarea activa si responsabila in stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese pe baza criteriilor de asociere a preparatelor si bauturilor si a particularitatilor preparatelor si bauturilor, printr-o colaborare eficienta si riguroasa in echipele de lucru. | **Meniuri: definitie, clasificare, criterii pentru intocmirea meniurilor**Ratia alimentara zilnica pentru diferite categorii de consumatoriPrincipii de intocmire a meniurilor | Identificarea meniurilor pentru diferite tipuri de consumatori |
| 16.1.7 Precizarea caracteristicilor preparatelor si bauturilor oferite in unitatile de alimentatie.16.1.8 Prezentarea caracteristicilor diferitelor tipuri de meniuri | 16.2.9 Informarea brigazii de servire cu sortimentul de preparate si bauturi din oferta unitatii de alimentatie16.2.10 Transmiterea in echipa de servire a detaliilor despre caracteristicile calitative ale preparatelor si bauturilor incluse in diferite meniuri | 16.3.5. Implicarea activa si responsabila in stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese pe baza criteriilor de asociere a preparatelor si bauturilor si a particularitatilor preparatelor si bauturilor, printr-o colaborare eficienta si riguroasa in echipele de lucru. | **Asigurarea prin meniuri a necesarului fiziologic al organismului uman:** nivelul caloric al meniului, structura nutritiva a meniului, calitatea sanitara si senzoriala a meniului | Identificarea ratiei alimentare pentru diferite categorii de consumatori |
| 16.1.9. Precizarea regulilor de intocmire a meniurilor si a criteriilor de asociere a preparatelor cu bauturile in cadrul meniurilor | 16.2.11. Intocmirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese respectand criteriile de asociere a preparatelor cu bauturi | 16.3.5. Implicarea activa si responsabila in stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese pe baza criteriilor de asociere a preparatelor si bauturilor si a particularitatilor preparatelor si bauturilor, printr-o colaborare eficienta si riguroasa in echipele de lucru. | **Ordonarea preparatelor in meniu**Structura de ansamblu a meniurilor pe grupe de preparate in ordinea servirii lor(realizarea meniurilor pentru diferite evenimente) | Realizarea meniurilor pentru diferite evenimentedupa structura de ansamblu a acestora |
| 16.1.9. Precizarea regulilor de intocmire a meniurilor si a criteriilor de asociere a preparatelor cu bauturile in cadrul meniurilor | 16.2.11. Intocmirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese respectand criteriile de asociere a preparatelor cu bauturi | 16.3.5. Implicarea activa si responsabila in stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese pe baza criteriilor de asociere a preparatelor si bauturilor si a particularitatilor preparatelor si bauturilor, printr-o colaborare eficienta si riguroasa in echipele de lucru. | **Asigurarea cerintelor privind varietatea sezonalitatea si puterea de satietate a meniurilor**Varietatea meniurilorSezonalitatea meniurilorPuterea de satietate a meniurilor | Realizarea meniurilor in functie de varietate, sezonalitate si puterea de satietate a acestora |
| 16.1.9. Precizarea regulilor de intocmire a meniurilor si a criteriilor de asociere a preparatelor cu bauturile in cadrul meniurilor | 16.2.11. Intocmirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese respectand criteriile de asociere a preparatelor cu bauturi | 16.3.5. Implicarea activa si responsabila in stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese pe baza criteriilor de asociere a preparatelor si bauturilor si a particularitatilor preparatelor si bauturilor, printr-o colaborare eficienta si riguroasa in echipele de lucru. | **Etapele intocmirii meniurilor pentru o anumita categorie de consumatori** | Intocmirea meniurilor pentru diferite categorii de consumatori |
| 16.1.7 Precizarea caracteristicilor preparatelor si bauturiloroferite in unitatile de alimentatie.16.1.8 Prezentarea caracteristicilor diferitelor tipuri de meniuri | 16.2.9 Informarea brigazii de servire cu sortimentul de preparate si bauturi din oferta unitatii de alimentatie16.2.10 Transmiterea in echipa de servire a detaliilor despre caracteristicile calitative ale preparatelor si bauturilor incluse in diferite meniuri | 16.3.5. Implicarea activa si responsabila in stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese pe baza criteriilor de asociere a preparatelor si bauturilor si a particularitatilor preparatelor si bauturilor, printr-o colaborare eficienta si riguroasa in echipele de lucru. | **Calculul valorii energetice a meniurilor simple (mic dejun, dejun, cina)** | Calcularea valorii energetice pentru meniuri simple |
| 16.1.7 Precizarea caracteristicilor preparatelor si bauturilor oferite in unitatile de alimentatie. | 16.2.9 Informarea brigazii de servire cu sortimentul de preparate si bauturi din oferta unitatii de alimentatie | 16.3.5. Implicarea activa si responsabila in stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese, pe baza criteriilor de asociere a preparatelor si bauturilor si a particularitatilor preparatelor si bauturilor, printr-o colaborare eficienta si riguroasa in echipele de lucru. | **Realizarea meniurilor pentru diferite categorii de consumatori**Meniuri vegane: caracteristici, tipuri, avantaje, dezavantaje.Meniuri pentru afectiuni ale aparatului digestiv: boli digestive, caracteristicile dietei in bolile digestive, preparate recomandate in cazul afectiunilor aparatului digestivMeniuri pentru afectiunicardiovasculare: boli cardiovasculare, caracteristicile dietei in bolile cardiovasculare, preparate recomandate in cazul afectiunilor cardiovasculareMeniuri pentru afectiunihepatobiliare: boli hepatobiliare, caracteristicile dietei in bolile hepatobiliare, preparate recomandate in cazul afectiunilorhepatobiliareMeniuri pentru afectiunirenale: boli renale, caracteristicile dietei in bolile renale, preparate recomandate in cazul afectiunilor renaleMeniuri pentru afectiuniale metabolismului: boli de metabolism, caracteristicile dietei in bolile de metabolism, preparate recomandate in cazul bolilor de metabolism | Intocmirea meniurilor pentru diferite categorii de consumatori |

