

Liceul Tehnologic "Ștefan cel Mare și Sfânt" Vorona-Botoșani

Avizat C.M.

Avizat C.A.

Avizat C.L.D.P.S.

***Produs realizat în cadrul Proiectului Erasmus+***

***"Professional Development and Sustainability in Gastronomy  
through International Cooperation"***

**2023-2-RO01-KA210-VET-000175783**



***STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ  
CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ***

***Domeniul: Alimentație publică și Turism***

***Clasa a XI-a***

***Titlul modulului:***

***Călătorie culinară prin Europa - Descoperă bucătăriile  
Italiei, Turciei și României (Erasmus+)***

Anul școlar,

2024-2025

## *Curriculum în dezvoltare locală*

Liceul Tehnologic ”Ștefan cel Mare și Sfânt” Vorona

Operator economic: SC Crescendo COM SRL

Titlul modulului: **Călătorie culinară prin Europa - Descoperă bucătăriile Italiei, Turciei și României (Erasmus+)**

Tipul modulului: de aprofundare

Domeniul: Alimentație publică și turism

Calificarea profesională: Tehnician în gastronomie

Clasa aXI-a

Număr de ore: 60 de ore/an

Autori: prof. ing. Todirișcă Iulia, prof. ec. Pinteală Mihai, prof. ing. Andrici Ionela

### **I. Notă introductivă**

CDL-ul constituie oferta curriculară specifică fiecărei unități de învățământ și este realizat în parteneriat cu companii/instituții publice partenere ale unității de învățământ. CDL-ul se proiectează pentru fiecare an de studiu în parte, pentru a răspunde schimbărilor care intervin pe piața forței de muncă la nivel local și/sau regional. Pregătirea practică a elevilor prin CDL se poate desfășura atât prin **ore de laborator tehnologic**, cât și prin **ore de instruire practică**, stabilite de comun acord între unitatea de învățământ și operatorul economic/instituția publică partener de practică, în funcție de necesitățile și posibilitățile de organizare a stagiilor de pregătire practică.

Modulul: **Călătorie culinară prin Europa - Descoperă bucătăriile Italiei, Turciei și României (Erasmus+)** este conceput pentru elevii de clasa a XI-a din domeniul Turism și Alimentație, oferindu-le o experiență unică de descoperire a diverselor culturi culinare din Europa. Prin participarea la mobilități internaționale Erasmus+, elevii vor explora bucătăriile tradiționale din Italia, Turcia și România, dobândind cunoștințe și abilități practice valoroase.

Acest CDL va avea un impact semnificativ asupra elevilor, a școlii și a comunității locale:

- **Elevii:** vor dobândi cunoștințe și abilități valoroase, își vor dezvolta competențele interculturale și vor fi mai bine pregătiți pentru o carieră în domeniul gastronomiei.

- **Școala:** își va consolida relațiile cu parteneri din Europa și va oferi elevilor o experiență de învățare unică și de calitate.
- **Comunitatea locală:** va beneficia de un eveniment culinar intercultural și de o promovare a gastronomiei locale și europene.

### **Competențe vizate**

Prin finalizarea acestui CDL, elevii vor dobândi următoarele competențe:

- **Cunoștințe:**
  - Caracterizarea bucătărilor tradiționale din Italia, Turcia și România
  - Identificarea materiilor prime specifice fiecărei bucătării
  - Cunoașterea tehnicilor culinare specifice fiecărei regiuni
  - Abilitatea de a recunoaște și aprecia diversitatea culinară europeană
- **Abilități:**
  - Pregătirea diverselor preparate tradiționale din Italia, Turcia și România
  - Utilizarea corectă a tehnicilor și echipamentelor culinare
  - Respectarea normelor de igienă și securitate alimentară
  - Abilitatea de a lucra în echipă și de a colabora eficient
- **Atitudini:**
  - Aprecieri pentru diversitatea culinară și valorificarea tradițiilor locale
  - Respectarea culturilor și obiceiurilor culinare din alte țări
  - Promovarea gastronomiei locale și europene
  - Dezvoltarea spiritului antreprenorial și a creativității culinare

**II. Unitățile de rezultate ale învățării corespunzătoare competențelor identificate pentru ocupațiile vizate și standarde de evaluare asociate acestora**

