

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

Anexa nr. 3 la OMEN nr. 3501 din 29.03.2018

CURRICULUM

pentru

Clasa a XI –a
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

Calificarea profesională
LUCRĂTOR ÎN AGROTURISM

Domeniul de pregătire profesională:
AGRICULTURĂ

2018

Acest curriculum a fost elaborat ca urmare a implementării proiectului “Curriculum Revizuit în Învățământul Profesional și Tehnic (CRIPT)”, ID 58832.

Proiectul a fost finanțat din FONDUL SOCIAL EUROPEAN

Programul Operațional Sectorial Dezvoltarea Resurselor Umane 2007 – 2013

Axa prioritară: 1 “Educația și formarea profesională în sprijinul creșterii economice și dezvoltării societății bazate pe cunoaștere”

Domeniul major de intervenție 1.1 “Accesul la educație și formare profesională inițială de calitate”

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură



GRUPUL DE LUCRU:

CHIRIȚĂ EUFROSINA	Profesor grad didactic I, Grupul Școlar Agricol „Sf. Haralambie” Turnu Măgurele
MUSTAȚĂ IULIANA	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
GAȘPAR ANGELA	Profesor grad didactic II, Colegiul ”Vasile Lovinescu” Fălticeni
IONAȘCU MARIA	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
LIVADARIU FLORICA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic „Pontica”, Constanța
OPREA DELIA	Profesor grad didactic I, Colegiul „Țara Bârsei” Prejmer
PĂDURARU NICULINA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnologic „Viaceslav Harnaj” București
PETRE ANGELA	Profesor grad didactic I, Liceul Tehnologic “Pamfil Șeicaru” Ciorogârla - Ilfov
POPA ELENA	Profesor grad didactic I, Colegiul Agricol „Gh. Ionescu-Sisești” Valea Călugărească
SALOMIA MIHAELA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnologic „Viaceslav Harnaj” București
TUREAC ANIȘOARA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnic „Pontica”, Constanța
ERFULESCU DANA MIOARA	Profesor grad didactic I, Liceul Tehnologic „Constantin Dobrescu” Curtea de Argeș
NICĂ MARIA CAMELIA	Profesor grad didactic I, Colegiul Tehnologic „Viaceslav Harnaj” București

COORDONARE CNDIPT:

CRISTIANA LENUȚA BORANDĂ - Inspector de specialitate / Expert curriculum
ANA-MARIA RĂDUCAN – Inspector de specialitate

NOTĂ DE PREZENTARE

Acest curriculum se aplică pentru calificarea profesională **LUCRĂTOR ÎN AGROTURISM**, domeniul de pregătire profesională **AGRICULTURĂ**.

Curriculum are la bază Standardul de Pregătire Profesională aferent calificării mai sus menționate.

Nivelul de calificare conform Cadrului național al calificărilor – 3

Corelarea dintre unitățile de rezultate ale învățării și module:

Unitatea de rezultate ale învățării	
Unitatea de rezultate ale învățării – tehnice specializate	Denumire modul
URI 5. Efectuarea serviciilor turistice în pensiune	MODUL I. Efectuarea serviciilor turistice în pensiune
URI 7. Cultivarea plantelor în ferma agroturistică	MODUL II. Cultivarea plantelor în ferma agroturistică
URI 8. Conducerea tractorului rutier	MODUL III. Conducerea tractorului rutier
URI 6. Pregătirea și servirea preparatelor culinare	MODUL IV. Pregătirea și servirea preparatelor culinare

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
Clasa a XI-a
Învățământ profesional

Calificarea: LUCRĂTOR ÎN AGROTURISM
Domeniul de pregătire profesională: AGRICULTURĂ

Pregătire practică¹

Modul I. Efectuarea serviciilor turistice în pensiune

Total ore/an:	210
din care:	
Laborator tehnologic	120
Instruire practică	90

Modul II. Cultivarea plantelor în ferma agroturistică

Total ore/an:	150
din care:	
Laborator tehnologic	90
Instruire practică	60

Modul III. Conducerea tractorului rutier

Total ore/an:	60
din care:	
Laborator tehnologic	30
Instruire practică	30

Modul IV. Pregătirea și servirea preparatelor culinare

Total ore/an:	210
din care:	
Laborator tehnologic	120
Instruire practică	90

Total ore/an = 21 ore/săpt. x 30 săptămâni = 630 ore/an

Stagiul de pregătire practică² - Curriculum în dezvoltare locală

Modul V. *

Total ore/an: 300

Total ore /an = 10 săpt. x 5 zile x 6 ore /zi = 300 ore/an

TOTAL GENERAL: 930 ore/an

Notă:

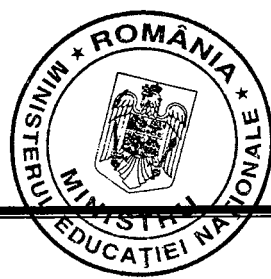
1. Pregătirea practică poate fi organizată atât în unitatea de învățământ cât și la operatorul economic/instituția publică parteneră
2. Stagiul de pregătire practică se desfășoară la operatorul economic/instituția publică parteneră. Condițiile în care stagiul de practică se desfășoară în unitatea de învățământ, sunt stabilite prin metodologia de organizare și funcționare a învățământului profesional.

* Pentru modulul *Conducerea tractorului rutier*, pregătirea practică va fi realizată doar de persoane autorizate (ca profesor de legislație rutieră – pentru laborator tehnologic, respectiv ca instructor auto



– pentru instruirea practică). Orele alocate pentru conducerea tractorului sunt stabilite numeric conform legislației în vigoare și vor fi realizate prin programarea individuală a elevilor.

* Denumirea și conținutul modulului/modulelor vor fi stabilite de către unitatea de învățământ în parteneriat cu operatorul economic/instituția publică parteneră, cu avizul inspectoratului școlar.



MODUL I: EFECTUAREA SERVICIILOR TURISTICE ÎN PENSIUNE

• Notă introductivă

Modulul „Efectuarea serviciilor turistice în pensiune”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „Lucrător în agroturism” din domeniului de pregătire profesională **Agricultură**.

Modulul face parte din pregătirea practică aferentă clasei a XI-a învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **210 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

- **120 ore/an** – laborator tehnologic
- **90 ore/an** – instruire practică

Modulul „Efectuarea serviciilor turistice în pensiune ” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 3, „**Lucrător în agroturism**” din domeniul de pregătire profesională *Agricultură* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

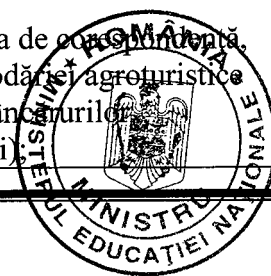
Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „**Lucrător în agroturism**”.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 5. EFECTUAREA SERVICIILOR TURISTICE ÎN PENSIUNE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
5.1.1. 5.1.2. 5.1.3. 5.1.4. 5.1.5.	5.2.1. 5.2.2. 5.2.3. 5.2.4. 5.2.5. 5.2.6. 5.2.7. 5.2.8. 5.2.9.	5.3.1. 5.3.2. 5.3.3. 5.3.4.	Curățenia în spațiile interioare ale pensiunii: <ul style="list-style-type: none">• materiale si echipamente necesare efectuării lucrărilor de întreținere și curățenie• Operații și etape la efectuarea curățeniei: zilnice, periodice, generale• Curățenia zilnică: într-o cameră liberă, în camera eliberată, în camera ocupată, în spațiile comune, spații de depozitare , spații anexe.• Curățenia periodică: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe• Curățenia generală în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe• Lucrări de întreținere pentru: podele, mobilier, uși, ferestre

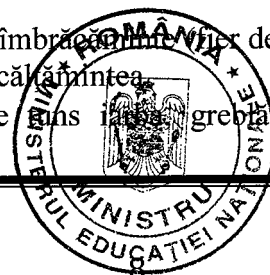
5.1.6. 5.1.7. 5.1.8.	5.2.10. 5.2.11. 5.2.12. 5.2.13. 5.2.14.	5.3.5. 5.3.6. 5.3.7. 5.3.8.	<p>Curățenia și întreținerea spațiilor exterioare pensiunii</p> <ul style="list-style-type: none"> • efectuarea curățeniei zilnice a spațiilor exterioare pensiunii: terase, alei, locuri de joacă, spații de agrement • lucrări de amenajare și întreținere a spațiilor verzi din jurul pensiunii: gazon, ronduri cu flori, gard viu, jardiniere, aranjamente florale <p>Decorarea interioară și exterioară a pensiunii</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipuri de decorațiuni în funcție de: anotimp, eveniment, spațiu, arhitectura pensiunii, resurse specifice zonei . • Modalități de decorare a spațiilor, ușilor, geamurilor, pereților, teraselor, balcoanelor
5.1.9. 5.1.10. 5.1.11.	5.2.15. 5.2.16. 5.2.17. 5.2.18. 5.2.19. 5.2.20.	5.3.9. 5.3.10. 5.3.11.	<p>Primirea turiștilor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pregătirea spațiilor interioare și exterioare pentru primirea turiștilor: verificarea curățeniei interioare și exterioare, pregătiri suplimentare la cererea turiștilor, soluționarea deteriorărilor și defecțiunilor • Etapele primirii turiștilor programați/neprogramați: întâmpinarea turiștilor, identificarea nevoilor, prezentarea pensiunii și a serviciilor oferite(camere disponibile, servicii oferite, tarife, dotări), înregistrarea clienților, completarea documentelor la sosirea clienților pentru serviciile solicitate, conducerea clientului la cameră. • Reguli de protocol specifice primirii turiștilor • <i>Comunicarea în funcție de situație, într-o limbă străină de circulație internațională</i>
5.1.12. 5.1.13. 5.1.14.	5.2.21. 5.2.22. 5.2.23.	5.3.12. 5.3.13.	<p>Forme de comunicare cu turistul: comunicarea verbală, comunicarea scrisă, comunicarea nonverbală, comunicarea prin telefon;</p> <p>Mod de comunicare în funcție de: stil, situație, tip de tip de interlocutor, cultură</p> <p>Comunicarea cu turistul pe perioada sejurului:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arta comunicării: capacitate de înțelegere, disponibilitate, amabilitate, discreție, întreținerea comunicării cu turistul, politețe. - comunicarea la: primirea turistului, prezentarea pensiunii și a serviciilor ce le oferă, înregistrarea turistului, preluarea comenzilor, întreținerea comunicării cu turistul, orientarea spre dorințele clientului.
5.1.15. 5.1.16. 5.1.17.	5.2.24. 5.2.25. 5.2.26. 5.2.27. 5.2.28.	5.3.14. 5.3.15. 5.3.16.	<p>Activități de asistare a turiștilor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Însotirea în drumeții, expedierea de oameni în natură, antrenarea în activități proprii gospodăriei agroturistice montane(cosit, muls, prepararea mâncărilor tradiționale, activități meșteșugărești).



	5.2.29.		Servicii suplimentare la cererea turistului: <ul style="list-style-type: none"> vânzarea produselor din gospodărie, întreținerea încălțămintei, spălat, călcat, cusut haine pentru turist, supravegherea copiilor. Acțiuni de asigurarea a securității turistului: <ul style="list-style-type: none"> acțiuni de prevenire a turistului: indicarea locurilor periculoase din gospodăria agroturistică și împrejurimi, informare asupra potențialelor riscuri din gospodăria agroturistică, asistarea turistului în diverse activități cu potențial de risc, protejarea turistului la eventualul contact cu persoane nedorite; acțiuni de securitate a turistului: securitatea în spațiile de cazare, în incinta gospodăriei și împrejurimi, securitatea în desfășurarea unor activități cu potențial de risc și la contactul cu persoane nedorite, securitatea obiectelor de valoare; <p>Norme de igienă, securitatea muncii și PSI în incinta gospodăriei agroturistice: igiena în spațiile destinate folosinței turistului, igiena produselor alimentare, norme PSI, norme de protecția muncii</p>
5.1.18. 5.1.19. 5.1.20.	5.2.30. 5.2.31. 5.2.32. 5.2.33.	5.3.17. 5.3.18.	Rezolvarea conflictelor și reclamațiilor turiștilor <ul style="list-style-type: none"> Tipuri de reclamații și conflicte Etapele soluționării reclamațiilor și conflictelor. Modalități de rezolvare a conflictelor și reclamațiilor <i>Colaborarea cu membrii echipei în vederea rezolvării reclamațiilor clienților</i>
5.1.21. 5.1.22.	5.2.34. 5.2.35. 5.2.36	5.3.19.	Activități specifice plecării turiștilor <ul style="list-style-type: none"> organizarea plecării turiștilor protocolul specific plecării încasarea serviciilor prestate servicii suplimentare specifice servicii post-plecare clienți

• **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):**

- Spații specifice pensiunii: camere, băi, holuri, spații comune: salon de primire, sală de mese, săli pentru petrecerea timpului liber, coridoare, spații de depozitare, anexe, spații exterioare pensiunii(terase, alei, locuri de joacă, spații de agrement)
- Dotări specifice spațiilor de cazare: paturi, materiale(plăpumi, pături, cuverturi, perne)
- Echipamente și materiale pentru curățenia interioară: aspirator, perie de curățat, mop, lighean , soluții de curățat, detergenți, dezinfectanți
- Echipamente pentru servicii suplimentare: curățat,călcat și reparat îmbrăcăminte (fier de călcat, masă de călcat,truse de croitorie), ustensile pentru curățat încălțămintea
- Echipamente și ustensile pentru curățenia exterioră: mașină de curățat, gresii, gresii, săpăligă, grebluță, mătură, fâraș, tomberon



- Decorațiuni: plante, mobilier de grădină, vase ornamentale, materiale pentru realizat decorațiuni specifice anotimpurilor.
- Telefon, fax, calculator, internet
- **Sugestii metodologice**

La baza elaborării curriculum-ului „**Efectuarea serviciilor turistice în pensiune**”, a stat Standardul de Pregătire Profesională, respectiv unitatea de rezultate ale învățării „**Efectuarea serviciilor turistice în pensiune**”.

Standardul de Pregătire Profesională s-a proiectat după un model nou, centrat pe rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Conținuturile modulului trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire.

Se recomandă ca orele să se desfășoare în laboratoare sau/ și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de rezultate ale învățării.

Pregătirea practică în cabinete/ laboratoare tehnologice/ ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

Pentru eficientizarea procesului de predare/ învățare, profesorul trebuie să-și proiecteze din timp activitatea didactică prin elaborarea de fișe de documentare, fișe de lucru, fișe de observație, probe de evaluare și autoevaluare, prin pregătirea materialelor necesare, precum și a spațiului de lucru.

Numai astfel, prin asigurarea resurselor materiale, elevii pot să dobândească cunoștințe, să-și formeze abilitățile și atitudinile cerute de unitatea de rezultate ale 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, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Acestea vizează următoarele aspecte:

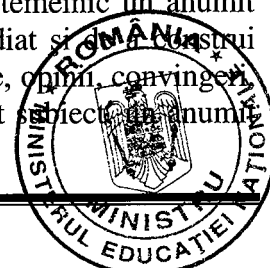
- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psiho-fizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinare și alternanță a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul Brainstorming, metoda „Pălăriile gânditoare”, metoda 6/3/5, metoda „Cafeneaua”, metoda cubului, metoda mozaicului, jocul de rol, metoda ciorchinelui, turul galeriei, etc;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete cum ar fi modelul experimental, activitățile de documentare, modelarea, observația/ investigația dirijată etc.;

Exemplificare metodă didactică:

CIORCHINELE

Este o metodă de brainstorming neliniară. Încurajează elevii la o gândire liberă, deschisă.

Tehnica este bazată pe activitatea de scriere și poate fi folosită atât în faza de început/ introducere într-o anumită temă, ca mijloc de a stimula gândirea înainte de a studia mai temeinic un anumit subiect, cât și în cea de reflecție, ca modalitate de a rezuma ceea ce s-a studiat și de a stabili noi asociații noi. Este o tehnică de căutare a căilor de acces spre propriile cunoștințe, opinii, convingeri, evidențiind modul propriu al elevului de a înțelege o anumită temă, un anumit subiect sau anumit conținut.



Realizarea unui ciorchine presupune următoarele etape:

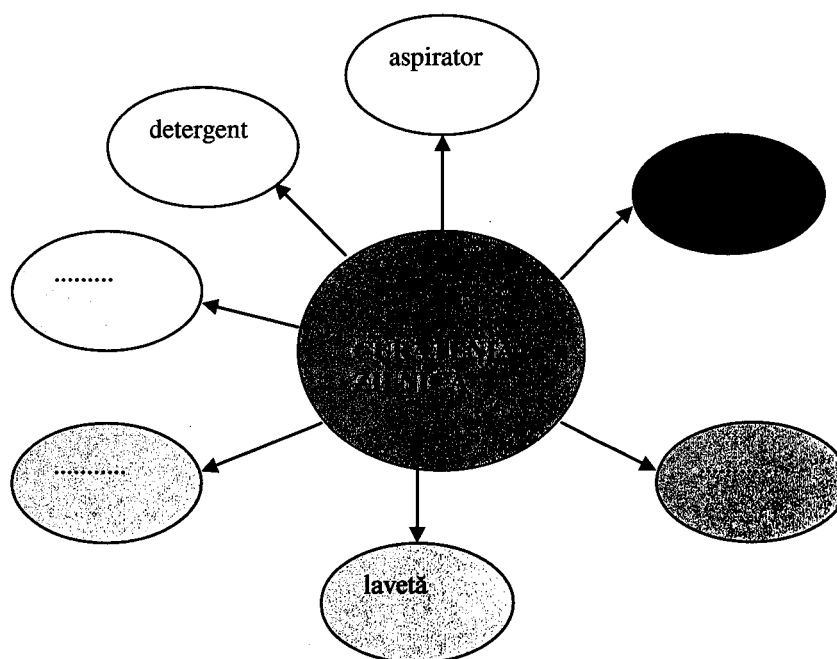
- se scrie în mijlocul tablei, a paginii caietului, sau a hârtiei de flipchat un cuvânt, o temă, un subiect, care urmează a fi cercetat;
- se notează în jurul acestuia toate ideile sau cunoștințele care le vin în minte în legătură cu tema sau subiectul respectiv, ducându-se linii între acestea și cuvântul inițial;
- pe măsură ce se scriu cuvintele, se duc linii între ideile ce par a fi conectate;
- activitatea se oprește atunci când s-a stins limita de timp acordată sau când se epuizează ideile.