**3.Lista minimă de resurse materiale (echipamente, unelte și instrumente, machete, materii prime șimateriale, documentații tehnice, economice, juridice etc.) necesare dobândirii rezultatelor învățării(existente în școală sau la operatorul economic)**

* Dotările specifice sălilor de clasă;
* Flipchart, markere;
* Normative specifice, pliante, ghiduri cu specific de alimentație, fișe de lucru și de documentare;
* Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
* Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității;
* Dotări specifice și obiecte de inventar din sala de servire, din bar și din alte spații destinate servirii;
* Filme didactice;
* Fișe de lucru și fișe de evaluare;
* Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate

**4. Sugestii metodologice**

Conținuturile modulului „Alcatuirea meniurilor” trebuie să fie abordate într-o manieră integrată, 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.

La baza elaborării Curriculumului stau competențele individuale care se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională, competențele cheie ce vor fi evaluate numai în cadrul acestui modul de către profesor. Noua orientare care a stat la baza elaborării Curriculumului este formarea competențelor individuale și nu însușirea unor conținuturi științifice. Curriculumul se va utiliza împreună cu SPP-ul.

Se recomandă parcurgerea tabelului de corelare a competențelor și conținuturilor care reprezintă condițiile de aplicabilitate din SPP-ul pentru unitățile de competentă respective.

Se recomandă metodele centrate pe elev care să implice elevul în însușirea unor abilități practice. Elevii învață mai bine dacă vizualizează activitățile practice, discută informațiile și aplică sarcinile date. Profesorul demonstrează fiecare etapă de rezolvare a problemei. El are răbdare, lucrează la același nivel și respectă orice intervenție.Se pot utiliza metode ca: demonstrația, munca independentă, experimentul, simularea, problematizarea, jocul de rol, exercițiul, discuțiile în grup care stimulează critica etc. Vor fi promovate situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la situații reale, pentru a se tine cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajaților și ale societății.

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 cu 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.

Utilizarea software-urilor educaționale, în predare și evaluare, oferă posibilitatea parcurgerii conținuturilor în ritm propriu, iar obiectivitatea este ridicată.

**Competenţele cheie** integrate în modulul **„**Alcatuirea meniurilor**”**  sunt din categoria: competențe de bază de matematică, ştiinţe şi tehnologie, competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățate și cunoaștere, competențe sociale și civice.

Profesorul trebuie să promoveze experienţe de învăţare prin conţinuturi şi activităţi, cât mai variate care să susţină dezvoltarea potenţialului fiecărui elev.