**Unitatea de rezultate ale învățării tehnice generale 15. Organizarea producției în gastronomie**

<i>Cunoștințe</i>	<i>Abilități</i>	<i>Atitudini</i>
<p>15.1.15. Caracterizarea activităților de producție culinară</p> <p>15.1.16. Descrierea metodelor de prelucrare a materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare</p> <p>15.1.17. Precizarea metodelor de remediere a defectelor apărute în timpul prelucrărilor tehnologice</p> <p>15.1.18. Identificarea preparatelor ce se pot realiza pe comandă;</p> <p>15.1.19. Caracterizarea elementelor de decor</p> <p>15.1.20. Cunoașterea metodelor moderne de conservare a alimentelor</p>	<p>15.2.14. Participarea la realizarea operațiilor de pregătire a diferitelor grupe de preparate culinare conform tehnicilor de realizare</p> <p>15.2.15. Remedierea defectelor apărute în pregătirea preparatelor</p> <p>15.2.16. Participarea la realizarea preparatelor la comandă</p> <p>15.2.17. Verificarea decorării și a modului de personalizare a preparatelor</p> <p>15.2.18. Realizarea conservării alimentelor și a preparatelor obținute în spațiile de producție</p>	<p>15.3.13. Implicarea activă și responsabilă în realizarea operațiilor de pregătire a diferitelor grupe de preparate culinare, de preparate la comandă, în decorarea preparatelor și în remedierea defectelor și în conservarea alimentelor, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitatea în muncă</p>
<p>15.1.49. Descrierea caracteristicilor bucătăriei tradiționale românești;</p> <p>15.1.50. Prezentarea obiceiurilor, tradițiilor și a</p>	<p>15.2.47. Participarea la planificarea activității de producție a preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, tradiționale</p>	<p>15.3.30. Implicarea activă responsabilă și creativă în realizarea preparatelor tradiționale asigurând calitatea acestora, în condiții</p>

<p>influențelor culinare în diferite zone geografice;</p> <p>15.1.51. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal;</p> <p>15.1.52. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal;</p>	<p>românești.</p> <p>15.2.48. Verificarea calității materiilor prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal;</p> <p>15.2.49. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate tradiționale românești și/sau cu specific zonal.</p>	<p>de igienă, securitate și siguranță în muncă și prevenirea și stingerea incendiilor.</p>
<p>15.1.53. Descrierea tradițiilor culinare specifice altor popoare;</p> <p>15.1.54. Descrierea caracteristicilor preparatelor din bucătăria internațională;</p> <p>15.1.55. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională;</p> <p>15.1.56. Descrierea particularităților tehnologiilor de obținere a preparatelor din bucătăria internațională.</p>	<p>15.2.50. Participarea la planificarea activității de producție a preparatelor culinare și a deserturilor din bucătăria internațională;</p> <p>15.2.51. Verificarea calității materiilor prime necesare obținerii preparatelor din bucătăria internațională;</p> <p>15.2.52. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a diferitelor preparate culinare și deserturi din bucătăria internațională;</p>	<p>15.3.31. Manifestarea creativității, responsabilității și eficienței în realizarea produselor din bucătăria internațională cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, de securitate și siguranță în muncă și de PSI.</p>

### III. Structura modului

Corelarea dintre rezultatele învățării din SPP și conținuturile învățării

<b>URÎ. 15. Organizarea producției în</b>	<b>Conținuturile învățării</b>
---	--------------------------------

gastronomie			
<i>Rezultate ale învățării</i>			Activități de producție culinară:
<i>Cunoștințe</i>	<i>Abilități</i>	<i>Atitudini</i>	
15.1.15.	15.2.14.	15.3.13.	-Prelucrarea materiilor prime și auxiliare în vederea obținerii preparatelor culinare;
15.1.16.	15.2.15.		-Preparate ce se pot realiza la comandă;
15.1.17.	15.2.16.		-Elemente de decor pentru preparate culinare și utilizarea corespunzătoare a acestora.
15.1.18.;	15.2.17.		Tehnologii specifice bucătăriei tradiționale românești:
15.1.19.	15.2.18.		-Caracteristicile bucătăriei tradiționale românești ;
15.1.20.			-Tradiții și influențe culinare în diferite zone;
			-Materii prime necesare obținerii preparatelor tradiționale românești și a celor cu specific zonal;
			-Particularitățile tehnologiilor de obținere a preparatelor cu specific zonal;
			- Rețete de preparate românești (cu specific moldovenesc): Ciorba rădăuțeană, Tochitură moldovenească, Sarmale moldovenești, Borș moldovenesc, Poale-n brau, Papanashi moldovenești
15.1.49.	15.2.47.	15.3.30.	
15.1.50.	15.2.48.		
5.1.51.	15.2.49..		
15.1.52			
15.1.53.	15.2.50.	15.3.31.	Tehnologii specifice bucătăriei internaționale
15.1.54.	15.2.51.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Descoperă bucătăria italiană</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Rețete de preparate italiene: Pizzolo</li> </ul> </li> </ul>

15.1.55.	15.2.52.		Siciliano, Arancini sicilieni, Pane Cuzatu, Caponata siciliană, Pasta alla Norma, Couscous, Cassata siciliană, Cannoli Sicilieni, Granita siciliană
15.1.56.			<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Participarea la un atelier de preparare a pastei</li> <li>○ Degustare de vinuri italiene</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Explorând bucătăria turcească</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Rețete de preparate turcești: Çökertme Kebab (Bodrum Kebab), Chiftele acrișoare și succulente în stil turcesc, Chiftele de Izmir (İzmir Köfte), Orez cu pui și năut (Chickpea Chicken Rice), Clătite de dovlecei, Chiftele cu roșii în stil egiptean (Fellah Meatballs), Desert delicios cu gutui (Gül Receli), Desertul Sultanului (Sultan Lokumu)</li> <li>○ Degustare de dulciuri turcești</li> </ul> </li> </ul>