Regulile pentru utilizarea metodei „ciorchinele” sunt necesare a fi respectate și sunt în număr de patru:

- scrieți tot ce vă trece prin minte referitor la tema pusă în discuție;
- nu judecați/ evaluați ideile propuse, ci doar le notați;
- nu vă opriți până când nu epuizați toate ideile (până nu expiră timpul alocat);
- lăsați să apară cât mai multe și variate conexiuni între idei fără să limitați numărul ideilor sau fluxul legăturilor dintre acestea.

Această tehnică este foarte flexibilă și poate fi utilizată atât individual cât și ca activitate de grup. Atunci când se aplică individual, tema discutată trebuie să fie familiară elevilor care nu mai pot culege informații de la colegi. În acest caz, utilizarea acestei tehnici poate reprezenta o pauză în brainstorming-ul de grup, dând posibilitatea elevilor să gândească în mod independent. Când este folosită în grup, elevii pot afla ideile altora și cunoștințele se îmbogățesc. Se poate folosi tehnica în faza de fixare- consolidare a cunoștințelor sub denumirea de „ciorchine revizuit”, elevii fiind dirijați, cu ajutorul unor întrebări, în gruparea informațiilor în funcție de anumite criterii. Astfel se fixează mai bine ideile și se structurează facilitându-se reținerea și înțelegerea lor. Adesea poate rezulta un „ciorchine cu mai mulți sateliți”.

Exemplu: Se propune metoda ciorchinelui pentru introducerea în tema „Curățenia zilnică”. Se scrie subiectul generator de idei „curățenia zilnică”, elevii urmând să noteze materialele, echipamentele, operațiile legate de curățenia în camerele pensiunii.



Folosirea acestei metode asigură condiții optime elevilor să se afirme atât individual cât și în echipă, să beneficieze de avantajele învățării individuale, cât și de cele ale învățării prin cooperare.

Stimulează participarea activă a elevilor la propria lor formare și îi încurajează să gândească liber și deschis.

Autorii propun următoarele *activități de învățare*, ce se pot utiliza în cadrul orelor de pregătire practică prin laborator tehnologic la modulul „**Efectuarea serviciilor turistice în pensiune**”:

1. Efectuarea curățeniei zilnice în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe
2. Efectuarea curățeniei periodice în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe
3. Efectuarea curățeniei generale în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe
4. Executarea lucrărilor de întreținere a podelelor, pardoselelor, mobilierului, ușilor și ferestrelor
5. Efectuarea curățeniei zilnice în spațiile exterioare pensiunii
6. Executarea lucrărilor de amenajare și întreținere a spațiilor verzi
7. Decorarea spațiilor interioare și exterioare în funcție de eveniment și anotimp
8. Pregătirea pensiunii pentru primirea turiștilor
9. Efectuarea activităților specifice serviciului cazare
10. Prezentarea pensiunii și a serviciilor oferite
11. Comunicarea cu turiștii utilizând un limbaj adecvat situației și interlocutorului
12. Asistarea turiștilor pe perioada sejurului, la cerea acestora
13. Efectuarea serviciilor suplimentare la solicitarea clienților
14. Rezolvarea cu promptitudine a reclamațiilor în vederea satisfacerii exigențelor clienților
15. Efectuarea activităților specifice plecării turiștilor

• Sugestii privind evaluarea

În practica școlară s-au îmbunătățit metodele și tehnicile de evaluare în scopul realizării unor corelații eficiente între predare-învățare-evaluare și pentru a atinge dezideratele propuse pentru formarea personalității autonome, libere și creatoare.

Acțiunea de evaluare poate fi realizată prin metode variate:

- *metode cantitative*, bazate pe tratarea statistică a nivelului de cunoștințe și competențe;
- *metode calitative* care furnizează interpretări mai ales atunci când se introduce un demers de tip expertiză;

În parcurgerea modulului se pot utiliza atât metode tradiționale de evaluare cât și metode alternative de evaluare.

Metodele alternative de evaluare prezintă cel puțin două caracteristici:

– pe de o parte realizează evaluarea rezultatelor în *strânsă legătură cu instruirea/învățarea*, de multe ori *concomitent* cu aceasta;

– pe de altă parte ele privesc rezultatele școlare obținute pe o perioadă mai îndelungată, care vizează formarea unor *capacități*, dobândirea de *competențe* și mai ales schimbări în planul *intereselor, atitudinilor*, corelate cu activitatea de *învățare*.”

Acestea pot fi: *portofoliul; hărțile conceptuale; proiectul; jurnalul reflexiv; observarea sistematică a activității și a comportamentului elevului; fișa pentru activitatea personală a elevului; investigația; interviul; înregistrări audio și/sau video, etc.*

Formele evaluării: observare, probe orale, probe scrise, probe practice, referate, portofolii, teste de cunoștințe și deprinderi.

În funcție de momentul în care se realizează evaluarea și de modul de integrare a acesteia în procesul didactic, există trei tipuri de evaluare: inițială, continuă și sumativă. Fiecare dintre aceste forme de evaluare are funcții specifice.



Evaluarea inițială. Se efectuează la începutul unui program de instruire. Prin evaluarea inițială se urmărește:

- să se stabilească dacă elevii dețin acele cunoștințe parcurse anterior, care stau la baza înțelegerii și însușirii cunoștințelor ce urmează;
- să se cunoască potențialul intelectual și motivația pentru învățare a elevului.

Pentru reușita în evaluarea inițială, se vor consulta programele disciplinelor parcurse și se va stabili ce cunoștințe, ce capacități formate anterior sunt importante pentru realizarea obiectivelor pedagogice la disciplina pe care o predă.

În funcție de rezultate, profesorul va stabili modul în care va structura și va organiza materia, metodele și mijloacele de învățământ cele mai adecvate, va stabili dacă este necesar un program de recuperare cu întreaga clasă sau sunt necesare măsuri de sprijin și recuperare pentru anumiți elevi; va grupa elevii după nivelul inițial de pregătire, în scopul diferențierii și individualizării instruirii.

Evaluarea continuă (formativă) presupune verificarea și aprecierea rezultatelor pe întreg parcursul procesului didactic.

Prin evaluarea formativă, pe măsura parcurgerii materiei de studiu, se verifică și se apreciază performanțele tuturor elevilor; se constată efectele activității de predare - învățare și progresele înregistrate de elevi; se identifică lacunele și dificultățile de învățare. În funcție de toate acestea se organizează activitatea de predare și învățare ulterioare, se iau măsuri de corectare și ameliorare continuă a procesului didactic.

În cazul elevilor cu dificultăți de învățare, dar și după evaluări reprezentative/de sinteză, pentru a remedia și a umple golurile/lacunele se folosesc fișe de recuperare/ameliorare a învățării.

Frecvența evaluării formative este hotărâtă de către profesor și depinde de condițiile concrete în care se desfășoară activitatea de învățământ:

- numărul de ore afectat disciplinei prin planul de învățământ
- gradul de dificultate al cunoștințelor
- nivelul pregătirii și motivația elevilor

În funcție de aceste condiții se stabilește: frecvența optimă a evaluării, astfel încât să nu depășească posibilitățile de efort ale elevilor și să respecte cerințele regulamentare privind verificarea și aprecierea.

Evaluarea sumativă reprezintă bilanțul unei activități desfășurate într-o perioadă mai îndelungată. Prin evaluarea finală se stabilește dacă scopurile activității au fost realizate. Rezultatele acestui tip de evaluare stau la baza programării și organizării activității didactice viitoare (de regulă pentru alte promoții de elevi decât cea care a fost evaluată).

EXEMPLU DE INSTRUMENT DE EVALUARE FINALĂ

Tema: Efectuarea curățeniei în spațiile interioare ale pensiunii

Rezultate ale învățării evaluate:

Conținuturi	Cunoștințe	Abilități
Curățenia în spațiile interioare ale pensiunii: -materiale si echipamente necesare efectuării lucrărilor de întreținere și curățenie - Lucrări de întreținere pentru: podele, mobilier, uși, ferestre	5.1.3. Operațiile și etapele curățeniei 5.1.4. Lucrări de întreținere a: podelelor, mobilierului, ușilor și ferestrelor	5.2.4. Utilizarea materialelor și a ustensilelor de curățenie adecvat locului și scopului urmărit 5.2.5. Executarea lucrărilor de întreținere a podelelor, pardoselelor, mobilierului,



		ușilor și ferestrelor
--	--	-----------------------

I. TEST DE EVALUARE

1. Completează spațiile libere cu informația corectă:

- a. Curățirea uscată se face cu scopul
- b. Curățirea umedă este întotdeauna precedată

2. Stabilește valoarea de adevăr a următoarelor enunțuri și încercuiește afirmația corectă:

- a)

A	F
---	---

 Pereții văruiți cu var, humă sau vopsea lavabilă se curăță uscat cu peria de curățat pereți sau se aspiră cu peria specială de la aspirator
- b)

A	F
---	---

 Pereții îmbrăcați în stofă se șterg cu o soluție alcalină de săpun sau cu soluție detergentă;
- c)

A	F
---	---

 Pereții acoperiți cu gresie se aspiră bine cu ajutorul aspiratorului cu perie;

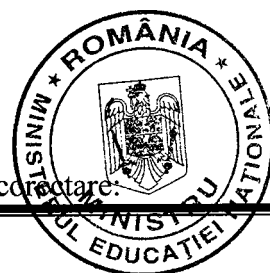
3. Realizați corespondența prin săgeți între tipul de mobilier din coloana A și modul de curățire a acestuia, din coloana B :

Coloana A Tip de mobilier	Coloana B Mod de curățire
Mobilă din lemn natur	Se șterge cu o soluție specială pentru lemn
	Se spală cu soluții detergente
Mobilă lăcuită	Se șterge cu o soluție specială pentru lemn lăcuit
Mobilă din material plastic	Se curăță cu o cremă incoloră specială pentru curățirea pielii
Mobilă tapițată cu piele	Se curăță cu soluții speciale pentru lemn, cu o perie moale
Mobilă tapițată cu suprafețe textile	Părțile lemnoase se curăță în funcție de tipul lemnului din care sunt confecționate cu soluții speciale. Părțile textile se desprăfuiesc și apoi se curăță cu o perie sau burete umezite într-o soluție detergentă sau specială pentru curățat tapițerii
Mobilă din răchită	

Grilă de evaluare

Se acordă 2 puncte pentru fiecare răspuns corect conform grilei de corectare:

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism
Domeniul de pregătire profesională: Agricultură



1.

a. Curățirea uscată se face cu scopul de a îndepărta praful

b. Curățirea umedă este întotdeauna precedată de curățirea uscată

2.

a)

A	F
---	---

b)

A	F
---	---

c)

A	F
---	---

3.

Coloana A

Coloana B

Mobilă din lemn nature



Se șterge cu o soluție specială pentru lemn

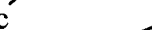
Mobilă lăcuită



Se spală cu soluții detergente

Se șterge cu o soluție specială pentru lemn lăcuit

Mobilă din material plastic



Se curăță cu o cremă incoloră specială pentru curățirea pielii

Mobilă tapițată cu piele



Se curăță cu soluții speciale pentru lemn, cu o perie moale

Mobilă tapițată cu suprafețe textile



Părțile lemnoase se curăță în funcție de tipul lemnului din care sunt confecționate cu soluții speciale. Părțile textile se desprăfuiesc și apoi se curăță cu o perie sau burete umezite într-o soluție detergentă sau specială pentru curățat tapițerii

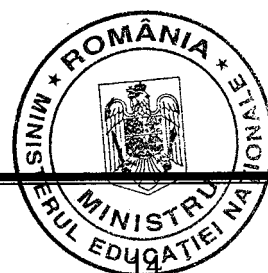
Mobilă din răchită



LUCRARE PRACTICĂ

TEMA LUCRĂRII: Efectuarea curățeniei periodice în spațiile pensiunii

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism
Domeniul de pregătire profesională: Agricultură



Rezultate ale învățării evaluate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
5.1.1. Materiale și echipamente pentru curățenie 5.1.2. Curățenia în spațiile interioare ale pensiunii: camere, băi, holuri, spații comune, spații de depozitare, anexe 5.1.3. Operațiile și etapele curățeniei: zilnice, periodice, generale	5.2.1. Efectuarea curățeniei zilnice în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe 5.2.2. Efectuarea curățeniei periodice în spațiile interioare ale pensiunii: camere, holuri, băi, spații comune, spații de depozitare, anexe 5.2.4. Utilizarea materialelor și a ustensilelor de curățenie adecvat locului și scopului urmărit 5.2.9. Aplicarea procedurilor de recuperare a materialelor refolosibile	5.3.1. Efectuarea curățeniei în spațiile interioare se realizează prin utilizarea substanțelor adecvate locului 5.3.3. Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile desfășurate fără afectarea mediului înconjurător 5.3.4. Aplicarea normelor de securitate, sănătate în muncă și PSI la utilizarea echipamentelor și aparatelor electrice

Enunțul temei pentru proba practică:

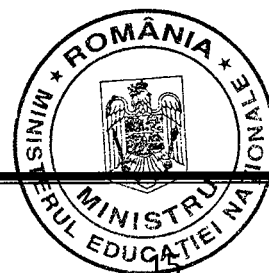
Realizați activitatea de curățenie periodică a spațiului de cazare (cameră și baie) din pensiunea în care efectuați practica, respectând etapele de curățenie, normele de securitatea și securitatea muncii.

Sarcina de lucru:

- Selectarea materiale și echipamente pentru curățenie
- Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materialele și ustensilele necesare lucrării
- Executarea propriu-zisă a lucrării de curățenie din spațiul de cazare
- Verificarea calității lucrării executate.
- Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii.
- Utilizarea limbajului de specialitate.

Materiale: materiale de curățenie penru podea, geam, uși, echipamente de curățenie

Timp de lucru: 60 minute



FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Numele și prenumele elevului:

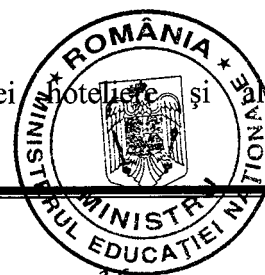
Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Selectarea materialelor și ustensilelor de lucru necesare efectuării curățeniei	10 p	
		Organizarea locului de muncă: pregătirea spațiilor, aerisirea, schimbarea lenjeriei, debarasarea resturilor	10 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Efectuarea lucrărilor de curățenie la pereți, geamuri, uși și podele în camera de cazare	30 p	
		Efectuarea curățeniei în baie, cu respectarea etapelor de lucru	20 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate (maxim 30 p)	1. Verificarea calității lucrării executate	10 p	
		2. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii	10 p	
		3. Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p	
PUNCTAJ TOTAL			100 p	
PUNCTAJ FINAL				

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

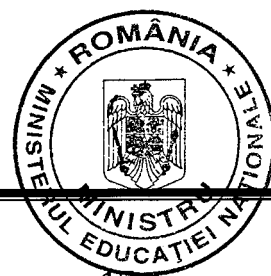
Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A urmat instrucțiunile		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A colaborat cu membrii echipei de lucru		
A utilizat corect materialele		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A dus activitatea până la capăt		
A raportat rezultatele activităților profesionale		
A pus echipamentele la locul lor după utilizare		
A făcut curat la locul de muncă		

• Bibliografie

- Ștefan Sgander-, Constanța Bucur- A.B.C.-ul tehnologiei hoteliere și agroturismului, Editura Diasferea , București, 2005.



- Daniela Stănculescu – Asistența acordată turiștilor, grija pentru clienți și reguli de comportament în structurile de primire turistice din mediul rural, Editura Gemma Print, București, 2003.
- Adriana Gabriela Mihail- Pregătirea și întreținerea spațiilor de cazare în structurile de primire turistice din mediul rural, Editura Gemma Print, București, 2003.
- ST. Mitrache- Agroturism și turism rural, București, 1996
- Stefania Mihai, C.Vețeanu- Comportament și etică profesională, Editura CD Press, București, 2006



MODUL II: CULTIVAREA PLANTELOR ÎN FERMA AGROTURISTICĂ

• Notă introductivă

Modulul „Cultivarea plantelor în ferma agroturistică”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „Lucrător în agroturism” din domeniului de pregătire profesională **Agricultură**.

Modulul face parte din pregătirea practică aferentă clasei a XI-a învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **150 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

- **90 ore/an** – laborator tehnologic
- **60 ore/an** – instruire practică

Modulul „Cultivarea plantelor în ferma agroturistică” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 3, „Lucrător în agroturism” din domeniul de pregătire profesională **Agricultură** sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „Lucrător în agroturism”.