**Exemple de metodă inovativă de predare-învăţare, *în activitatea online***

Un exemplu de metodă didactică ce poate fi folosită în activitățile de învățare online este metoda Tehnica florii de lotus (Floarea de nufăr)

Tehnica florii de nufăr presupune deducerea de conexiuni între idei, concepte, pornind de la o temă centrală. Problema sau tema centrală determină cele 8 idei secundare care se construiesc în jurul celei principale, asemeni petalelor florii de nufăr.

Cele 8 idei secundare sunt trecute în jurul temei centrale, urmând ca apoi ele să devină la rândul lor teme principale, pentru alte 8 flori de nufăr. Pentru fiecare din aceste noi teme centrale se vor construi câte alte noi 8 idei secundare. Altfel, pornind de la o temă centrală, sunt generate noi teme de studiu pentru care trebuie dezvoltate conexiuni noi și noi concepte.

**Tehnica Lotus** este o modalitate de lucru în grup cu mari valențe formativ-educative. Stimulează și dezvoltă capacități ale inteligenței lingvistice, ale inteligenței interpersonale, ale inteligenței intrapersonale, ale inteligenței sociale.

Desfășurare:

* Se anunță tema;
* Se comunică sarcina de lucru și principiile metodei;
* Se stabilesc cele 8 grupe care vor trata subtemele identificate;
* După rezolvarea temei un reprezentant al grupei completează diagrama pregătită pe tablă / foaie flipchart / într-un document electronic proiect (smartbord);
* Se dezbate cu toți elevii clasei rezultatul obținut;
* Se stabilește forma finală a informației incluse în diagramă care va fi distribuită fiecăruia dintre elevi.

Exemplificarea metodei creativă Tehnica Lotus (Floarea de Lotus) în vederea dobândirii unor rezultate ale învățării:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Rezultate ale învățării suplimentare/** **Rezultate ale invatarii propuse spre extindere** | **Conținuturile** **învățării** | **Situații de învățare** |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 16.1.9. Precizarea regulilor de intocmire a meniurilor si a criteriilor de asociere a preparatelor cu bauturile in cadrul meniurilor | 16.2.11. Intocmirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese respectand criteriile de asociere a preparatelor cu bauturi | 16.3.5. Implicarea activa si responsabila in stabilirea variantelor de meniuri pentru diferite tipuri de mese pe baza criteriilor de asociere a preparatelor si bauturilor si a particularitatilor preparatelor si bauturilor, printr-o colaborare eficienta si riguroasa in echipele de lucru. | **Asigurarea cerintelor privind varietatea sezonalitatea si puterea de satietate a meniurilor**Varietatea meniurilorSezonalitatea meniurilorPuterea de satietate a meniurilor | Realizarea meniurilor in functie de varietate, sezonalitate si puterea de satietate a acestora |

**Activitate:** Asigurarea cerintelor privind varietatea, sezonalitatea si puterea de satietate a meniurilor

**Obiective:**

* Să stabilească meniuri in functie de varietatea acestora;
* Să stabilească meniuri in functie de sezonalitatea acestora;
* Să stabilească meniuri in functie de puterea de satietate a acestora;

**Mod de organizare a activității:**

* Activitate pe grupe

**Resurse materiale**:

- Echipamente tehnice: calculator, tabletă, telefon, videoproiector, imprimantă, copiator.

- Racordare la Internet.

- Alte resursei necesare desfășurării activităţilor planificate: filme didactice, studii de specialitate, markere, flipchart, hârtie copiator, cretă colorată etc

**Durată: 50 minute**

**Desfășurare**

**Pregătire:**

* Se organizează elevii în 8 grupe pe criteriul ales de profesor

**Realizare:**

* Se comunică sarcina de lucru: Realizarea meniurilor in funcție de varietate,

sezonalitate și puterea de sațietate;

* Se stabilesc pentru început principalele 5 tipuri de meniuri (A – E) si principalele

3 tipuri de mese zilnice (F – H) care trebuie sa cuprindă o alimentație diferențiată în funcție de anumite aspecte:

A. meniuri pentru principalele mese ale zilei;

B. meniuri pentru diferite categorii de consumatori;

C. meniuri dietetice;

D. meniuri pentru mese speciale;

E. meniuri specifice unităților cu profil;

F. mic dejun;

G. dejun;

H. cină.

**Profesorul prezintă modul de lucru**

* Se formează grupurile de lucru și se atribuie prin tragere la sorți subtema la care va

lucra fiecare echipă, pentru care elevii vor stabili diferite meniuri care să asigure necesarul fiziologic al organismului în funcție de anumite criterii;

* Grupele lucrează pentru a reuși să completeze în diagramă informațiile necesare;
* Câte un reprezentant al fiecărei grupe va include în diagrama finală informațiile

identificate de colegi.

