

4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Mașini agricole pentru fertilizarea solului

- Mașini pentru administrat îngrășăminte naturale: pregătirea agregatelor și executarea lucrării de fertilizare cu îngrășăminte organice.

2. Mașini agricole pentru pregătirea solului

- Pluguri purtate - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de arat
- Grape - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de grăpat
- Tăvălugi - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de tăvălugit
- Mașini pentru săpat solul în sere, solarii, livezi și vii - pregătirea agregatelor și

executarea lucrării de săpat

3. Mașini agricole pentru înființarea culturilor

- Semănători - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de semănat
- Mașini de plantat - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de plantat
- Mașini de plantat cartofi- pregătirea agregatelor și executarea lucrării de plantat
- Mașini de plantat răsaduri- pregătirea agregatelor și executarea lucrării de plantat
- Mașini de plantat bulbi- pregătirea agregatelor și executarea lucrării de plantat

4. Mașini agricole pentru îngrijirea culturilor

- Cultivatoare - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de prășit
- Mașini pentru fertilizat suplimentar- pregătirea agregatelor și executarea lucrării de

fertilizat

- Mașini pentru combaterea bolilor și dăunătorilor - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de combatere a bolilor și dăunătorilor

5. Mașini agricole pentru recoltarea culturilor

- Mașini pentru recoltat leguminoase - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de recoltat leguminoase

- Mașini pentru recoltat rădăcinoase - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de recoltat rădăcinoase

- Mașini pentru recoltat tuberculifere - pregătirea agregatelor și executarea lucrării de recoltat tuberculifere

- Motocositoarea - pregătirea mașinii și executarea lucrării de cosit

- Greble pentru motocositoare - pregătirea mașinii și executarea lucrării de greblat

- Prese de balotat - pregătirea agregatului și executarea lucrării de balotat

6. Instalații pentru recoltarea produselor animaliere

- Instalații de muls – pregătire și exploatare

- Mașina de tuns - reglare și exploatare

Conținurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfășurarea de lucrări de laborator și de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

Mașini agricole pentru fertilizarea solului

- Planșe, fișe de lucru
- Mașini pentru administrat îngrășăminte naturale
- Surse de documentare: agenți economici
- Fișe de protecție a muncii, echipament specific de protecție a muncii

Mașini agricole pentru pregătirea solului

- Planșe, fișe de lucru
- Pluguri. Grape, tavalugi, mașini pentru săpat solul în sere, solarii, livezi, vii



- Surse de documentare: agenți economici
- Fișe de protecție a muncii, echipament specific de protecție a muncii

Mașini agricole pentru înființarea culturilor

- Planșe, fișe de lucru
- Semănători, mașini de plantat cartofi, mașini de plantat răsaduri, mașini de plantat bulbi
- Surse de documentare: agenți economici
- Fișe de protecție a muncii, echipament specific de protecție a muncii

Mașini agricole pentru îngrijirea culturilor

- Planșe, fișe de lucru
- Cultivatoare, mașini pentru fertilizat suplimentar, mașini pentru combaterea bolilor și dăunătorilor
- Surse de documentare: agenți economici
- Fișe de protecție a muncii, echipament specific de protecție a muncii

Mașini agricole pentru recoltarea culturilor

- Planșe, fișe de lucru
- Mașini pentru recoltat leguminoase, rădăcinoase, tuberculifere, motocositoare, greble, prese pentru balotat
- Surse de documentare: agenți economici
- Fișe de protecție a muncii, echipament specific de protecție a muncii

Instalații pentru recoltarea produselor animaliere

- Planșe, fișe de lucru
- Instalații de muls, mașina de tuns
- Surse de documentare: agenți economici
- Fișe de protecție a muncii, echipament specific de protecție a muncii