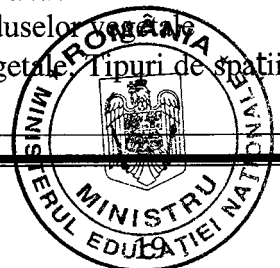
• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

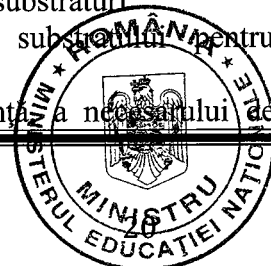
URÎ 7. CULTIVAREA PLANTELOR ÎN FERMA AGROTURISTICĂ			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.1. 7.1.2.	7.2.1. 7.2.2. 7.2.3.	7.3.1.	1.Particularitățile morfologice și biologice și cerințele față de climă și sol ale speciilor de plante din grupele: cereale (ovăz, secară, orz, triticale, porumb, cartof), leguminoase (mazărea), rădăcinoase și tuberculinoase (sfecla, cartoful), plante aromatice și medicinale (levănțica, chimion, menta, cimbru, tarhon, fenicul, busuioc, coriandru). 1.1 Particularităților morfologiceale plantelor: rădăcina, tulpina, frunza, floarea, inflorescența, fructul, sămânța 1.2. Particularitățile biologice ale plantelor. 1.3.Cerințelor față de climă și sol: lumina, căldura, apa, solul. 1.4.Soiuri și hibrizi din speciile de plante cultivate în zona montană. 1.5. Fazele de vegetație ale culturilor
7.1.3.	7.2.4.		2. Tehnologii de cultivare ale plantelor de câmp 2.1. Rotația culturilor pe sole



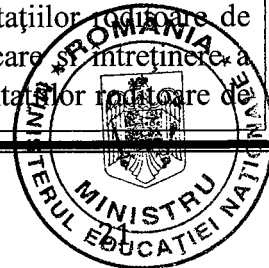
7.1.4	7.2.5		2.2. Fertilizarea solului
7.1.5.	7.2.6.	7.3.2.	2.2.1. Lucrările de fertilizare ale solului
		7.3.3.	2.2.2.Sortimente de îngrășăminte utilizate pentru fertilizarea solului.
		7.3.4.	2.2.3.Mașini și echipamente pentru fertilizat.Etapele de pregătire a mașinilor și echipamentelor pentru fertilizat.
7.1.6.	7.2.7		2.2.4. Calitatea lucrărilor de fertilizare
7.1.7.	7.2.8.		2.2.5. Norme de sănătate și securitatea muncii la fertilizarea solului.
7.1.8.			2.3. Lucrarile solului: arat, afanarea, mărunțirea,amestecarea, tasarea, nivelarea.
7.1.9.	7.2.9.		2.3.1. Indicii de calitate la lucrările solului
7.1.10.	7.2.10.		2.4. Lucrările de semănat/plantat
7.1.11.		7.3.5.	2.4.1. Indicii de calitate ai semințelor/tuberculilor de cartof.
			2.4.2. Calculul cantității de sămânță/tuberculi/ha
			2.4.3. Indicii de calitate ai semințelor/tuberculilor de cartof.
7.1.12.	7.2.11.		2.4.4. Tratamente la sămânță împotriva bolilor și daunatorilor, bacterizarea (la leguminoase)
			2.4.5. Operații de pregătire a tuberculilor de cartofi pentru plantat.
			2.4.6. Înființarea culturilor prin semănat direct in câmp sau spații protejate: epoca de semănat/plantat, metode de semănat/plantat.
7.1.13.	7.2.12.		2.4.7. Calitatea lucrărilor de semănat/plantat.
7.1.14.	7.2.13		2.4.7. Norme de sănătate și securitatea muncii la înfiinșarea culturilor
	7.2.14.		2.5. Lucrările de îngrijire: tăvălugit, mușuroit, distrugerea crustei, irigare, combaterea bolilor și dăunătorilor.
	7.2.15.		2.5.1. Buruienile, bolile și dăunătorii din culturile de câmp
7.1.15.		7.3.6.	2.5.2. Combatere mecanică sau manuală a buruienilor
		7.3.7.	2.5.2. Mașinile și echipamentele folosite pentru erbicidat și tratamente fitosanitare
			2.5.3. Irigarea culturilor conform graficului de udare și a normei de udare.
			2.5.3. Calitatea lucrărilor de întreținere a culturilor
			2.5.5. Norme de sănătate și securitatea muncii la efectuarea lucrărilor de îngrijire a culturilor
7.1.16	7.2.16	7.3.8	2.6. Recoltarea și depozitarea produselor
7.1.17.	7.2.17.	7.3.9.	26.1..Evaluarea producției de boabe/tuberculi/ha
7.1.18.	7.2.18		2.6.2. Lucrările de recoltare a produselor vegetale
7.1.19.			2.6.3. Depozitarea produselor vegetale



			2.6.4. Normele de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de recoltare a plantelor.
7.1.20. 7.1.21. 7.1.22.	7.2.19 7.2.20 7.2.21 .	7.3.10. 7.3.11.	<p>3.Particularitățile morfologice și biologice, cerințele față de climă și sol ale speciilor horticole pomi fructiferi(mărul, părul, prunul, vișinul), legume(ceapa, usturoi morcov, pătrunjel, păstârnac, sfeclă roșie, țelină, varza albă, varza roșie), arbuști fructiferi(coacăzul, agrișul, afinul, murul, zmeurul, cătina, alunul)</p> <p>3.1. Particularitățile morfologice și biologice ale speciilor horticole</p> <p>3.1.1. Factorii de vegetație ale speciilor horticole.</p> <p>3.1.2.Soiurile din cadrul speciilor horticole pretabile pentru zona montană.</p> <p>3.2. Tehnologii de cultivare ale pomilor fructiferi</p> <p>3.2.1 Lucrări de pregătire a terenului și de înființare a unei plantații de pomi.</p> <p>3.2.1.1. Caracterizarea sistemelor de cultură a pomilor</p> <p>3.2.1.2.Lucrări de organizare și amenajare antierozională a terenului.</p> <p>3.2.1.3. Agregate utilizate pentru lucrările de pregătire a terenului și pentru săpat gropi.</p> <p>3.2.2. Întreținerea plantațiilor de pomi</p> <p>3.2.2.1.Lucrările de întreținere a plantațiilor tinere de pomi: proiectarea și formarea coroanei pomilor fructiferi, agrotehnica plantațiilor tinere de pomi</p> <p>3.2.2.2.Lucrări de protecție fitosanitară și împotriva rozătoarelor,</p> <p>operații în verde la pomii fructiferi.</p> <p>3.2.2.3.Lucrări de întreținere a ramurilor de schelet.</p> <p>3.2.2.4.Tăieri la ramurile de semischelet, la ramurile de rod și la ramurile vegetative anuale.</p> <p>3.2.2.5. Buruienile bolile și dăunătorii din cultură</p> <p>3.2.2.6.Irigarea culturilor</p> <p>3.2.3. Recoltarea și ambalarea fructelor</p> <p>3.2.3. 1.Stabilirea momentului optim de recoltare</p> <p>3.2.3.2Lucrări de recoltare și ambalare a fructelor metode, mijloace</p> <p>3.2.4. Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de cultivare a pomilor fructiferi.</p> <p>3.3. Tehnologii de cultivare ale plantelor legumicole</p> <p>3.3.1.Producerea răsadurilor de plante legumicole</p> <p>3.3.1.1.Construcții folosite în legumicultură</p> <p>3.3.1.2.Pământuri necesare pentru substraturi</p> <p>3.3.1.3.Operații de pregătire a substratului pentru producerea răsadului</p> <p>3.3.1.4.Calculul normei de sămânță a necesarului de</p>
7.1.23 7.1.24 7.1.25 7.1.26	7.2.22 . 7.2.23 .	7.3.12. 7.3.13 7.3.14	
7.1.27 7.1.28	7.2.25 7.2.26 7.2.27 7.2.28	7.3.15 7.3.16 7.3.17 7.3.18	
7.1.29 7.1.30	7.2.32 7.2.33		
7.1.31 7.1.32 7.1.33 7.1.34 7.1.35	7.2.34 7.2.35 7.2.36	7.3.19 7.3.20	



	7.2.37	7.3.21	material săditor și de plantat
		7.3.22	3.3.1.5.Tehnica de semănat în vederea producerii răsadurilor
		7.3.23	3.3.1.6.Lucrări de îngrijire a răsadurilor
			3.3.2.Cultura legumelor direct în câmp
			3.3.2.1.Lucrări de pregătire a terenului pentru culturi în ogor propriu, semănat / plantat răsaduri
7.1.36	7.2.38		3.3.2.2.Calculul cantității de sămânță/ material de plantat/ha
7.1.37	7.2.39		3.3.2.3.Înființarea culturilor legumicole prin semănat/plantat
7.1.38	7.2.40		3.3.2.4.Aprecierea calității lucrărilor de semănat/plantat
	7.2.41		3.3.3.Cultura protejată și forțată a legumelor
			3.3.3.1.Lucrări de pregătire a terenului în sere și solarii.
			3.3.3.2.Lucrări de înființare a culturilor în sere și solarii prin semănat și plantat
	7.2.42		3.3.4.Îngrijirea culturilor de legume
7.1.39	7.2.43		3.3.4.Lucrări de îngrijire cu caracter general, special și lucrări specifice culturilor protejate de legume.
7.1.40			
7.1.41			
7.1.42	7.2.44		3.3.5.Recoltarea, condiționarea și valorificarea legumelor.
7.1.43			3.3.5.1.Lucrări de recoltare a legumelor(momentul începerii recoltării, metode de recoltare).
			3.3.5.2.Mijloace folosite pentru recoltarea semi-mecanizată și mecanizată.
	7.2.45		3.3.5.3.Lucrări de condiționare a legumelor.
	7.2.46		3.3.5.4.Sisteme de ambalare a producției legumicole.
7.1.44	7.2.47		3.3.5.Norme de securitate și sănătate în muncă specifice tehnologiei de cultivare a legumelor.
7.1.45			
7.1.46	7.2.48		3.4. Tehnologii de cultivare a arbuștilor
7.1.47			3.4.1. Lucrări de pregătire a terenului și de înființare a unei plantații arbuști
			3.4.1.1. Caracterizarea sistemelor de cultură a arbuștilor.
			3.4.1.2. Lucrări de pregătire a terenului.
			3.4.1.3.lucrărilor de înființare a plantațiilor de arbuști:operații de pregătire a materialului săditor, operații de plantare propriu-zisă.
	7.2.49		
	7.2.50	7.3.24	3.4.2.Întreținerea plantațiilor de arbuști
7.1.48		7.3.25	3.4.2.1.Lucrări de întreținere a plantațiilor tinere de arbuști: proiectarea și formarea coroanei arbuști,
7.1.49		7.3.26	agrotehnica plantațiilor tinere de arbuști
7.1.50	7.2.51	7.3.27	3.4.2.2.Lucrări de întreținere a plantațiilor tinere de arbuști: tehnica tăierilor de fructificare și întreținere a coroanei arbuștilor, agrotehnica plantațiilor tinere de
	7.2.52		



7.1.51 7.1.52	7.2.53 7.2.54 7.2.55 7.2.56 7.2.57	7.3.28	arbuști. 3.4.2.3.Buruienile, bolile și dăunătorii din cultură a arbuștilor.
7.1.53 7.1.54	7.2.58 7.2.59 7.2.60 7.2.61	7.3.29	3.4.3.Recoltarea și ambalarea fructelor 3.4.3.1.Momentul optim de recoltare, metode și mijloace de recoltare. 3.4.3.2.Lucrări de recoltare și ambalare a fructelor. 3.4.3.3.Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de cultivare a arbuștilor
7.1.55 7.1.56	7.2.62 7.2.63 7.2.64	7.3.30	4.Particularitățile morfologice și biologice, cerințele față de climă și sol ale plantelor furajere: anuale (borceag de primăvară, toamnă, porumb furajer, gulie furajeră, sfeclă furajeră), perene (trifoi, lucernă,ghizdei, graminee perene) 4.1. Particularitățile morfologice, biologice ale plantelor furajere. 4.1.1.Speciile de plante furajere după particularitățile morfologice. 4.1.2.Fazele de vegetație ale speciilor de plante furajere 41.3. Factori de vegetație. 4.1.4.Soiuri de specii de plante furajere potrivit condițiilor pedoclimatice și economice ale zonei montane.
7.1.57	7.2.65 7.2.66 7.2.67	7.3.31	
7.1.58 7.1.59		7.3.32	4.2.Tehnologii de cultivare ale plantelor furajere 4.2.1. Fertilizarea 4.2.1.1.Lucrări de fertilizare a culturilor de plante furajere în zona montană 4.2.1.2.Calculul cantității de îngrășămintă cu azot, fosfor și potasiu 4.2.1.3.Mașini și echipamente pentru fertilizat. 4.2.2. Lucrările solului. 4.2.2.1. Aprecierea indicilor de calitate la lucrările solului.
7.1.60 7.1.61 7.1.62 7.1.63	7.2.68 7.2.69 7.2.70 7.2.71		
7.1.64 7.1.65	7.2.72 7.2.73 7.2.74 7.2.75	7.3.33 7.3.34 7.3.35	4.2.3. Lucrările de semănat 4.2.3.1. Indicii de calitate ai semințelor. 4.2.3. 2.Tratamente la sămânță împotriva bolilor și dăunătorilor. 4.2.3. 3.Parametrii tehnologici la lucrările de semănat. 4.2.3. 4.Aprecierea calității lucrărilor de semănat 42.3. Lucrările de îngrijire 42.3.1Verificarea stării de vegetație a culturilor de plante furajere 42.3.2.Lucrări de îngrijire aplicate culturilor de plante
7.1.66 7.1.67	7.2.76. 7.2.77	7.3.36 7.3.37	

7.1.68	7.2.78		<p>furajere</p> <p>42.3.3. Identificarea buruienilor, bolilor și dăunătorilor din culturile de plante furajere</p> <p>42.3.4. Aprecierea calității lucrărilor de întreținere a culturilor de plante furajere.</p> <p>42.3.5. Mașinile și echipamentele folosite pentru semănat, fertilizat, erbicidat și pentru tratamente fitosanitare.</p> <p>4.2.4. Recoltarea și depozitarea produselor</p> <p>4.2.4.1. Evaluarea producției de plante furajere</p> <p>4.2.4.2. Lucrări de recoltare plantelor furajere</p> <p>4.2.4.3. Tipuri de spații de depozitare pentru producțiile de plante furajere.</p> <p>4.2.4.4. Operații de depozitare a plantelor furajere</p> <p>4.2.5. Normele de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de cultivare a plantelor de câmp.</p>
7.1.69		7.3.38	
7.1.70	7.2.79	7.3.39	<p>5. Particularitățile morfologice și biologice, cerințele față de climă și sol ale vegetației din pajiștile naturale</p> <p>5.1. Vegetația din pajiștile naturale</p> <p>5.1.1. Particularitățile morfologice, biologice ale vegetației din pajiștile montane.</p> <p>5.1.2. Factorii de vegetație.</p> <p>5.1.3. Specii de plante cu valoare nutritivă din pajiștile naturale</p> <p>5.1.4. Speciile dăunătoare din flora spontană</p>
7.1.71	7.2.80	7.3.40	
7.1.72	7.2.81		
7.1.73	7.2.82		
7.1.74	7.2.83		
	7.2.84		
7.1.75	7.2.85		
7.1.76			
7.1.77			
7.1.78			
7.1.79			
7.1.80		7.3.41	<p>5.2. Tehnologii de întreținere și valorificare a pajiștilor naturale.</p> <p>5.2.1. Lucrărilor de îngrijire din pajiștile naturale.</p> <p>5.2.2. Evaluarea producției din pajiștile naturale</p> <p>5.2.3. Modalități de exploatare a pajiștilor naturale</p> <p>5.2.4. Lucrări de recoltare a pajiștilor naturale</p> <p>5.2.5. Tipuri de spații de depozitare</p> <p>5.2.6. Operații de depozitare a plantelor furajere</p> <p>5.3. Norme de sănătate și securitatea muncii specifice tehnologiei de întreținere și valorificare a pajiștilor naturale.</p>

• 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):

1. Materiale pentru mulcirea solului, îngrășăminte, găleți, unelte agricole.
2. Termometre pentru aerul atmosferic și pentru aerul din sol, higrometru cu fir de păr
3. pluviometru.
4. Pehamtru Hellige, probe de sol, sonde, truse de sol.



5. Cazma, hârleț, lopată, Atlasul Munsell (culorile solului).
6. Probe pentru fiecare orizont de sol, profile de sol.
7. Materiale: brazdometru, riglă gradată, cazma, sapă, greblă.
8. Materiale utilizate pentru determinarea indicilor de calitate ai materialului folosit
9. pentru semănat/plantat: balanța tehnică, balanța hectolitrică, umidometru electronic, vase,
10. material pentru semănat, material pentru plantat, fișe de lucru.
11. Materiale: cântar, sămânță, sămânța certificată ecologic, ruletă, fișă de lucru, material de
12. plantat (bulbi, tuberculi, răsad, puieți, butași), plantator, casma, îngrășăminte organice, găleți, fișă de lucru.
13. Materiale: erbicide, prospecte de erbicide, vase, fișă de lucru, erbare, sape, coase.
14. Materiale: insecticide, fungicide, prospecte, fișă de lucru, insectare, albume, plante și
15. organe ale plantelor cu atac de boli și dăunători, produse pentru tratamente ecologice, aparate portabile.
16. Unelte și materiale: secera, coasa, foarfeca de vie, găleți, coșuri, furci speciale, ramă
17. metrică, fișă de lucru.
18. Materiale: produse chimice, var, pompe, găleți.
19. Echipamente: Tractor, mașini agricole, echipamente, instalații pentru lucrările de înființare, îngrijire și recoltare a culturilor;

• Sugestii metodologice

La baza elaborării curriculum-ului a stat Standardul de Pregătire Profesională, respectiv unitatea de rezultate ale învățării „Cultivarea plantelor în ferma agroturistică”.