* Se analizează diagrama completată de toate grupele.
* Profesorul completează fișa de observație

 Această metodă stimulează munca de colaborare în echipă și efortul creativ al fiecărui membru al grupului în soluționarea sarcinii date.

Fișele fețelor completate sunt prezentate în PPT-ul atașat mai jos.



Microsoft

PowerPoint Presenta

**5. Sugestii privind evaluarea**

Sugestiile privind evaluarea vor fi definite prin raportare la specificul rezultatelor învăţării urmărite şi al conţinuturilor învăţării prevăzute; vor fi formulate tipuri/ metode de evaluare și exemple de instrumente/itemi de evaluare, cu detalieri pentru acele rezultate ale învățării prezentate la sugestiile metodologice.

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

Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

*a. La începutul CDL –* evaluare iniţială.

* Instrumentele de evaluare pot fi orale şi scrise.
* Reflectă nivelul de pregătire al elevului.

*b. În timpul parcurgerii CDL, prin forme de verificare continuă a rezultatelor învăţării.*

* Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program

stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeaşi perioadă de timp.

* + 1. *Finală*
* Realizată printr-o metodă cu caracter aplicativ şi integrat la

sfârşitul procesului de predare/ învăţare şi care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoştinţelor, abilităţilor şi atitudinilor.

 Probe orale (de tip interviu sau discuție libera) prin care elevul demonstrează ca este capabil sa obțină informații necesare pentru definirea problemei, sa descrie caracteristicile problemei si sa formuleze problema in funcție de caracteristicile determinate.

 Probe scrise (de tip elaborare schematica) prin care elevul demonstrează ca este capabil sa întocmească un plan de rezolvare.

 Probe practice (de tip demonstrație) prin care elevul demonstrează ca este capabil sa aplice planul de rezolvare a problemei in contextul determinat.

 Probe practice (de tip exercițiu) prin care elevul demonstrează ca este capabil sa aplice rezultatul obținut in situații similare.

Alte instrumente de evaluare ce pot fi utilizate la acest modul :

* Observarea sistematică a comportamentului elevilor care permite evaluarea

atitudinilor fată de o sarcină dată și a comunicării;

* Proiectul
* Verificarea lucrării la finalul ei
* Portofoliul
* Studiul de caz
* Observarea sistematică
* Fișe de evaluare a activității practice

***Pentru fiecare compartiment de lucru se va urmări:***

***Forma probei de evaluare***

* Raport
* Prezentare

***Forma evaluării :***

 *Nota de grup:*

 Munca exprimata în produsul grupului poate fi evaluată, iar apoi aceeași notă poate fi dată fiecărui membru al grupului.

 *Diviziunea muncii in grup si contracte*

 Fiecare membru al grupului se poate oferi sa facă sau poate sau poate fi desemnat sa facă, fiind apoi evaluat pe aceasta baza, o anumita parte a muncii.

 *Nota de grup împărțita*

 Grupului i se poate da o singura nota, iar apoi poate sa cada de acord asupra numărului de astfel de note primate de fiecare membru. Aceasta distribuire a notelor la membrii se face cel mai bine când exista criterii stabilite anterior.

Combinații :

 Aceste metode pot fi combinate in diverse feluri:

 *Note individuale si de grup*

În mod normal, fiecare *evaluare* trebuie să se încheie în cadrul unei singure sesiuni de predare. Orice abatere de la această normă va fi menționată în instrucțiunile specifice fiecărei unități.

În cadrul laboratorului tehnologic evaluarea se va efectua în condiţii de simulare a activităţii firmei de exerciţiu. Procesul de evaluare vizează și evaluarea competenţelor cheie agregate modulului.

Rezultatele învăţării/ competenţele cheie dobândite se evaluează **integrat** în situaţiile în care s-a realizat agregarea acestora în unităţile respective şi **separat** în situaţiile în care pot fi individualizate în contextul profesional.