#### IV. Sugestii metodologice

În strategia didactică profesorul utilizează mai multe metode, cea mai folosită fiind învățarea centrată pe elev. Profesorul este mentor, îndrumător, comunicator și colaborator. El lucrează împreună cu elevii, îi încurajează și le respectă părerile. În cadrul muncii în echipă, le distribuie diferite roluri și stimulează creativitatea, oferă bibliografie. Este raportor, prezintă clasei concluziile fiecărei grupe.

Elevii preiau controlul asupra planificării sub îndrumarea profesorului. Elevii trebuie să își folosească cunoștințele și ceea ce au învățat în situații de viață reale. Ei sunt încurajați să gândească pe cont propriu, să rezolve probleme și să își facă planuri de acțiune.

Agenții economici sprijină activitatea practică a elevilor la locul de muncă, asigură baza materială și financiară necesară desfășurării procesului de formare pentru muncă și viață.

### **Sugestii privind procesul și metodele de predare/învățare**

Formarea competențelor prevăzute de programă se poate realiza prin utilizarea unor metode de predare-învățare adecvate, prin care elevul să participe direct în procesul instruirii sale. Strategia didactică utilizată de profesor trebuie să țină seama de particularitățile elevilor ( stiluri proprii de învățare, nevoi speciale).

Elevii sunt încurajați să gândească pe cont propriu și să rezolve probleme, să exerseze mânăuirea, faze de lucru, să reprezinte grafic schițe ale atelierului, locului de muncă.

Toate activitățile, exercițiile propuse elevilor urmăresc atingerea criteriilor de performanță în condițiile de aplicabilitate descrise în standardul de pregătire profesională și pregătesc elevul în vederea evaluării competențelor din unitățile de competență prin probele de evaluare prevăzute în standarde.

Pentru reușita procesului educativ, în cadrul aplicării propriu-zise a materialelor de învățare propuse, profesorul trebuie să țină cont de particularitățile colectivului de elevi și de stilurile de învățare ale acestora.

Pentru a menține atenția elevilor la cote înalte propunem profesorilor utilizarea de strategii moderne: antrenarea gândirii critice; implicarea elevilor în propria formare prin învățare interactivă; căutare pe internet prin autoevaluare / interevaluare utilizarea unor forme variate de prezentare a proiectelor și produselor lor în vederea evitării monotoniei.

### **Precizări privind caracterul activ și centrat pe elev al metodelor de predare/învățare**

Procesul de predare-învățare trebuie să aibă un caracter activ, centrat pe elev, de aceea se vor avea în vedere următoarele aspecte și modalități de lucru.

Diferențierea sarcinilor și timpului alocat prin:

-gradarea sarcinilor de învățare, în funcție de abilitățile fiecăruia, de stilurile de învățare ale elevilor;

-adaptarea sarcinilor de învățare pentru grupuri sau elevi diferiți, în funcție de abilități.

## **V. Evaluarea**

Prin probele de evaluare se urmărește demonstrarea competențelor specifice și cele practice.

Realizarea competențelor profesionale specifice nivelului de calificare permite o profesionalizare flexibilă cu posibilități de perfecționare continuă în funcție de cerințele pieței



forței de muncă din domeniul turism și alimentație, promovarea valorii democratice în curriculum, care să le permită viitorilor absolvenți să devină cetățeni responsabili ai unei societăți deschise.

Evaluarea elevilor se va realiza prin următoarele metode:

- Observarea sistematică a performanțelor elevilor în timpul cursurilor și mobilităților
- Probe practice individuale și de grup
- Prezentări orale și expoziții de produse culinare
- Autoevaluare și interevaluare
- Portofoliul.

## **VI. Resurse**

- *Broșură Gastronomică – O călătorie culinară prin Europa*
  - *Rețete tradiționale din cele trei țări*
- Manuale de specialitate;
- Filme și prezentări video despre gastronomia europeană
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

## **VII. Bibliografie**

1. S. Mihai, T. Costea ș.a- Manualul pentru clasa a IX-a Alimentație publică și turism, Editura Nicolescu, București, 2004;
2. Gal A.M., Teodorescu G.F. – Dicționar gastronomic, Editura Petcom, Sibiu, 2000;
3. Nicolescu R. –Tehnologia restaurantelor – Editura Inter-Rebs, București 1998;
4. Stavrositu S. – Ghid profesional în alimentația publică, Editura Tehnică, București, 1998;
5. Stavrositu S.,Dobrescu E. – Tehnica servirii consumatorilor, Editura Didactică și pedagogică, București, 1999;
6. Sadres S. – ABC-ul ospătarului, Editura Andreas, București, 2008.