Standardul de Pregătire Profesională s-a proiectat după un model nou, centrat pe rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini), competențe cheie și achizițiile anterioare ale elevilor.

Procesul de predare-învățare trebuie să fie focalizat pe formarea competențelor cheie și a rezultatelor învățării cerute de nivelul 3, calificarea „Lucrător în agroturism”.

Acest deziderat se poate realiza numai prin folosirea metodelor și procedeele didactice care conduc la formarea rezultatelor învățării specifice conținutului.

Conținuturile modulului „**Cultivarea plantelor în ferma agroturistică**” trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire.

În acest sens, putem afirma că Școala nu reprezintă doar o instituție unde copiii și tinerii vin să primească informații, ci un loc unde trebuie să învețe toți cei care lucrează. Până acum, profesorul era considerat principala sursă de informații pentru o anumită disciplină. Datorită democratizării accesului la cunoștințe, acest rol al profesorului se reduce dramatic, el devenind un organizator, o călăuză a învățării, oferind elevilor, în locul tradiționalei “transmiteri a cunoștințelor”, veritabile “experiențe de învățare”. Acest lucru se poate realiza însă doar într-o școală incluzivă, cea care poate răspunde unei diversități mari de copii, o școală în care toți participă și sunt tratați ca fiind la fel de importanți.

Astfel, odată cu includerea elevilor cu abilități diferite în clasele obișnuite din învățământul de masă, crește și diversitatea nevoilor individuale de învățare, iar pentru a face față, dascălii trebuie să învețe să apeleze la tehnici noi, cu ajutorul cărora să poată asigura performanțe școlare înalte pentru toți elevii.

Metodele de învățare prin cooperare oferă o soluție acestei noi provocări incluzive, setările demonstrând că metodele și tehnicile de învățare prin cooperare pot consolida atitudinile pozitive față de învățare, pot îmbunătăți performanțele, rezultatele școlare și stima de sine ale elevilor, putând promova interacțiunea pozitivă și sprijinul reciproc între elevi.

Metodele care promovează învățarea activă sunt metodele care implică fiecare elev din clasă în procesul de învățare. Învățarea activă este asociată cu conceptul de „a învăța făcând” – „*learning by doing*”. Orice activitate care încurajează implicarea elevului în procesul de învățare este „activă”. De exemplu, o discuție la care participă toți elevii clasei, discuții în grupuri mici, o activitate de tipul *gândiți – lucrați în perechi – comunicați*, dezbaterile, întrebări adresate elevilor din clasă în situația în care ne asigurăm că fiecare elev gândește și formulează un răspuns, activități scurte de scriere individuală sunt toate activități ce promovează învățarea activă.

Obiectivele învățării prin cooperare

- Valorizează schimburile intelectuale și verbale, intensifică procesarea informației și mizează pe o logică a învățării care ține cont de opiniile celorlalți.
- Munca în echipă constituie un stimulent intelectual și declanșator al schimbului de opinii și de informații.
- Favorizează schimbul de idei și discuția, adică toate condițiile care contribuie la educarea spiritului critic, a obiectivității și a reflexiunii discursive.
- Analiza critică a soluțiilor emise dezvoltă capacitățile de autoevaluare a participanților.
- Încurajează la elevi o atitudine deschisă, bazată pe inițiative personale.
- Favorizează implicarea intensă a elevilor în rezolvarea sarcinilor de învățare
- Sociabilitatea, acomodarea în roluri diferite, deprinderi ale conduitei disciplinate,
- Deprinderi organizatorice, inițiativă, formarea și stabilizarea unor trăsături de personalitate.
- Contribuie la rezolvarea conflictelor pe baza respectului mutual și conduce la formarea moralei autonome în opoziție cu morala heteronomă

Reguli ce trebuie respectate atunci când se organizează învățarea pe echipe:

- Elaborarea unui plan de lucru în care se trec: elementele importante de studiat, sarcinile fiecărui membru, subtemele, aplicațiile, locul de desfășurare etc.
- Explicațiile profesorului asupra importanței temei de studiu și a avantajelor muncii în grup pentru rezolvarea ei.
- Oferirea elevilor spre rezolvare a unei sarcini relevante din punct de vedere cognitiv și social.
- Optarea pentru un număr optim de membri în grup (4-5) și crearea unor echipe eterogene.
- Crearea posibilității membrilor echipei de a fi consiliați.
- Crearea unei atmosfere propice de lucru și a unui spațiu adecvat.
- Explicarea modului de evaluare a muncii colective și a fiecărui membru în parte.

Etapale învățării prin cooperare

- primă etapă are în vedere constituirea grupului de lucru. Membrii grupului trebuie să aibă anumite calități: să fie toleranți față de părerile colegilor, să aibă optime abilități de comunicare, să nu fie egoiști, să acorde și să primească ajutor etc.
- A doua etapă se concretizează atunci când participanții se confruntă cu situația de rezolvat și sunt stimulați să lucreze împreună pentru a o rezolva.
- A treia etapă este destinată reflecțiilor, incubăției și tatonărilor.
- A patra etapă este rezervată dezbaterilor colective, când sunt confruntate ideile, sunt analizate erorile și punctele forte.
- A cincea etapă se referă la structurarea demersurilor către finalul dezbaterii cu obținerea concluziilor și cu soluționarea problemei.

Evaluarea\autoevaluarea rezultatelor prin învățarea prin cooperare



Este o evaluare dinamică, în care performanța celui evaluat este mediată și ghidată de un alt individ, cu scopul de a determina potențialul individual de pe urma căruia cel evaluat poate profita prin instrucție și educație.

Evaluarea postmodernă transferă evaluarea centrată pe inițiativa profesorului de a controla la cea care pune accentul pe inițiativa elevului de a reflecta permanent la procesul de cunoaștere în care este implicat. Din acest punct de vedere, învățarea prin cooperare integrează organic evaluarea și autoevaluarea.

Obiectivele evaluării cooperative:

Calitatea învățării prin întâlniri ale membrilor grupului pentru stabilirea obiectivelor de învățare;

Procese cognitive și aplicarea strategiilor de învățare prin testele standard;

Abilități și competențe prin teste compuse de profesor;

Atitudini și opinii ale elevilor prin compoziții scrise sau dezbateri;

Deprinderi de lucru prin prezentări sau susțineri orale, postere, proiecte, portofolii, observații

Exemplificare metodă didactică:

Metoda cubului

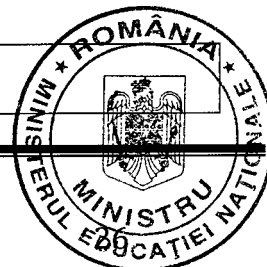
Metodă care presupune exploatarea unui subiect, a unei situații din mai multe perspective, permițând abordarea complexă și integratoare a unei teme(descrie, compară, asociază, analizează, aplică, argumentează).

Instrucțiunile de pe fețele cubului	Sarcina de lucru pe care o cere

Metoda cubului:

Instrucțiunile de pe fețele cubului	Sarcina de lucru pe care o cere
-------------------------------------	---------------------------------

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism
Domeniul de pregătire profesională: Agricultură



1. Descrie	Cum arată?
2. Compară	Cu cine, cu ce seamănă și de cine diferă?
3. Asociază	La ce te face să te gândești?
4. Aplică	Cum poate fi folosit?
5. Analizează	Ce conține? Din ce este făcut?
6. Argumentează	Este bun sau rău, dorit sau nedorit, folositor sau nefolositor? De ce?

Autorii propun următoarele *activități de învățare*, ce se pot utiliza în cadrul orelor de pregătire practică prin laborator tehnologic la modulul **„Cultivarea plantelor în ferma agroturistică”**:

1. Aplicarea tehnologiei de cultivare a plantelor de câmp specifice zonei
2. Efectuarea lucrărilor agricole de pregătirea solului, fertilizat și semănat
3. Calculul cantității de sămânță/ tuberculi/ ha
4. Executarea operațiilor de pregătire a tubercuilor de cartofi pentru plantat
5. Efectuarea de determinări pentru aprecierea calității lucrărilor de semănat/plantat
6. Identificarea buruienilor, bolilor și dăunătorilor din culturile de câmp
7. Efectuarea lucrărilor de combatere mecanică a buruienilor, tăvălugit, mușuroit, distrugerea crustei, irigare
8. Executarea lucrărilor de recoltare manuală și semimecanizată
9. Executarea operațiilor de depozitare a produselor vegetale
10. Alegerea soiurilor de specii horticoale, potrivit condițiilor pedoclimatice și economice pentru zona de cultură
11. Lucrări de pregătire a terenului și de înființare a unei plantații de pomi
12. Executarea operațiilor de pregătire a materialului săditor pomicol și plantat
13. Întreținerea plantațiilor de pomi
14. Recoltarea și ambalarea fructelor
15. Producerea răsadurilor de plante legumicole
16. Cultivarea legumelor direct în câmp
17. Cultivarea protejată și forțată a legumelor
18. Îngrijirea culturilor de legume
19. Recoltarea, condiționarea și valorificarea legumelor
20. Plantarea și întreținerea plantațiilor de arbuști
21. Executarea lucrărilor agricole în culturile furajere
22. Efectuarea lucrărilor de îngrijire din pajiștile naturale

• Sugestii privind evaluarea

Se pot utiliza metodele clasice de evaluare dar și cele alternative cum sunt: observarea sistematică a elevului, investigarea, proiectul, portofoliul elevului pentru care profesorul trebuie să elaboreze instrumente de evaluare.



Instrumentele de evaluare trebuie elaborate în corelare cu rezultatele învățării exprimate prin cunoștințe, abilități, atitudini.

Evaluarea implică și probe practice, de aceea instrumentul de evaluare recomandat este fișa de observație.

Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează rezultatele învățării din standardul de pregătire profesională. Se pot utiliza diferite metode de evaluare care să confere caracterul formativ al evaluării, folosind pe lângă metodele clasice și metodele alternative ca: observarea sistematică a elevului, investigarea, proiectul, portofoliul elevului.

Autoevaluarea este una din metode care capătă o extindere tot mai mare, datorită faptului că elevii își exprimă liber opinii proprii, își susțin și motivează propunerile.

Probele de evaluare și autoevaluare pot fi concepute sub formă de fișe de observație, fișe de autoevaluare, teste cu cele trei tipuri de itemi (obiectivi, semiobiectivi, subiectivi).

Evaluarea inițială. Se efectuează la începutul unui program de instruire. Prin evaluarea inițială se urmărește:

- să se stabilească dacă elevii dețin acele cunoștințe parcurse anterior, care stau la baza înțelegerii și însușirii cunoștințelor ce urmează;
- să se cunoască potențialul intelectual și motivația pentru învățare a elevului. Pentru reușita în evaluarea inițială, se vor consulta programele disciplinelor parcurse și se va stabili ce cunoștințe, ce capacități formate anterior sunt importante pentru realizarea obiectivelor pedagogice la disciplina pe care o predă.

În funcție de rezultate, profesorul va stabili modul în care va structura și va organiza materia, metodele și mijloacele de învățământ cele mai adecvate, va stabili dacă este necesar un program de recuperare cu întreaga clasă sau sunt necesare măsuri de sprijin și recuperare pentru anumiți elevi; va grupa elevii după nivelul inițial de pregătire, în scopul diferențierii și individualizării instruirii.

Evaluarea continuă (formativă). presupune verificarea și aprecierea rezultatelor pe întreg parcursul procesului didactic.

Prin evaluarea formativă, pe măsura parcurgerii materiei de studiu, se verifică și se apreciază performanțele tuturor elevilor; se constată efectele activității de predare - învățare și progresele înregistrate de elevi; se identifică lacunele și dificultățile de învățare. În funcție de toate acestea se organizează activitatea de predare și învățare ulterioare, se iau măsuri de corectare și ameliorare continuă a procesului didactic.

În cazul elevilor cu dificultăți de învățare, dar și după evaluări reprezentative/de sinteză, pentru a remedia și a umple golurile/lacunele se folosesc fișe de recuperare/ameliorare a învățării.

Iată o posibilă structură a unei asemenea fișe.

Fișa de recuperare/ameliorare

Modulul – Cultura cerealelor și leguminoaselor pentru boabe

Tema: Calculul cantității de sămânță/ha

Elevul.....

Clasa....

Să ne reamintim:

Cantitatea de sămânță/ha se calculează după formula:

$$Q = \frac{D \times MMB}{P \times G} \times 100; \text{ în care:}$$

Q – norma de sămânță, Kg/ha; D – desimea de semănat, b.g./m²; MMB – masa a 1000 de boabe, gr ;
P – puritatea seminței %; G – germinația seminței %.

Aplicație:



O fermă agricolă are de semănat suprafața de 10 ha fasole, soiul Premial. Sămânța certificată are următorii indici de calitate: $P = 99,2\%$; $G = 87\%$; $MMB = 290$ g. Densitatea la semănat este de 55 b.g./m². Se cere:

- Scrieți formula de calcul pentru cantitatea de sămânță/ha.
- Precizați semnificația termenilor din formulă.
- Calculați cantitatea de sămânță pentru 1 ha.
- Calculați cantitatea de sămânță pentru suprafața de 800 ha, exprimată în tone.

Rezolvare:

a. $Q = \frac{D \times MMB}{P \times G} \times 100;$

b. Q – norma de sămânță, Kg/ha; D - desimea de semănat, b.g./m²; MMB - masa a 1000 de boabe, gr ; P – puritatea seminței, %; G - germinația seminței %.

c. $Q = \frac{55 \times 290}{99,2 \times 87} \times 100 = \frac{15950}{8630,4} \times 100 = 1,85 \times 100 = 185$ Kg/ha;

d. 185 Kg/ha $\times 10$ ha = 1850 Kg sămânță fasole.
 1850 Kg = $1,85$ t

Remarcăm faptul că elevul dispune de informația necesară din manual și are un model de rezolvare. În acest context de evaluare formativă, prioritare sunt sprijinirea elevului, ameliorarea învățării sale și în nici-un caz penalizarea acestuia.

Frecvența evaluării formative este hotărâtă de către profesor și depinde de condițiile concrete în care se desfășoară activitatea de învățământ:

- numărul de ore afectat disciplinei prin planul de învățământ
- gradul de dificultate al cunoștințelor
- nivelul pregătirii și motivația elevilor

În funcție de aceste condiții se stabilește: frecvența optimă a evaluării astfel încât să nu depășească posibilitățile de efort ale elevilor și să respecte cerințele regulamentare privind verificarea și aprecierea.

Evaluarea sumativă, reprezintă bilanțul unei activități desfășurate într-o perioadă mai îndelungată. Prin evaluarea finală se stabilește dacă scopurile activității au fost realizate. Rezultatele acestui tip de evaluare stau la baza programării și organizării activității didactice viitoare (de regulă pentru alte promoții de elevi decât cea care a fost evaluată).

EXEMPLU DE INSTRUMENT DE EVALUARE FINALĂ

Rezultatul învățării: 7.2. Lucrarile de îngrijire aplicate culturilor

Cultura porumbului

Numele candidatului:

Locul de desfasurare:

Data de inceput:

Data de incheiere:

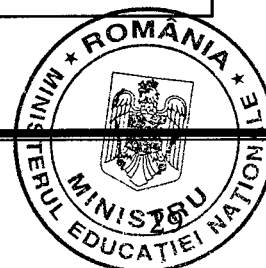
Numele evaluatorului:

Data de verificare:

Rezultat	Feed-back

Speciile de buruieni din culturile de camp

Prezentati speciile de buruieni din cultura porumbului:



Grupe de buruieni	Lista de specii	Evaluator	Data
Buruieni monocotiledonate			
Buruieni dicotiledonate			

Identificarea metodelor de combatere a buruienilor

Din pesticidele existente in esantioanele prezentate, selectati erbicidele care se pot folosi la cultura porumbului, in diferite faze de vegetatie:

Eradicane 72, Pitezin 75 PU, Mecloran 35 EC, Dual 500 EC, SDMA, Icedin Forte

Nr. crt.	Erbicidul	Epoca de administrare a erbicidului			
		Inainte de semanat cu incorporare	Preemergente	Postemergente	Cand costreul are 15-20 cm inaltime
1 n					

C. Combaterea prin lucrari mecanice si manuale a buruienilor

Aplicati tehnica de combatere mecanica si manuala a buruienilor in cultura porumbului:

Tehnica de executie	Evaluator	Data
Grapat cu grapa cu colti, dupa 4-6 zile de la semanat.		
Grapat dupa rasarire.		
Lucrarea cu sapa rotativa		
Prima prasila mecanica		
Prasila a doua dupa 10-14 zile		
Prasila a treia dupa 15-20 de zile de la a doua.		