*Evaluarea finală* furnizează informații relevante despre nivelul pregătirii elevilor la sfârșitul unei etape de instruire. În procesul evaluării, utilizarea metodelor tradiționale este foarte importantă, îndeosebi în evaluarea realizării obiectivelor de învățare pe dimensiunea cognitivă, pentru obiectivele de învățare ce vizează dimensiunea afectivă este necesară cunoașterea și folosirea metodelor alternative, în asociere cu cele tradiționale.

Rezultatele învăţării/ competenţele cheie dobândite se evaluează **integrat** în situaţiile în care s-a realizat agregarea acestora în unităţile respective şi **separat** în situaţiile în care pot fi individualizate în contextul profesional.

**Exemplificarea evaluării rezultatelor învăţării:**

| **Cunoştinţe** | **Abilităţi** | **Atitudini** |
| --- | --- | --- |
| Realizarea meniurilor pentru diferite categorii de consumatori-Meniuri vegane: caracteristici, tipuri, avantaje, dezavantaje.-Meniuri pentru afectiuni ale aparatului digestiv: boli digestive, caracteristicile dietei in bolile digestive, preparate recomandate in cazul afectiunilor aparatului digestiv-Meniuri pentru afectiuni cardiovasculare: boli cardiovasculare, caracteristicile dietei in bolile cardiovasculare, preparate recomandate in cazul afectiunilor cardiovasculare-Meniuri pentru afectiuni hepatobiliare: boli hepatobiliare, caracteristicile dietei in bolile hepatobiliare, preparate recomandate in cazul afectiunilor hepatobiliare-Meniuri pentru afectiuni renale: boli renale, caracteristicile dietei in bolile renale, preparate recomandate in cazul afectiunilor renale | 16.2.9  | 16.3.5. |

**Portofoliul** permite investigarea produselor elevilor. Încadrat într**-**o evaluare sumativă, furnizează nu doar o informaţie punctuală, într-un anumit moment al achiziţiilor elevului, ci chiar o informaţie privind evoluţia şi progresele înregistrate de acesta în timp, alături de informaţii importante despre preocupările sale.

**Evaluarea portofoliului presupune întocmirea unei grile/scheme de notare** – realizată pe secvențe determinate.

**Se vor avea în vedere:**

* sarcinile de lucru pentru temă;
* repere bibliografice;
* timpul de lucru;
* prezentarea și argumentarea.

**Activitate:** **Realizarea meniurilor pentru diferite categorii de consumatori**

**Obiective:**

Să prezinte caracteristicile dietei pentru diferite tipuri de afecțiuni;

Să identifice preparate recomandate pentru diferite tipuri de afecțiuni;

Să realizeze meniuri pentru diferite categorii de consumatori ;

**Mod de lucru:**

Activitate pe grupe.

**Resurse:**

* Foi de hârtie.
* Foi de flipchart.

**Perioada de desfăşurare:** 2 săptămâni

**Desfăşurare:**

**Pregătire:**

Profesorul prezintă modul în care se lucrează în vederea îndeplinirii sarcinii de lucru. Se explică sarcinile fiecărui membru din grupă. Se discută modalitatea de atingere a obiectivelor stabilite. Denumirea portofoliului este „Realizarea meniurilor pentru diferite categorii de consumatori”.

Portofoliul cuprinde:

* Caracteristicile dietei pentru diferite tipuri de afecțiuni (ale aparatului digestiv, cardiovasculare, hepatobiliare, renale);
* Preparate recomandate pentru diferite tipuri de afecțiuni (ale aparatului digestiv, cardiovasculare, hepatobiliare, renale);
* Realizarea de meniuri pentru diferite categorii de consumatori.

Proiectul poate fi realizat individual sau în grup. Evaluarea trebuie să ţină cont de acest lucru, nota fiind acordată în funcţie de contribuţia fiecărui elev la proiect. În cazul în care rezultatul final este foarte elaborat, diferenţierea se poate efectua prin notarea departajată a fiecărei secvenţe a raportului, fiecare elev prezentând partea lucrată de el.

**Criterii de realizare și ponderea acestora**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. crt.**  | **Criterii de realizare și ponderea acestora**  | **Indicatorii de realizare și ponderea acestora**  | **Punctaj**  |
| 1.  | Primirea și planificarea sarcinii de lucru  | 25%  | Analizarea sarcinilor de lucru specifice formulate pentru activitate.  | 30%  | 7,5  |
|  | Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție sarcina primită. | 45% | 11,25 |
|  | Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, a normativelor, regulilor și reglementărilor privind igiena, sănătatea și securitatea muncii în spațiile de servire și spațiile conexe acestora, precum și a regulilor privind circuitul deșeurilor. | 25% | 6,25  |
| 2.  | Realizarea sarcinii de lucru  | 50%  | Respectarea cu strictețe a modalității de organizare a brigăzilor de servire, a etapelor specifice de servire a preparatelor și băuturilor.  | 40%  | 20  |
| Rezolvarea responsabilă a sarcinii de lucru în conformitate cu fișele și graficele de lucru și cu precizările formulate. | 40% | 20 |
| materialelor și documentelor specifice activității de servire.  | 20 % | 10 |
| 3.  | Prezentarea și promovarea sarcinii realizate  | 25%  | Întocmirea corectă, individual și în echipă, a documentelor de lucru elaborate pentru activitatea din unitățile de alimentație.  | 30%  | 7,5  |
| Utilizarea corectă a termenilor de specialitate, în toate etapele de relaționare cu colegii de echipă, cu clienții și furnizorii. | 35% | 6,75 |
| Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru asigurarea unei activități de servire de cea mai bună calitate. | 35% | 6,75 |
| **Total**  | 100 p  |

Evaluarea portofoliului se face prin calificative acordate conform criteriilor de apreciere şi indicatorilor din următorul tabel:

| Criterii de apreciere şi indicatori | Da | Parțial | Nu | Observații |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. PREZENTARE- evoluţia în timp;- parcurgerea tuturor sarcinilor de lucru;- estetica generală. |  |  |  |  |
| 2. REZUMATE- informaţiile care confirmă ce ştie deja;- informaţiile noi dar pe care le înţelege cu uşurinţă.- calitatea îndeplinirii sarcinilor;- concordanţă cu temele date;- cantitatea lucrărilor. |  |  |  |  |
| 3. LUCRĂRI PRACTICE- adecvarea la scop;- eficienţa modului de lucru;- lucrul în grup sau individual;- repartizarea eficientă a sarcinilor. |  |  |  |  |
| 4. REFLECŢIILE elevului pe diferite părţi ale portofoliului;- reflecţii asupra propriei munci;- reflecţii despre lucrul în echipă - dacă e cazul;- aşteptările elevului de la activitatea desfăşurată. |  |  |  |  |
| 5. CRONOLOGIE;- punerea în ordine cronologică a sarcinilor derulate. |  |  |  |  |
| 6. AUTOEVALUAREA- autoevaluarea activităţilor desfăşurate;- concordanţa scop-rezultat;- progresul făcut;- nota pe care cred că o merită. |  |  |  |  |
| 7. ALTE MATERIALE- calitatea acestora;- relevanţa pentru tema dată. |  |  |  |  |

Niveluri de analiză a portofoliului:

* fiecare element în parte, utilizând metodele obişnuite de evaluare;
* nivelul de competenţă a elevului, prin raportarea la scopul propus;
* progresul realizat de elev pe parcursul întocmirii portofoliului.

În situaţia evaluării prin notare se va ţine seama de stadiul realizării criteriilor şi indicatorilor.

Cadrul didactic va întocmi un barem de notare adaptat structurii portofoliului.

**6. Bibliografie**

1.Brumar, Constanța (2006) – A B C – ul ospătarului, București: Ed. Diasfera;

2. Brumar, Constanța și colab. (2012) – Organizator banqueting, manuale pentru clasele a XI – a și a XII – a, București: Editura CD Press

3. Dincă, Cristian (2008) – Ospătar. Manual pentru calificarea ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație publică, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;

4. Dobrescu, Emilian (2006) – Tehnica servirii consumatorilor, cls. XI-XII, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;

5. Florea, Constantin, ș.a. (2004) – Manualul directorului de restaurant, București: Editura THR-CG;

6. Oprea, Crenguța Lăcrimioara (2009) – Strategii didactice interactive, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A;

7. Nicolescu, Radu (1998) – Tehnologia restaurantelor, București: Editura Inter-Rebs;

8. Nicolescu Radu (1998) – Serviciile în turism și alimentație publică, București: Editura Sport-turism,

9. Stavrositu, Stere (2006) – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, București: Fundația Arta serviciilor în turism.