Tema : Lucrari de ingrijire aplicate culturii graului

Itemi obiectivi

1.Cu alegere multipla

1.1 Incercuiți litera corespunzatoare raspunsului corect:

Taciunile zburator ataca:

- a) toate organele plantei
- b) radacinile si baza tulpinii
- c) spicele
- d) frunzele si tulpinile

1.2. Cu alegere duala

Incercuiți litera A daca afirmatia este adevarata si litera F daca afirmatia este falsa din enunțurile următoare:

- A F Combaterea buruienilor in culturile de grau se realizeaza prin aplicarea masurilor agrotehnice si a celor chimice
- A F Combaterea chimica a bolilor consta numai in tratamente la samanta
- A F Primavara, odata cu erbicidarea se aplica azot ca ingrasamant foliar sau uree dizolvata

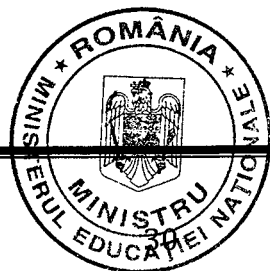
2.Itemi semiobiectivi

2.1. Cu raspuns scurt:

Tavalugirea culturii la desprimavarare se face cand plantele sunt

2.2. De completare

Completati spatiile libere din textul de mai jos:

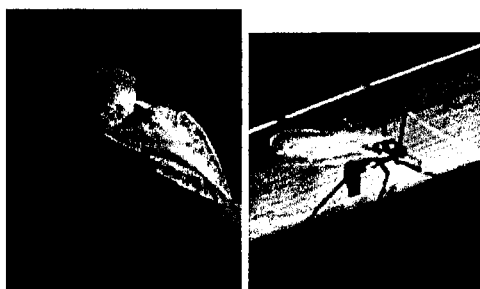


Eliminarea excesului de apa, provenit din ploi sau prin topirea zapezii, este obligatorie pe terenurile expuse . Lucrarea se face prin trasarea de sau

3. Intrebari structurate

3.1. Observati cu atentie imaginile de mai jos (imagini cu daunatori ai graului) si raspundeti la urmatoarele intrebari:

- Ce daunatori sunt reprezentati in imagini?
- Prezentati modul de atac al fiecaruia.
- Precizati modalitatile de combatere



3.2. Eseu structurat

Precizează importanța “Lucrarilor preventive de combatere a buruienilor, bolilor si daunatorilor” la cultura graului dupa urmatoarea structura de idei:

- ☐ substante folosite pentru combaterea buruienilor dicotiledonate si monocotiledonate;
- ☐ masuri preventive si curative de combatere a daunatorilor;
- ☐ masuri preventive si curative de combatere a bolilor din cultura graului

LUCRARE PRACTICĂ

TEMA LUCRĂRII: Lucrările de îngrijire la leguminoase (fasole)

Rezultate ale învățării evaluate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
7.1.43. Lucrări de îngrijire aplicate solului și plantelor legumicole	7.2.44. Executarea lucrărilor de îngrijire cu caracter general, special și a lucrărilor specifice culturilor protejate de legume	7.3.21. Utilizarea autonomă a materialelor pentru executarea lucrărilor de înființare, întreținere și recoltare a culturilor de legume, cu respectarea parametrilor tehnologici de execuție 7.3.23. Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, specifice tehnologiei de cultivare a legumelor

Enunțul temei pentru proba practică:

Cultura de fasole de 6 ha din ferma agroturistică prezintă atac de gărgărița fasolei. Executați lucrările de combatere a gărgăriței fasolei.

Sarcini de lucru:

- Selectarea echipamentului de lucru pentru executarea lucrărilor de combatere a gărgăriței fasolei.

- b. Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiale necesare lucrării de combatere a gărgăriței fasolei.
- c. Stabilirea tratamentului necesar combaterii gărgăriței în câmp.
- d. Calcularea cantității de soluție necesară pentru suprafața de 8 ha.
- e. Prepararea soluției pentru tratamente fitosanitare.
- f. Executarea probei de debit la mașinile și echipamentele pentru tratamente fitosanitare.
- g. Executarea propriu-zisă a lucrării de combatere a gărgăriței fasolei.
- h. Verificarea calității lucrării executate.
- i. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii.
- j. Utilizarea limbajului de specialitate.

Organizarea clasei: pe grupe de elevi.

Materiale: fișe de lucru, insecticide, prospecte de insecticide, mașini și echipamente pentru combaterea dăunătorilor, ruletă, găleți, apă, echipamente de protecția muncii.

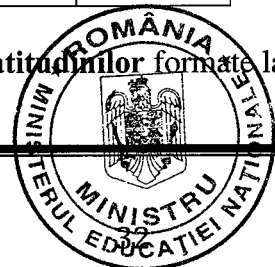
Timp de lucru: 120 minute.

FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Numele și prenumele elevului:

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Selectarea echipamentului de lucru pentru executarea lucrărilor de combatere a gărgăriței fasolei	10 p	
		Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiale necesare lucrării de combatere a gărgăriței fasolei	10 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Calcularea cantității de soluție necesară pentru suprafața de 8 ha	10 p	
		Prepararea soluției pentru tratamente fitosanitare	10 p	
		Executarea probei de debit la mașinile și echipamentele pentru combaterea dăunătorilor	10 p	
		Executarea propriu-zisă a lucrării de combatere a gărgăriței fasolei	20 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate (maxim 30 p)	1. Verificarea calității lucrării executate	10 p	
		2. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii	10 p	
		3. Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p	
PUNCTAJ TOTAL			100 p	
PUNCTAJ FINAL				

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.



Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A selectat corect mașinile și echipamentele folosite pentru combaterea dăunătorilor		
A urmat instrucțiunile cu privire la selectarea insecticidelor, calculul soluției/ha, proba de debit a mașinilor și echipamentelor folosite pentru combaterea dăunătorilor		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A colaborat cu membrii echipei de lucru		
A utilizat corect materialele		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A dus activitatea până la capăt		
A raportat rezultatele activităților profesionale		
A pus echipamentele la locul lor după utilizare		
A făcut curat la locul de muncă		

• Bibliografie

1. Bîlteanu Gh., colaboratorii- *Fitotehnie*, Editura Ceres, București, 1989
2. Dejeu Liviu - *Horticultura și protecția mediului*, Ed. Didactică și pedagogică R.A. București, 1997
3. Dragomir N. - *Pajiști și plante furajere*, Editura EUROBIT, Timișoara, 2003
4. Florescu E., col. - *Horticultură și viticultură*, Manual pentru liceele agroindustriale, clasa a XI-a, Editura Ceres, București, 1982
5. Moisiu M, Scioșteanu C.-*Pregătire de bază în agricultură – practică*; Manual pentru școala profesională; Editura Oscar Print București, 2000
7. Popescu V. - *Producerea materialului săditor pentru legume, pomi și viță de vie*, Editura M.A.S.T., București, 2001
8. Popescu, V., Petrescu M. - *Legumicultura*, Manual pentru Grupurile Școlare Agricole, Meseria horticultor, Clasa a X-a și a XI-a, Editura Tehnică Agricolă, București, 1983
9. Scioșteanu C., col.- *Fitotehnie*, Manual pentru liceele agroindustriale, clasa a XI-a, Editura Ceres, București, 1998
10. Scioșteanu C. și colab. - *Fitotehnie, Manual pentru liceele agroindustriale, clasa a XII-a*, Editura Ceres, București, 1988
11. Scioșteanu C. și colab. - *Producerea, conservarea și păstrarea nutrețurilor*, Manual pentru Grupurile școlare agricole, clasa a IX-a, BUCUREȘTI, 1992
12. Sin Gh., coordonator - *Managementul tehnologic al culturilor de camp*, Editura Ceres, București, 2005

MODUL III: CONDUCEREA TRACTORULUI RUTIER

• Notă introductivă

Modulul „Conducerea tractorului rutier”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „Lucrător în agroturism” din domeniului de pregătire profesională **Agricultură**.

Modulul face parte din pregătirea practică aferentă clasei a XI-a învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **60 ore/an**, conform planului de învățământ, din care :

- **30 ore/an** – laborator tehnologic
- **30 ore/an** – instruire practică

Modulul „Conducerea tractorului rutier” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 3, „Lucrător în agroturism” din domeniul de pregătire profesională *Agricultură* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „Lucrător în agroturism”.

• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 8. CONDUCEREA TRACTORULUI RUTIER			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
8.1.1	8.2.1	8.3.1	Noțiuni de legislație rutieră: - drum public, parte carosabilă, zonă rezidențială, acostament, bandă de circulație, bandă pentru staționarea de urgență, autostradă, vehicul, autovehicul, masa totală maximă autorizată, vehicul cu mase și/sau gabarit depășit, coloană oficială.
8.1.2	8.2.2		Particularitățile drumului public: - axul drumului, drum cu declivități, drum în palier, drum în aliniament.
8.1.3	8.2.3 8.2.4		Mijloace de semnalizare rutieră: - indicatoare, marcaje, semnale.
8.1.4	8.2.5		Regulile de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice: - reguli generale de circulație, utilizarea părții carosabile, poziții în timpul mersului, preselecția, depășirea, oprirea și staționarea, parcare, întoarcerea și mersul înapoi, viteza și reducerea vitezei, trecerea pe lângă vehiculele care circulă din sens opus, prioritatea de trecere, trecerea la nivel cu cale ferată, zona rezidențială și pietonală, circulația pe autostrăzi, obligații și interdicții pentru conducători de autovehicule, obligații în caz de accidente rutiere.

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură



8.1.5	8.2.6		<p>permisul de conducere, înmatricularea, radierea).</p> <p>Infraacțiuni și contravenții rutiere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Infraacțiuni. - Sancțiuni contravenționale (reținerea permisului de conducere, suspendarea dreptului de a conduce, reținerea certificatului de înmatriculare, confiscarea bunurilor, imobilizarea vehiculului).
8.1.6	8.2.7		Variante de asigurare.
8.1.7	8.2.8		Condiții de admisibilitate pentru vehicule și conducătorii acestora
8.1.8	8.2.9	8.3.2	<p>Elementele conducerii preventive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cunoștințe teoretice - vigilența - prevederea - judecata - îndemânarea <p>• Situațiile periculoase</p> <ul style="list-style-type: none"> - aderența: demarajul, patinarea, circulația în curbe, obstacole, acvaplanare; - vizibilitatea: circulația pe timp de noapte, pe timp de ploaie, ceață, ninsoare abundentă - oboseala - obișnuința <p>• Elemente de referință în adaptarea modului de deplasare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitățile proprii ale conducătorului auto, timp de reacție, factorii de influență asupra capacităților conducătorului auto, condițiile de drum, condițiile de trafic.
	8.2.10		<p>• Factorii de risc: circulația pe timp de vară, iarnă, primăvară, toamnă, în mediul urban, rural, pe poduri, sub poduri, în tunele rutiere.</p>
8.1.10	8.2.11		<p>Componentele trusei de prim ajutor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentare - mod de utilizare
8.1.11	8.2.12	8.3.3	<p>Manevre de acordare a primului ajutor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stabilirea urgențelor la locul accidentului: - scoaterea răniților din autovehiculele angajate în accident; - stabilirea urgențelor de gradul I (accidentații în stare de comă sau de șoc); - stabilirea urgențelor de gradul II (accidentații cu hemoragii); - stabilirea urgențelor de gradul III (accidentații cu fracturi).
	8.2.13	8.3.4	<ul style="list-style-type: none"> • Acordarea primului ajutor la locul accidentului: - acordarea primului ajutor accidentaților în stare de comă (stop cardiac, stop respirator); - acordarea primului ajutor accidentaților cu hemoragii; - acordarea primului ajutor accidentaților cu fracturi. • Transportarea accidentaților. Acordarea primului ajutor în timpul transportării accidentaților.



8.1.12	8.2.14 8.2.15	8.3.5 8.3.6	Lucrări de întreținere tehnică zilnică și periodică <ul style="list-style-type: none"> • Întreținerea tehnică zilnică: <ul style="list-style-type: none"> - verificarea instalației de alimentare, de ungere, de răcire, de iluminare și semnalizare; - verificarea sistemului de frânare și a mecanismului de direcție; - verificarea sistemului de rulare. • Întreținerea tehnică periodică: <ul style="list-style-type: none"> - lucrări de întreținere - lucrări de revizie - lucrări de reparații, reglaje la diferite subansambluri ale autovehiculelor.
8.1.13	8.2.16		Normele de igienă, securitate a muncii și PSI, specifice lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor.
8.1.14	8.2.17	8.3.7	Comenzile și aparatura de la bordul tractorului <ul style="list-style-type: none"> • Comenzile (pedala de ambreiaj, pedalele de frână, maneta frânei de ajutor, maneta de viteză, manetele pentru acționarea reductorului și pentru antrenarea echipamentului de lucru, pentru blocarea diferențialului, pentru acționarea mecanismului de suspendare, volanul etc.) • Tabloul de bord – prezentarea elementelor de semnalizare și punere în funcțiune. • Controlul vizual înainte de punerea în funcțiune a motorului (pete, scurgeri, niveluri de ulei și carburant, anvelope, semnale luminoase).
8.1.15	8.2.18 8.2.19		Condițiile normale de circulație și situațiile de risc în localități și în afara localităților.
8.1.16	8.2.20 8.2.21 8.2.22	8.3.8	

• **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):**

1. Tractor.
2. Manual de circulație rutieră.
3. Planșe cu mijloace de semnalizare rutieră.
4. Indicatoare.
5. Teste de legislație rutieră.
6. Videoproiector.
7. Trusă de prim ajutor.
8. Trusă de chei pentru întreținerea tehnică zilnică și periodică.
9. Echipamentul de protecție a muncii.
10. Instinctor.

• **Sugestii metodologice**

Proiectarea curriculum-ului s-a făcut după un model nou centrat pe rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini), competențe cheie și achizițiile anterioare ale elevilor. La baza elaborării curriculum-ului a stat Standardul de Pregătire Profesională, respectiv unitatea de rezultate ale învățării „**Conducerea tractorului rutier**”.



Pentru aplicarea curriculum-ului de clasa a XI a procesul de predare-învățare trebuie să fie focalizat pe formarea competențelor cheie și a rezultatelor învățării cerute de nivelul 3, calificarea „**Lucrător în agroturism**”.

Acest deziderat se poate realiza numai prin folosirea metodelor și procedeele didactice care conduc la formarea rezultatelor învățării specifice conținutului.

Metodele de învățământ (“odos” = cale, drum; “metha” = către, spre) reprezintă căile folosite în școală de către profesor în a-i sprijini pe elevi să descopere viața, natura, lumea, lucrurile, știința.

Metode ca, studiul de caz, descoperirea, problematizarea, brainstormingul, turul galeriilor, exercițiul, mozaicul, lucrul pe stațiuni, portofoliul de grup, cadranele, explozia solară, metoda Frisco, etc, în care activitatea didactică este centrată pe elev, au eficiență maximă în procesul de predare – învățare.

Utilizarea *metodelor activ-participative* în procesul instructiv educativ accelerează însușirea cunoștințelor, formarea abilităților și aptitudinilor și contribuie la dezvoltarea tuturor proceselor psihice.

Alegerea metodelor activ participative nu reprezintă un scop în sine, ci se realizează în funcție de *conținuturile de învățare, de obiectivele propuse, de participanți și de modalitățile de integrare adecvată în strategia generală*, însă este recomandat să se folosească în combinație cu metodele tradiționale. Nu se poate face o delimitare fermă între *metodele tradiționale* și cele *moderne*, iar “*în funcție de abordările profesorului, bariera dintre ele se atenuează sau chiar poate să dispară*”.

Deși învățarea este eminamente o activitate proprie, ținând de efortul individual depus în înțelegerea și conștientizarea semnificațiilor științei, nu este mai puțin adevărat că relațiile interpersonale, de grup sunt un factor indispensabil apariției și construirii învățării personale și colective. “*Învățarea în grup exersează capacitatea de decizie și de inițiativă, dă o notă mai personală muncii, dar și o complementaritate mai mare aptitudinilor și talentelor, ceea ce asigură o participare mai vie, mai activă, susținută de foarte multe elemente de emulație, de stimulare reciprocă, de cooperare fructuoasă.*” (Ioan Cerghit)

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de rezultate ale învățării.

Pregătirea practică în cabinete/ laboratoare tehnologice/ ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

Pentru eficientizarea procesului de predare/învățare profesorul trebuie să-și proiecteze din timp activitatea didactică prin elaborarea de fișe de documentare, fișe de lucru, fișe de observație, probe de evaluare și autoevaluare, prin pregătirea materialelor necesare precum și a spațiului de lucru.

Numai astfel, prin asigurarea resurselor materiale, elevii pot să dobândească cunoștințe, să-și formeze abilitățile și aptitudinile, cerute de unitatea de rezultate ale învățării.

Exemplificări de metode didactice:

1. EXPLOZIA STELARĂ (STARBURSTING)

(engl. “star” = stea; engl. “burst” = a exploda)

- Metodă de stimulare a creativității individuale și de grup și se bazează pe formularea de întrebări pentru rezolvarea de noi probleme și noi descoperiri.
- *Avantaje:*
 - *ușor de aplicat oricărei vârste și unei palete largi de domenii;
 - *este în același timp o modalitate de relaxare și o sursă de noi descoperiri;
 - *obținerea a cât mai multe întrebări duce la cât mai multe conexiuni între concepte.

Etape:

Pasul 1: Se scrie problema (sarcina de lucru) în centrul unei stelute cu 5 colțuri;

Pasul 2: În vârful fiecarui colț al stelutei se scriu întrebări de tipul:

*ce?

*cine?



- *unde?
- *de ce?
- *când?

Pasul 3: Se împarte clasa în grupuri;

Pasul 4: Se lucrează la nivelul grupurilor pentru elaborarea unei liste cu întrebări multe și diverse;

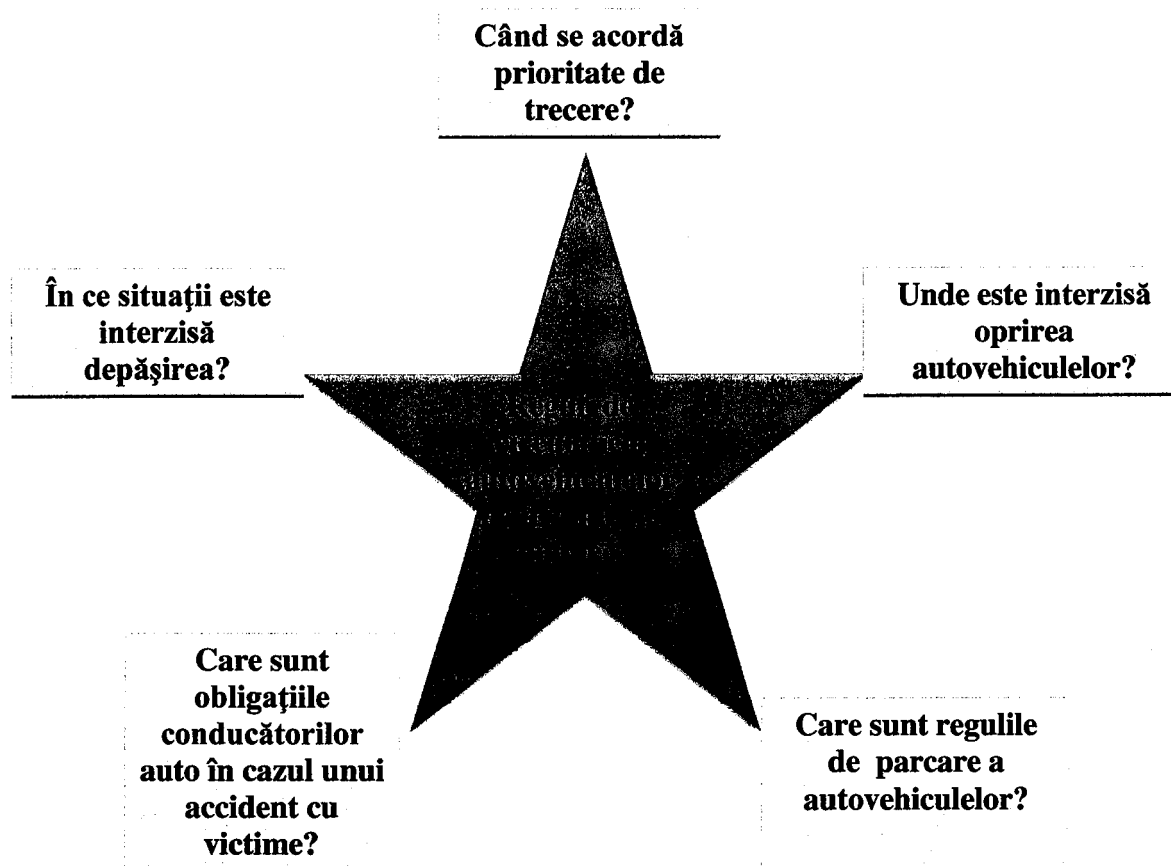
Pasul 5: Se comunică întregii clase rezultatele muncii de grup. Lista de întrebări inițiale poate genera altele, neașteptate. Opțional, se poate proceda și la elaborarea de răspunsuri.

Aplicație:

Conținuturi: Regulile de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice.

Rezultatele învățării:

Cunoștințe: 8.1.4 Descrierea regulilor de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice.



2. METODA JOCURILOR INSTRUCTIVE

Metoda jocurilor instructive constă în transpunerea unei situații de învățare într-un model de joc prin simulare. Jocul trebuie să se desfășoare cu toată seriozitatea ca un exercițiu de imaginație. Profesorul trebuie să dea dovadă de multă abilitate în dirijarea activității, acesta jucând aici numai un rol de coordonator.

Aplicație:

Conținuturi: Acordarea primului ajutor la locul accidentului

Rezultatele învățării:

Abilități: 8.2.13 Acordarea primului ajutor la locul accidentului.

Atitudini: 8.3.3 Manifestarea spiritului civic și umanitar în situația unui accident rutier

În cadrul orelor de instruire practică la tema „Acordarea primului ajutor accidentaților cu fracturi”, se poate organiza un joc de rol.

Se împarte clasa în grupe de câte 2 elevi: Prin rotație, fiecare elev va juca rolul de victimă într-un accident rutier, soldat cu fracturi la membre și plăgi iar celălalt elev va acorda primul ajutor. În final, profesorul analizează și evaluează modul în care a decurs întreaga activitate.

3. STUDIU DE CAZ

Metoda studiului de caz constă în analiza unor situații ce constituie **sanctiuni contravenționale în circulația autovehiculelor pe drumurile publice.**

Caracteristica acestei metode, constă în aceea că permite elevilor o confruntare directă cu o situație reală. Studiul de caz se poate face individual sau în grup. Analiza și evaluarea activității desfășurate se face cu întreaga clasa sub coordonarea profesorului.

Alegerea cazului se face de către profesor pornind de la necesitatea aplicării principiului legării teoriei cu practica. El trebuie să corespundă realităților și condițiilor existente în domeniul dat. Profesorul are misiunea de a prezenta cazul, de a organiza și conduce activitatea elevilor, de a dirija dezbaterile privind analiza cazului cu întreaga clasa. Accentul cade pe participarea activă a elevului, profesorul abținându-se de a anticipa ipotezele, opiniile și soluțiile la care pot ajunge elevii prin propriile lor raționamente.

Autorii propun următoarele *activități de învățare*, ce se pot utiliza în cadrul orelor de pregătire practică prin laborator tehnologic la modulul „**Conducerea tractorului rutier**”:

1. Aplicarea legislației rutiere în vigoare.
2. Identificarea particularităților drumului public.
3. Recunoașterea indicatoarelor, a marcajelor și a semnalelor rutiere.
4. Respectarea drepturilor și a obligațiilor conducătorilor auto la întâlnirea mijloacelor de
5. semnalizare rutieră.
5. Aplicarea regulilor de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice.
6. Utilizarea manualelor și a testelor de circulație rutieră.
7. Analizarea variantelor de asigurare adecvate pentru tractoare.
8. Adaptarea modului de deplasare în funcție de condițiile specifice.
9. Identificarea factorilor de risc pentru circulația în anumite situații.
10. Identificarea componentelor trusei de prim ajutor.
11. Stabilirea urgențelor la locul accidentului.
12. Acordarea primului ajutor la locul accidentului.
13. Verificarea zilnică și periodică a stării tehnice a tractorului.
14. Executarea lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor.
15. Identificarea comenzilor.
16. Citirea aparatului de la bordul tractorului.
17. Conducerea tractorului în trafic.
18. Identificarea situațiilor de risc în traficul rutier și aplicarea tehnicii conducerii preventive adecvată.

• Sugestii privind evaluarea

Evaluarea rezultatelor activității școlare reprezintă un comportament esențial și definitoriu al procesului de învățământ situat pe același plan cu dobândirea cunoștințelor, a abilităților și aptitudinilor.

Evaluarea însoțește și se inserează în activitatea instructiv educativă constituind punctul de plecare și premiza autoreglării și ameliorării continue a acestei activități și a sistemului de învățământ în ansamblu.

Formele evaluării: observare, probe orale, probe scrise, probe practice, referate, portofolii, teste de cunoștințe și deprinderi.

În funcție de momentul în care se realizează evaluarea și de modul de integrare a acestora în procesul didactic, există trei tipuri de evaluare: inițială, continuă și sumativă. Fiecare dintre aceste forme de evaluare are funcții specifice.



Evaluarea inițială. Se efectuează la începutul unui program de instruire. Prin evaluarea inițială se urmărește:

- să se stabilească dacă elevii dețin acele cunoștințe parcurse anterior, care stau la baza înțelegerii și însușirii cunoștințelor ce urmează;
- să se cunoască potențialul intelectual și motivația pentru învățare a elevului. Pentru reușita în evaluarea inițială, se vor consulta programele disciplinelor parcurse și se va stabili ce cunoștințe, ce capacități formate anterior sunt importante pentru realizarea obiectivelor pedagogice la disciplina pe care o predă.

În funcție de rezultate, profesorul va stabili modul în care va structura și va organiza materia, metodele și mijloacele de învățământ cele mai adecvate, va stabili dacă este necesar un program de recuperare cu întreaga clasă sau sunt necesare măsuri de sprijin și recuperare pentru anumiți elevi; va grupa elevii după nivelul inițial de pregătire, în scopul diferențierii și individualizării instruirii.

Evaluarea continuă (formativă). presupune verificarea și aprecierea rezultatelor pe întreg parcursul procesului didactic.

Prin evaluarea formativă, pe măsura parcurgerii materiei de studiu, se verifică și se apreciază performanțele tuturor elevilor; se constată efectele activității de predare - învățare și progresele înregistrate de elevi; se identifică lacunele și dificultățile de învățare. În funcție de toate acestea se organizează activitatea de predare și învățare ulterioare, se iau măsuri de corectare și ameliorare continuă a procesului didactic.

În cazul elevilor cu dificultăți de învățare, dar și după evaluări reprezentative/de sinteză, pentru a remedia și a umple golurile/lacunele se folosesc fișe de recuperare/ameliorare a învățării.

Iată o posibilă structură a unei asemenea fișe.

Fișa de recuperare/ameliorare

Modulul „Conducerea tractorului rutier”

Clasa....

Elevul.....

Să ne reamintim: Regulile de circulație a vehiculelor pe drumurile publice “Oprirea și staționarea vehiculelor”

- Definiția opririi și staționării
- Situații în care oprirea este interzisă
- Situații de interdicere a staționării
- Indicatoare ce reglementează oprirea și staționarea vehiculelor pe drumurile publice

Evaluare:

- Recunoașterea indicatoarelor ce reglementează oprirea și staționarea vehiculelor pe drumurile publice;
- Rezolvarea de chestionare pe tema “Oprirea și staționarea vehiculelor”.

Remarcăm faptul că elevul dispune de informația necesară din manual și are un model de rezolvare. În acest context de evaluare formativă, prioritare sunt sprijinirea elevului, ameliorarea învățării sale și în nici-un caz penalizarea acestuia.

Frecvența evaluării formative este hotărâtă de către profesor și depinde de condițiile concrete în care se desfășoară activitatea de învățământ:

- numărul de ore afectat disciplinei prin planul de învățământ
- gradul de dificultate al cunoștințelor
- nivelul pregătirii și motivația elevilor

În funcție de aceste condiții se stabilește: frecvența optimă a evaluării astfel încât să nu depășească posibilitățile de efort ale elevilor și să respecte cerințele regulamentare privind verificarea și aprecierea.

Evaluarea sumativă. reprezintă bilanțul unei activități desfășurate într-o perioadă mai îndelungată. Prin evaluarea finală se stabilește dacă scopurile activității au fost realizate. Rezultatele acestui tip



de evaluare stau la baza programării și organizării activității didactice viitoare (de regulă pentru alte promoții de elevi decât cea care a fost evaluată).

EXEMPLU DE INSTRUMENT DE EVALUARE FINALĂ

Tema: Regulile de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice.

Rezultate ale învățării evaluate:

Conținuturi	Cunoștințe
Regulile de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice	8.1.4 Reguli de circulație rutieră la deplasarea vehiculelor pe drumurile publice

TEST DE EVALUARE

Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru 50 minute.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

I.1. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos, scrieți litera corespunzătoare răspunsului corect:

10 puncte

1. Puteți staționa voluntar pe partea stângă a unui drum public?

- a. nu
- b. da, când drumul are un singur sens de circulație
- c. da, în zona de acțiune a indicatorului "Zonă de staționare cu durată limitată"
- d. da, în zona de acțiune a indicatorului "Prioritate față de circulația din sens invers"

2. Depășirea este interzisă:

- a. pe sectoarele de drum unde este interzisă oprirea voluntară
- b. pe sectoarele de drum unde este interzisă staționarea voluntară
- c. pe sectoarele de drum unde vizibilitatea este redusă sub 50 m
- d. pe autostrăzi

3. Oprirea vehiculelor este interzisă:

- a. în zona de acțiune a indicatorului „Oprirea interzisă”, până la prima intersecție
- b. pe partea carosabilă a drumurilor naționale
- c. în dreptul căilor de acces care deservește proprietățile alăturate drumurilor publice
- d. în zona de acțiune a indicatorului "Staționare interzisă"

4. Într-o intersecție unde circulația se desfășoară în sens giratoriu, conducătorilor auto le este interzis:

- a. să reducă viteza, întrucât se creează pericolul de blocare
- b. să oprească autovehiculele, în afara situațiilor impuse de trafic
- c. să întoarcă, prin ocolirea sensului giratoriu
- d. să staționeze în sens giratoriu

5. Semnificația indicatoarelor de interdicere sau restricție, în lipsa altor precizări, încetează:

- a. la 100 m de locul unde este instalat indicatorul
- b. la 200 m de locul unde este instalat indicatorul
- c. în prima intersecție
- d. la 500 m de locul unde este instalat indicatorul

I.2. Scrieți litera corespunzătoare fiecărui enunț (1, 2, 3, 4, 5) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals.

10 puncte

1. Tramvaiele, se depășesc de regulă, pe partea stângă.

2. Staționarea este interzisă, în toate cazurile în care oprirea este interzisă.



3. Pe sens unic oprirea și staționarea se pot face și pe stânga, dacă rămâne liberă cel puțin o bandă.
 4. Atunci când culoarea semaforului se schimbă din culoarea verde în culoarea galben, conducătorului îi revine obligația de a traversa cu viteză redusă.
 5. La întâlnirea într-o intersecție a semnalului verde al semaforului și indicatorului "Oprire", conducătorul respectă semnificația semaforului.

I.3. În coloana A sunt enumerate regulile de circulație, iar în coloana B, definițiile acestora. Scrieți asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B. **10 puncte**

A. Reguli de circulație	B. Definiții
1. Oprirea 2. Staționarea 3. Depășirea 4. Parcarea 5. Întoarcerea	a. Staționarea în locuri special destinate, semnalizate cu indicatoare sau cu marcaje b. Imobilizarea voluntară a vehiculului mai mult de 5 minute c. Imobilizarea voluntară a vehiculului mai puțin de 5 minute d. Manevra prin care un vehicul trece înaintea altui vehicul sau pe lângă un obstacol, prin schimbarea direcției și ieșirea de pe bandă sau din șirul de vehicule în care s-a aflat. e. Schimbarea direcției de mers

SUBIECTUL II **(30 de puncte)**

II.1. Scrieți cifrele 1, 2, 3, 4, 5 și în dreptul fiecăreia scrieți noțiunea care completează spațiile libere corespunzătoare, astfel încât afirmația să fie corectă. **10 puncte**

a. Autovehiculul este un1..... pus în mișcare de o forță2..... de un izvor propriu de3.....

b. Indicatoarele de reglementare, pot fi: de prioritate, de ...4.... sau restricție și de5.....**II.2.**
 Răspundeți la următoarele cerințe referitoare la oprirea și staționarea autovehiculelor: **20 puncte**

a. Precizați cinci situații în care oprirea este interzisă.

b. Precizați situațiile în care staționarea este interzisă.

SUBIECTUL III **(30 de puncte)**

Alcătuieți un eseu cu titlul "**Reguli generale de circulație**" după următoarea structură de idei:

a. Preselecția (definiție).

b. Depășirea (obligația celui care depășește, obligațiile celui care este depășit).

c. Întoarcerea (cazuri de interdicere a întoarcerii).

d. Situații în care este interzis mersul înapoi.

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

SUBIECTUL I **(30 de puncte)**

I.1. (10 puncte)

1 - b; 2 - c; 3 - a; 4 - b; 5 - c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I. 2. (10 puncte)

1 - F; 2 - A; 3 - A; 4 - F; 5 - A.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

I.3. (10 puncte)

1 - c; 2 - b; 3 - d; 4 - a; 5 - e.

Pentru fiecare asociere corectă se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

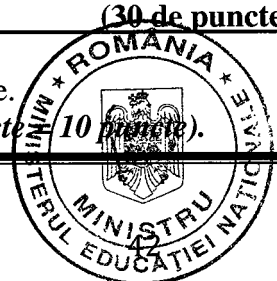
Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

SUBIECTUL II **(30 de puncte)**

II.1. (10 puncte)

1 - vehicul; 2 - alimentată; 3 - energie; 4 - interdicere; 5 - obligare.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).



Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

II.2. (20 puncte)

a. 10 puncte

Situațiile în care oprirea este interzisă:

- în zona de acțiune a indicatorului "Oprirea interzisă";
- pe trecerile la nivel cu calea ferată curentă și la o distanță mai mică de 50 m înainte și după acestea;
- pe poduri, pe și sub pasaje denivelate, precum și pe viaducte;
- în curbe și în alte locuri cu vizibilitate redusă sub 50 m;
- pe trecerile pentru pietoni ori la mai puțin de 25 m înainte și după acestea;
- în stațiile mijloacelor de transport public de persoane, precum și la mai puțin de 25 m înainte și după acestea;
- în locul în care se împiedică vizibilitatea asupra unui indicator sau semnal luminos;
- pe pistele obligatorii pentru pietoni și/sau bicicliști ori pe benzile rezervate unor anumite categorii de vehicule, semnalizate ca atare;
- pe partea carosabilă a autostrăzilor, a drumurilor expres și a celor naționale europene;
- pe trotuar, dacă nu se asigură spațiu de cel puțin 1 m pentru circulația pietonilor;
- în locurile unde este interzisă depășirea.

Pentru oricare 5 răspunsuri corecte se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

b. 10 puncte

Situațiile în care staționarea este interzisă:

- pe drumurile publice cu o lățime mai mică de 6 m;
- în dreptul căilor de acces care deservește proprietățile alăturate drumurilor publice;
- în pante și în rampe;
- în locul unde este instalat indicatorul cu semnificația "Staționare alternantă", în altă zi sau perioadă decât cea permisă, ori indicatorul cu semnificația "Zonă de staționare cu durată limitată" peste durata stabilită;
- în zona de acțiune a indicatorului cu semnificația "Staționarea interzisă" și a marcajului cu semnificația de interdicere a staționării.

Pentru fiecare precizare corectă se acordă câte 2 puncte (5 x 2 puncte = 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

SUBIECTUL III

(30 de puncte)

a. (4 puncte)

Preselecția reprezintă ocuparea din mers a benzii (rândului) corespunzător, de la 50 m înainte de intersecție, atât în localități, cât și în afara acestora.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

b. (11 puncte)

Conducătorul de vehicul care efectuează depășirea este obligat:

- să se asigure că acela care îl urmează sau îl precedă nu a semnalizat intenția începerii unei manevre similare și că poate depăși fără a pune în pericol sau fără a stânjeni circulația din sens opus; **(2 puncte)**
- să semnalizeze intenția de efectuare a depășirii; **(1 punct)**
- să păstreze în timpul depășirii o distanță laterală suficientă față de vehiculul depășit; **(1 punct)**
- să reentre pe banda sau în șirul de circulație inițial după ce a semnalizat și s-a asigurat că poate efectua această manevră în condiții de siguranță pentru vehiculul depășit și pentru ceilalți participanți la trafic. **(4 puncte)**

Conducătorul de vehicul care urmează să fie depășit este obligat:

- să nu mărească viteza de deplasare; **(1 punct)**



- să circule cât mai aproape de marginea din dreapta a părții carosabile sau a benzii pe care se deplasează. (2 puncte)

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

c. (9 puncte)

Se interzice întoarcerea vehiculului:

- în locurile în care este instalat indicatorul "întoarcerea interzisă". (1 punct)
- în locurile în care este interzisă oprirea voluntară a vehiculelor, cu excepția intersecțiilor, inclusiv cele cu circulație în sens giratoriu, precum și în zona de presecție unde sunt aplicate marcaje continue, iar în lipsa acestora, la o distanță mai mică de 25 m de colțul intersecției. (4 puncte)
- în intersecțiile în care este interzis virajul la stânga, precum și în cele în care, pentru efectuare, este necesară manevrarea înainte și înapoi a vehiculului. (2 puncte)
- în locurile unde soliditatea drumului nu permite. (1 punct)
- pe drumurile cu sens unic. (1 punct)

Pentru răspuns incorect sau lipsa răspunsului 0 puncte.

d. (6 puncte)

Se interzice mersul înapoi cu vehiculul:

- în toate cazurile de interdicere ale întoarcerii, cu excepția sensului unic (2 puncte)
- pe o distanță mai mare de 50 m; (1 punct)
- la ieșirea din garaje și curți ori alte spații laterale drumului. (1 punct)
- în cazul în care vizibilitatea în spate este împiedicată, vehiculul poate fi manevrat înapoi numai atunci când conducătorul acestuia este dirijat de persoane aflate în afara vehiculului. (2 puncte)

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0 puncte.

LUCRARE PRACTICĂ

TEMA LUCRĂRII: Lucrările de întreținere tehnică zilnică a autovehiculelor

Rezultate ale învățării evaluate:

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
8.1.12 Lucrări de întreținere tehnică zilnică și periodică 8.1.13 Norme de igienă, securitate a muncii și PSI, specifice lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică, la tractor	8.2.14 Verificarea zilnică și periodică a stării tehnice a tractorului 8.2.15 Executarea lucrărilor de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor 8.2.16 Aplicarea normelor de igienă, securitate a muncii și PSI, pentru lucrările de întreținere tehnică zilnică și periodică la tractor	8.3.5 Asumarea inițiativei în vederea îmbunătățirii stării tehnice a autovehiculului (compară situația problemă cu situația normală, emite idei privind rolul lui în rezolvarea problemei) 8.3.6 Manifestarea responsabilității în timpul lucrărilor de întreținere tehnică, zilnică și periodică la tractor

Enunțul temei pentru proba practică:

Lucrările de întreținere au un caracter de prevenire a uzurilor anormale și a defecțiunilor tehnice ce pot interveni în timpul exploatării autovehiculului.

Înainte de a vă deplasa pe drumurile publice executați lucrările de întreținere tehnică zilnică autoturismului cu care efectuați orele de conducere auto.

Conținuturi: Lucrările de întreținere tehnică zilnică și periodică

• **Întreținerea tehnică zilnică:**

- verificarea instalației de alimentare, de ungere, de răcire, de iluminare și semnalizare;
- verificarea sistemului de frânare și a mecanismului de direcție;
- verificarea sistemului de rulare.

Sarcini de lucru:

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism

Domeniul de pregătire profesională: Agricultură



- a. Selectarea echipamentului de lucru pentru executarea lucrărilor de întreținere zilnică a autovehiculelor.
- b. Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiale necesare lucrării de întreținere zilnică a autovehiculelor.
- c. Stabilirea lucrărilor de întreținere zilnică a autovehiculelor.
- d. Executarea lucrărilor de întreținere zilnică:
 - verificarea instalației de alimentare, de ungere, de răcire, de iluminare și semnalizare;
 - verificarea sistemului de frânare și a mecanismului de direcție;
 - verificarea sistemului de rulare;
 - informarea instructorului auto cu privire la constatările din timpul verificărilor și a lucrărilor ce trebuie executate;
 - remedierea defecțiunilor tehnice constatate în timpul verificărilor;
 - verificarea calității lucrărilor executate;
- e. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii.
- f. Utilizarea limbajului de specialitate.

Organizarea clasei: pe grupe de elevi.

Materiale: fișe de lucru, trusă de chei

Timp de lucru: 30 minute

FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Numele și prenumele elevului:

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Selectarea echipamentului de lucru necesar verificării stării tehnice a autovehiculelor.	10 p	
		Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiale necesare verificării stării tehnice a autovehiculelor și pentru remedierea defecțiunilor tehnice apărute.	10 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	- verificarea instalației de alimentare, de ungere, de răcire, de iluminare și semnalizare	10 p	
		- verificarea sistemului de frânare și a mecanismului de direcție	10 p	
		- verificarea sistemului de rulare	10 p	
		- informarea instructorului auto cu privire la constatările din timpul verificărilor și a lucrărilor ce trebuie executate	10 p	
		- remedierea defecțiunilor tehnice constatate în timpul verificărilor.	10 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate	1. Verificarea calității lucrării executate	10 p	
		2. Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii	10 p	

	(maxim 30 p)	3. Utilizarea limbajului de specialitate	10 p	
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p	
PUNCTAJ TOTAL			100 p	
PUNCTAJ FINAL				

Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A urmat instrucțiunile		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A utilizat corect materialele		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A dus activitatea până la capăt		
A raportat rezultatele activităților profesionale		
A pus echipamentele la locul lor după utilizare		
A făcut curat la locul de muncă		

• Bibliografie

1. Marin Manolescu, Evaluarea școlară, Metode, tehnici, instrumente, Editura Meteor Press, București 2005
2. Dr. Marin Scurtu, dr. Georgeta Florea, dr. Honțuș Dumitru, Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, Pedagogie, București 2006
3. Marius Stănculescu, Noul cod rutier, Editura Teocora, 2006
5. Pagini Web: www.google.ro;



MODUL IV: PREGĂTIREA ȘI SERVIREA PREPARATELOR CULINARE

• Notă introductivă

Modulul „Pregătirea și servirea preparatelor culinare”, componentă a ofertei educaționale (curriculare) pentru calificarea profesională „Lucrător în agroturism” din domeniului de pregătire profesională *Agricultură*.

Modulul face parte din pregătirea practică aferentă clasei a XI-a învățământ profesional.

Modulul are alocat un număr de **210 ore/an**, conform planului de învățământ, din care:

- **120 ore/an** – laborator tehnologic
- **90 ore/an** – instruire practică

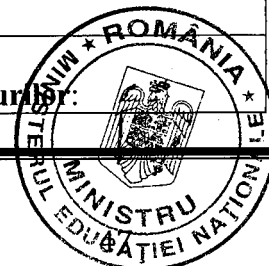
Modulul „Pregătirea și servirea preparatelor culinare” este centrat pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile specificate în SPP-ul corespunzător calificării profesionale de nivel 3, „Lucrător în agroturism” din domeniul de pregătire profesională *Agricultură* sau în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Competențele construite în termeni de rezultate ale învățării se regăsesc în Standardul de Pregătire Profesională pentru calificarea „Lucrător în agroturism”.

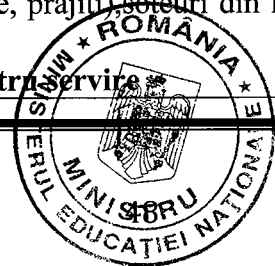
• Structură modul

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

URÎ 6. PREGĂTIREA ȘI SERVIREA PREPARATELOR CULINARE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.1.	6.2.1.	6.3.1.	<ul style="list-style-type: none">• Prelucrarea materiilor prime<ul style="list-style-type: none">- Clasificarea materiilor prime: de origine:vegetală și animală- Prelucrarea primară a materiilor prime: sortare, curățare, divizare, tranșare- Prelucrarea termică a materiilor prime: opărire, fierbere, înăbușire• Mijloace de lucru utilizate la prelucrarea materiilor prime<ul style="list-style-type: none">- Mijloace de lucru primare și termice- Operații de pregătire a ustensilelor și obiectelor de inventar pentru producție- Norme de igienă și securitate în muncă specifice prelucrării primare și termice a materiilor prime
6.1.2.	6.2.2.		
6.1.3.	6.2.3.	6.3.2.	
6.1.4.	6.2.4.	6.3.3.	
6.1.5.	6.2.5.		
6.1.6.	6.2.6.		
6.1.7.	6.2.7. 6.2.8.	6.3.4.	Gustări și antreuri <ul style="list-style-type: none">• Clasificarea gustărilor și antreurilor:



6.1.8. 6.1.9. 6.1.10. 6.1.11.	6.2.9. 6.2.10. 6.2.11. 6.2.12. 6.2.13.	6.3.5. 6.3.6.	<ul style="list-style-type: none"> - gustări reci și calde; - antreuri reci și calde; • Procesul tehnologic de preparare a gustărilor calde și antreurilor: -Gustări reci: sandvișuri și tartine diferite, ouă și legume umplute; -Gustări calde: chifteluțe, crochete; -Antreuri reci: piftie de pasăre; -Antreuri calde: pizza, spaghetti - Defecte de calitate a gustărilor și antreurilor • Pregătirea preparatelor pentru servire • Norme de igienă și protecția muncii specifice preparării gustărilor și antreurilor
6.1.12. 6.1.13. 6.1.14. 6.1.15. 6.1.16.	6.2.14 6.2.15. 6.2.16. 6.2.17. 6.2.18. 6.2.19. 6.2.20.	6.3.7. 6.3.8. 6.3.9.	Preparate culinare complexe de felul I <ul style="list-style-type: none"> • Clasificare: salate combinate, preparate din pește: preparate lichide • Procesul tehnologic de obținere a preparatelor a culinare complexe de felul I : - <i>Salate combinate:</i>salată orientală, salată a la rousse, salată de boeuf, salată de țelină cu mere, salată de vinete cu maioneză; - <i>Preparate din pește:</i> rasol, saramură, plachie; - <i>Preparate lichide:</i> supe (cu găluște, de roșii cu orez, de cartofi);supe-cremă (de cartofi, de carne de pui); (țărănească cu carne de vită, de burtă, de potroace); borșuri (de perișoare, cu carne de miel); • Pregătirea preparatelor pentru servire • Norme de igienă și protecția muncii specifice obținerii preparatelor de felul I
6.1.17. 6.1.18. 6.1.19. 6.1.20. 6.1.21. 6.1.21.	6.2.21. 6.2.22. 6.2.23 6.2.24. 6.2.25. 6.2.26. 6.2.27. 6.2.28.	6.3.10. 6.3.11. 6.3.12.	Preparate culinare complexe de felul II <ul style="list-style-type: none"> • Clasificare: preparate de bază din legume, din carne cu legume sau crupe, preparate din carne tocată, fripturi, salate, garnituri, salate combinate, preparate din pește • Procesul tehnologic de obținere a preparatelor a culinare complexe de felul II : -<i>Preparate de bază din legume:</i> iahnie de fasole, ghiveci de legume -<i>Preparate din carne cu legume sau crupe:</i>mazăre cu carne de vită, varză cu ciolan de porc, ostropel din carne de pui, pilaf cu carne de pasăre; -<i>Preparate din carne tocată:</i> chifteluțe cu sos, ardei umpluți,sarmale în foi, musaca de cartofi; -<i>Fripturi:</i> pui la frigare, mușchi de porc la grătar, pui la tavă, șnițel pane; -<i>Salate:</i> de roșii și castraveți, de varză, de salată verde, de ardei copti; -<i>Garnituri:</i> din cartofi (natur piure, prăjiți), soteuri din legume, pilaf, mămăliguță; • Pregătirea preparatelor pentru servire



			<ul style="list-style-type: none"> • Norme de igienă și protecția muncii specifice obținerii preparatelor de felul II
6.1.22.	6.2.29.	6.3.13.	Dulciuri de bucătărie și preparate tradiționale de patiserie <ul style="list-style-type: none"> • Clasificare • Procesul tehnologic de obținere a dulciurilor de bucătărie: cremă de zahăr ars, papanasi, găluște cu praf de cacao, colțunași cu brânză de vaci, salată de fructe; • Procesul tehnologic de obținere a preparatelor tradiționale de patiserie: cozonac, pască, colac, plăcinte, brânzoaice; • Calitatea preparatelor <ul style="list-style-type: none"> - <i>analiză senzorială</i> (aspect, culoare, consistență, miros, gust); - <i>defecte:</i> de culoare, de consistență, de gust și miros, cauze, remedieri; • Norme de igienă și protecția muncii specifice obținerii deserturilor.
6.1.23.	6.2.30.		
6.1.24.	6.2.31.	6.3.14.	
6.1.25.	6.2.32.		
6.1.26.	6.2.33.		
6.1.27.	6.2.34.	6.3.15.	<ul style="list-style-type: none"> • Pregătirea spațiilor de servire <ul style="list-style-type: none"> -Curățenia în spațiile de servire: etape, operații -Aranjarea mobilierului: modalități de dispunere a meselor, scaunelor, băncilor, dulapurilor; - Decorarea spațiilor în funcție de: anotimp și eveniment -Curățarea și întreținerea inventarului de servire • Mise-en-place-ul <ul style="list-style-type: none"> -Obiecte de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, oliviere, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete; -Aranjarea mesei pentru : mic dejun;dejun;cină;mese festive; • Norme de igienă și protecția muncii: specifice aranjării și decorării spațiilor de servire.
6.1.28.	6.2.35.		
6.1.29.	6.2.36.	6.3.16.	
6.1.30.	6.2.37.		
6.1.31.	6.2.38.		
6.1.32.	6.2.39.	6.3.17.	<ul style="list-style-type: none"> • Servirea preparatelor: <ul style="list-style-type: none"> - Tehnici și metode de servire: serviciul direct, indirect, la gheridon, la farfurie, - Reguli de servire specifice: sistemului de servire aplicat și tipurilor de preparate(gustări, antreuri, preparate culinare de felul I, preparate culinare de felul II, dulciuri) • Norme de igienă specifice servirii preparatelor
6.1.33.	6.2.39.	6.3.18.	
6.1.34.	6.2.40.	6.3.20.	
6.1.35.	6.2.41.		
	6.2.42.		
	6.2.43.		
	6.2.44.		
6.1.36.	6.2.45.	6.3.21.	<ul style="list-style-type: none"> • Servirea băuturilor: <ul style="list-style-type: none"> - Reguli de servire a băuturilor alcoolice - Reguli de servire a băuturilor nealcoolice - Reguli de servire a băuturilor calde sau reci; • Norme de igienă specifice servirii băuturilor
6.1.37.	6.2.46.		
6.1.38.	6.2.47.		
6.1.39.	6.2.48.		<ul style="list-style-type: none"> • Debarasarea în spațiile de servire <ul style="list-style-type: none"> -Reguli de debarasare: specifice obiectelor de inventar



6.1.40.	6.2.49.	6.3.22.	debarasate;
6.1.41.	6.2.50.	6.3.23.	- <i>Pregătirea spațiilor după debarasare</i> : măturare, aerisire, schimbarea fețelor de masă, naproanelor, șervetelor;
			- <i>Norme de igienă și protecția muncii</i> : specifice debarasării și pregătirii spațiilor după debarasare;

• **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):**

- Calculator, videoproiector, Internet, soft-uri educaționale specifice, filme, prezentări PPT;
- Manuale, auxiliare curriculare, suport de curs, fișe de lucru, fișe de documentare, fișe tehnologice, planșe didactice, reviste de specialitate
- Mijloace de prelucrare:
 - primară: vase de mărimi diferite, cuțite, blaturi de lemn, site, teluri, mașini de tocat, robot de bucătărie ;
 - termică: vase de diferite mărimi, spumiere, palete din lemn, strecurătoarea, grătar, frigăruia, frigider, mașina de gătit, cuptor, cuptor cu microunde;
- Materii prime pentru obținerea următoarelor preparate:
 - Gustări și antreuri : reci și calde
 - Salate combinate: salată orientală, salată a la rousse, salată de boeuf, salată de țelină cu mere, salată de vinete cu maioneză
 - Preparate din pește: rasol, saramură, plachie
 - Preparate lichide: supe; supe-cremă , ciorbe, borșuri
 - Preparate din legume: iahnie de fasole, ghiveci de legume, roșii umplute cu orez, ciuperci cu smântână
 - Preparate din carne cu legume sau crupe: mazăre cu carne de vită, varză cu ciolan de porc, stufat de miel, ostropel din carne de pui, pilaf cu carne de pasăre
 - Preparate din carne tocată : chifteluțe cu sos, ardei umpluți, sarmale în foi, musaca de cartofi, pârhoale, mititei
 - Fripturi: pui la frigare, mușchi de porc la grătar, pui la tavă, șnițel pane
 - Salate: de roșii și castraveți, da varză, de salată verde, de ardei copti
 - Deserturi: crema de zahăr ars, papanashi, găluște cu prune, colțunași cu brânză de vaci, salată de fructe, cozonac, pască, colac, plăcinte, brânzoaice
- Obiecte de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete
- Spații de servire, mese, scaune, dulapuri, obiecte decorative: decorațiuni din lemn, vegetale și ceramică, țesături și obiecte tradiționale specifice zonei

• Sugestii metodologice

La baza elaborării curriculum-ului „**Pregătirea și servirea preparatelor culinare**”, a stat Standardul de Pregătire Profesională, respectiv unitatea de rezultate ale învățării „ **Pregătirea și servirea preparatelor culinare**”.

Standardul de Pregătire Profesională s-a proiectat după un model nou, centrat pe rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Conținuturile modului trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire.



Se recomandă ca orele să se desfășoare în laboratoare sau/ și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de rezultate ale învățării.

Pregătirea practică în cabinete/ laboratoare tehnologice/ ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la agentul economic are importanță deosebită în atingerea rezultatelor învățării.

Pentru eficientizarea procesului de predare/ învățare, profesorul trebuie să-și proiecteze din timp activitatea didactică prin elaborarea de fișe de documentare, fișe de lucru, fișe de observație, probe de evaluare și autoevaluare, prin pregătirea materialelor necesare, precum și a spațiului de lucru.

Numai astfel, prin asigurarea resurselor materiale, elevii pot să dobândească cunoștințe, să-și formeze abilitățile și atitudinile cerute de unitatea de rezultate ale 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, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe exersarea potențialului psiho-fizic al acestora, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinare și alternanță 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) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul Brainstorming, metoda „Pălăriile gânditoare”, metoda 6/3/5, metoda „Cafeneaua”, metoda cubului, metoda mozaicului, , jocul de rol, metoda ciorchinelui, turul galeriei, etc;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete cum ar fi modelul experimental, activitățile de documentare, modelarea, observația/ investigația dirijată etc.;

Exemplificare metodă didactică:

Metoda cubului presupune analiza unui concept, a unei noțiuni sau a unei teme prin proiectarea ei pe cele șase fețe ale unui cub, fiecare dintre ele presupunând o abordare distinctă a subiectului respectiv.

Se împarte clasa în 6 grupe, fiecare dintre ele examinând tema din perspectiva cerinței de pe una dintre fețele cubului:

- a. Descrie (*cum arată*)
- b. Compară (*ce este asemănător? Ce este diferit?*)
- c. Analizează *spune din ce se compune.*
- d. Asociază *la ce te îndeamnă să te gândești?*
- e. Aplică (*La ce poate fi folosit ?*)
- f. Argumentează *pro sau contra și enumeră o serie de motive care vin în sprijinul afirmației tale.*

Afișarea formei finale pe tablă sau pe perete.

Desfășurarea lecției:

- 1- Se anunță tema pusă în discuție : *Obținerea și servirea preparatului „chiftele cu sos”*
- 2- Se împarte clasa în echipe de 4-5 elevi
- 3- Se distribuie clasei un cub din carton
- 4 -Pe fețele cubului sunt notate cuvintele:
 - a) ”descrie”;
 - b) ”compară”;
 - c) ”asociază”;



- d) "analizează";
- e) "aplică";
- f) "argumentează".

5. Se atribuie temele fiecărui grup :

- grupa 1 - Primește ca sarcină de lucru să descrie materiile prime, auxiliare și ustensilele utilizate la obținerea chifteluțelor
- grupa 2 – Primește ca sarcină de lucru să descrie materiile prime, auxiliare și ustensilele utilizate la obținerea sosului
- grupa 3 - Primește ca sarcină de lucru să descrie operațiile și etapele de obținere a chifteluțelor
- grupa 4 - Primește ca sarcină de lucru descrie operațiile și etapele de preparare a sosului
- grupa 5– Primește ca sarcină de lucru să analizeze indicii de calitate și/sau defectele preparatului „chifteluțe cu sos”
- grupa 6– Primește ca sarcină de lucru să prezinte modalități de prezentare și servire a preparatului „chifteluțe cu sos”

6. Se atribuie rolurile membrilor fiecărui grup

- "cititorul" - rostogolește cubul și anunță grupului cerința înscrisă pe fața de deasupra;
- "ascultatorul activ" / "cercetașul" repetă sarcina, o reformulează pentru a fi înțeleasă de fiecare membru, adresează întrebări profesorului;
- "interogatorul" solicită idei legate de modul de rezolvare a sarcinii de la membrii grupului;
- "rezumatorul" va fi "raportorul" grupului, va trage concluziile, le va nota și le va comunica întregii clase;

7. Elevii vor lucra pe grupe pe foi pe care vor reprezenta fețele unui cub

8. "Raportorul" grupului va prezenta întregii clase modul în care grupul său a rezolvat cerința;

9. Se aduc lămuriri, completări de către profesorul "consultant" / "participant" / "observator".

Prin folosirea acestei metode se provoacă și se solicită participarea activă a elevilor, se valorifică experiența personală a elevilor, se dezvoltă capacitatea de a descrie, de a compara, de a face anumite asociații logice, de a analiza, de a aplica și argumenta, exersându-se astfel atitudinea creativă și exprimarea personalității. Metoda asigură condiții optime elevilor să se afirme atât individual cât și în echipă, să beneficieze de avantajele învățării prin cooperare. Stimulează participarea activă a elevilor la propria lor formare și îi încurajează să gândească liber și deschis

Autorii propun următoarele *activități de învățare*, ce se pot utiliza în cadrul orelor de pregătire practică la modulul „**Pregătirea și servirea preparatelor culinare**”:

1. Pregătirea spațiului de lucru pentru obținerea preparatelor culinare
2. Prelucrarea primară a materiilor prime în vederea obținerii preparatelor culinare
3. Prelucrarea termică a materiilor prime în vederea obținerii preparatelor culinare
4. Pregătirea gustărilor reci și calde conform tehnologiei de preparare
5. Prepararea antreurilor reci și calde conform tehnologiei de preparare
6. Prepararea salatelor combinate de felul I conform procesului tehnologic
7. Pregătirea preparatelor culinare complexe, de felul I
8. Executarea preparatelor din pește
9. Efectuarea preparatelor lichide complexe
10. Obținerea preparatelor de bază din legume
11. Realizarea preparatelor din carne cu legume sau crupe
12. Obținerea preparatelor de bază din carne tocată
13. Prepararea fripturilor
14. Prepararea salatelor și garniturilor ce însoțesc fripturile
15. Prepararea dulciurilor complexe de bucătărie
16. Curățarea și întreținerea inventarului de servire
17. Efectuarea mise-en-place-ului în funcție de tipul mesei, eveniment sau serviciul comandat

18. Servirea preparatelor culinare de felul I și felul II utilizând tehnicile și metodele specifice
19. Servirea dulciurilor utilizând tehnicile și metodele specifice
20. Servirea băuturilor alcoolice și nealcoolice
21. Debarasarea și efectuarea curățeniei în spațiile de servire

• Sugestii privind evaluarea

Evaluarea rezultatelor activității școlare reprezintă un comportament esențial și definitoriu al procesului de învățământ situat pe același plan cu dobândirea cunoștințelor, a abilităților și aptitudinilor.

Evaluarea însoțește și se inserează în activitatea instructiv educativă constituind punctul de plecare și premiza autoreglării și ameliorării continue a acestei activități și a sistemului de învățământ în ansamblu.

Formele evaluării: observare, probe orale, probe scrise, probe practice, referate, portofolii, teste de cunoștințe și deprinderi.

În funcție de momentul în care se realizează evaluarea și de modul de integrare a acesteia în procesul didactic, există trei tipuri de evaluare: inițială, continuă și sumativă. Fiecare dintre aceste forme de evaluare are funcții specifice.

Evaluarea inițială. Se efectuează la începutul unui program de instruire. Prin evaluarea inițială se urmărește:

- să se stabilească dacă elevii dețin acele cunoștințe parcurse anterior, care stau la baza înțelegerii și însușirii cunoștințelor ce urmează;
- să se cunoască potențialul intelectual și motivația pentru învățare a elevului.

Pentru reușita în evaluarea inițială, se vor consulta programele disciplinelor parcurse și se va stabili ce cunoștințe, ce capacități formate anterior sunt importante pentru realizarea obiectivelor pedagogice la disciplina pe care o predă.

În funcție de rezultate, profesorul va stabili modul în care va structura și va organiza materia, metodele și mijloacele de învățământ cele mai adecvate, va stabili dacă este necesar un program de recuperare cu întreaga clasă sau sunt necesare măsuri de sprijin și recuperare pentru anumiți elevi; va grupa elevii după nivelul inițial de pregătire, în scopul diferențierii și individualizării instruirii.

Evaluarea continuă (formativă) presupune verificarea și aprecierea rezultatelor pe întreg parcursul procesului didactic.

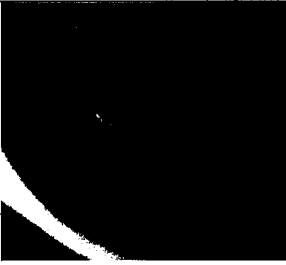
Prin evaluarea formativă, pe măsura parcurgerii materiei de studiu, se verifică și se apreciază performanțele tuturor elevilor; se constată efectele activității de predare - învățare și progresele înregistrate de elevi; se identifică lacunele și dificultățile de învățare. În funcție de toate acestea se organizează activitatea de predare și învățare ulterioare, se iau măsuri de corectare și ameliorare continuă a procesului didactic.

În cazul elevilor cu dificultăți de învățare, dar și după evaluări reprezentative/de sinteză, pentru a remedia și a umple golurile/lacunele se folosesc fișe de recuperare/ameliorare a învățării.

FIȘE DE EVALUARE

1. Completați în tabel materiile prime și auxiliare necesare pentru prepararea chifteluțelor:



	1.....
	2.....
	3.....
	4.....
	5.....

2. Enumerați ingredientele necesare preparării sosului:

.....

.....

3. Alege din operațiile enumerate mai jos cele specifice preparării a chifteluțelor și sosului și notează-le în tabel :

- tocarea cărnii
- înăbușirea legumelor
- curățarea și spălarea legumelor
- rumenirea chifteluțelor
- fierberea sosului
- tăierea legumelor

Operații pregătitoare	Prepararea chifteluțelor	Prepararea sosului

4. Notează în tabelul de mai jos defectele și cauzele defectelor preparatului,, chifteluțe cu sos,,:

Defecte	Cauze defecte

Frecvența evaluării formative este hotărâtă de către profesor și depinde de condițiile concrete în care se desfășoară activitatea de învățământ:

- numărul de ore afectat disciplinei prin planul de învățământ
- gradul de dificultate al cunoștințelor
- nivelul pregătirii și motivația elevilor

În funcție de aceste condiții se stabilește: frecvența optimă a evaluării, astfel încât să nu depășească posibilitățile de efort ale elevilor și să respecte cerințele regulamentare privind verificarea și aprecierea.

Evaluarea sumativă reprezintă bilanțul unei activități desfășurate într-o perioadă mai îndelungată. Prin evaluarea finală se stabilește dacă scopurile activității au fost realizate. Rezultatele acestui tip



de evaluare stau la baza programării și organizării activității didactice viitoare (de regulă pentru alte promoții de elevi decât cea care a fost evaluată).

EXEMPLU DE INSTRUMENT DE EVALUARE LUCRARE PRACTICĂ

TEMA LUCRĂRII: Obținerea preparatelor de bază din carne tocată

Rezultate ale învățării evaluate

Cunoștințe	Abilități	Atitudini
6.1.17. Preparate complexe de felul II-clasificare 6.1.19. Tehnologia de obținere a preparatelor din carne tocată, a fripturilor, salatelor și garniturilor ce însoțesc fripturile. 6.1.20. Defecte de calitate a preparatelor culinare complexe de felul II 6.1.21. Operații de pregătire a preparatelor pentru servire 6.1.21. Norme de igienă, securitate și sănătate în muncă specifice obținerii preparatelor de felul II	6.2.23. Obținerea preparatelor de bază din carne tocată 6.2.26. Identificarea defectelor de calitate a preparatelor culinare complexe de felul II 6.2.27. Porționarea și pregătirea preparatelor obținute pentru servire 6.2.28. Aplicarea normelor specifice de igienă, securitate și sănătate în muncă la obținerea preparatelor complexe de felul II	6.3.10. Obținerea preparatelor culinare complexe de felul II conform fișei tehnologice 6.3.11. Colaborarea cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor privind preparatele culinare de felul II 6.3.12. Depozitarea reziduurilor rezultate din activitățile de obținere a preparatelor culinare de felul II se face ăra afectarea mediului înconjurător

Enunțul temei pentru proba practică:

Preparați 20 porții de chifeluțe cu sos și pregătiți acest preparat pentru a fi servit turiștilor.

Sarcini de lucru:

- Selectarea fișei tehnologice în vederea executării preparatului.
- Organizarea locului de muncă: aprovizionarea cu materiile prime și materialele necesare efectuării preparatului, alegerea ustensilelor necesare
- Cântărirea și porționarea materiilor prime
- Pregătirea ingredientelor
- Realizarea preparatului și a sosului
- Pregătirea preparatului în vederea servirii
- Verificarea calității lucrării executate.
- Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii.
- Utilizarea limbajului de specialitate.

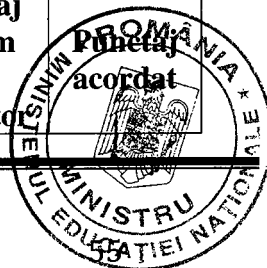
Timp de lucru: 60 minute.

FIȘA DE EVALUARE A PROBEI PRACTICE

Numele și prenumele elevului:

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator
----------	--	-------------------------	----------------------------

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism
Domeniul de pregătire profesională: Agricultură



1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Interpretarea fișei tehnologice în vederea executării preparatului și servirii lui	10 p	
		Alegerea materiilor prime, ustensilelor utilajelor și obiectelor de inventar necesare executării preparatului și servirii lui	10 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Respectarea prescripțiilor din fișa tehnologică a preparatului executat și servit	10 p	
		Utilizarea corespunzătoare a materiilor prime, ustensilelor, utilajelor și obiectelor de inventar pentru executarea și servirea preparatului	20 p	
		Verificarea calității preparatului și servirea acestuia respectând regulile de protocol	20 p	
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p	
1.	Prezentarea sarcinii realizate (maxim 30 p)	Descrierea tehnologiei de execuție a preparatului și a metodelor de verificare a calității acestuia	10 p	
		Descrierea metodei de servire a preparatului și a regulilor de protocol aplicate la servire	10 p	
		Utilizarea terminologiei de specialitate în descrierea tehnologiilor de execuție, control și servire a preparatului	10 p	
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p	
PUNCTAJ TOTAL			100 p	
PUNCTAJ FINAL				

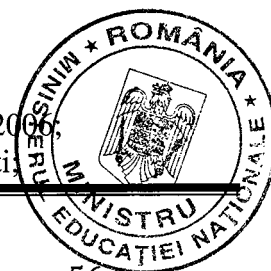
Pentru evaluare poate fi folosită **Lista de control/verificare a abilităților și atitudinilor** formate la elevi.

Atitudinea elevului față de sarcina de lucru	Da	Nu
A urmat instrucțiunile		
A solicitat ajutor atunci când a avut nevoie		
A colaborat cu membrii echipei de lucru		
A utilizat corect materialele		
A respectat normele de securitate și sănătate în muncă		
A utilizat corect vocabularul comun și cel de specialitate		
A dus activitatea până la capăt		
A raportat rezultatele activităților profesionale		
A pus echipamentele la locul lor după utilizare		
A făcut curat la locul de muncă		

• Bibliografie

1. Drăgoi Mariana – *Îndreptar gastronomic pentru agroturism*, Ed.Irecson, 2006;
2. Radu Nicolesu- *Tehnologia restaurantelor*, Editura Inter –REBS, București;

Calificarea profesională: Lucrător în agroturism
Domeniul de pregătire profesională: Agricultură



3. Pirjol Gabriela, ș.a. - *Tehnologia culinară*, manual pentru clasa a X a, a XI a, și a XII a, licee economice și de drept administrativ cu profil de alimentație publică, Ed.Didactică și Pedagogică, București, 2003;
4. Ș. Mihai ș.a. - *Alimentație publică și turism*, manual pentru clasa a IX a – Cultură de specialitate, școala de arte și meserii, Editura Niculescu, 2006;
5. Ș. Mihai ș.a. - *Alimentație publică și turism*, manual pentru clasa a IX a – Instruire practică, școala de arte și meserii, Editura Niculescu, 2006;