6. Sugestii metodologice

Conținuturile programei modulului „*Exploatarea agregatelor și instalațiilor folosite în agricultură*” trebuie să fie abordate într-o manieră *flexibilă, diferențiată*, ținând cont de *particularitățile colectivului* cu care se lucrează și de *nivelul inițial de pregătire*.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „*Exploatarea agregatelor și instalațiilor folosite în agricultură*” poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare și în ateliere din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță sistematică 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 discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competențelor din modul;



- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenții economici;
- Discuții.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modului „ **Exploatarea agregatelor și instalațiilor folosite în agricultură**”, se recomandă următoarele activități de învățare:

- exerciții aplicative și practice de identificare a masinilor și instalațiilor și a procesului de lucru a acestora
- exerciții aplicative de comparare a diferitelor sisteme de pregătire a solului, de înființare și îngrijire a culturilor, de recoltare a culturilor agricole și de recoltare a produselor animaliere
- exerciții de identificare a calității lucrărilor, a produselor recoltate

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.

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;
- îmbinarea și o alternanță sistematică 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 discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Discuții.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*



7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care cadrul didactic va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi:

a. În timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b. Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Teste de verificare a cunoștințelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Proiectul, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- Studiul de caz, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- Portofoliul, care oferă informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele tehnice din standardul de pregătire profesională.

8. Bibliografie

1. Scioșteanu C și colab. – Manual pentru cultura de specialitate – agricultură; clasa a IX-a , SAM, Editura Oscar Print, București, 2006
2. Moisiu M. și colab. – Manual pentru pregătire practică – agricultură; clasa a IX-a , SAM, Editura Oscar Print, București, 2000
3. Scioșteanu C și colab. – Manual pentru pregătire practică – agricultură; clasa a IX-a , SAM, Editura Oscar Print, București, 2006



Modulul VI: PAJIȘTI NATURALE

1. Notă introductivă

Modulul „**Pajiști naturale**” face parte din pregătirea practică necesară dobândirii calificării profesionale „**Lucrător în agroturism**”, clasa a XI-a, învățământ profesional de 2 ani, și are alocat un număr de **70 ore** conform planului de învățământ, din care:

- **70 ore** – instruire practică

Modulul vizează dobândirea de competențe specifice calificării „**Lucrător în agroturism**” în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în practicarea acestei calificări și în continuarea pregătirii profesionale.

Modulul „**Pajiști naturale**” reunește competențe din unitatea de competențe tehnice specializate **Întreținerea și exploatarea pajiștilor naturale** din standardul de pregătire de nivel 2, domeniul Agricultură.

2. Unitatea de competențe la care se referă modulul

- **ÎNȚREȚINEREA ȘI EXPLOATAREA PAJIȘTILOR NATURALE**

3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: PAJIȘTI NATURALE		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare ⁷
Rezultatul învățării 1: Identifică speciile de plante din pajiștile naturale		
▪ Specii de plante: - furajere: graminee, leguminoase, juncacee - dăunătoare: măcriș, mărăgună, măselarița, rodul pământului - cu valoare nutritivă scăzută: ciperacee, crucifere, labiate ▪ Particularitățile morfologice și biologice: - tipuri de rădăcini, tulpină, frunză, floare, fruct, faze de vegetație pentru speciile de plante din grupele leguminoase și graminee perene și pentru speciile de plante dăunătoare din pajiști, tipuri de rădăcină, tulpină, frunză, floare, fruct, faze de vegetație.	▪ Recunoaște speciile de plante furajere din pajiștile naturale ▪ Recunoaște principalele specii de plante din pajiștile naturale după particularitățile morfologice și biologice	▪ Identificarea principalelor specii de plante din pajiștile naturale după particularitățile morfologice și biologice ▪ Recunoașterea speciilor de plante dăunătoare din compoziția floristică a pajiștilor naturale
Rezultatul învățării 2: Execută lucrări de îngrijire în pajiștile naturale		
▪ Operații de curățire a pajiștilor naturale: scoaterea cioatelor, îndepărtarea pietrelor, îndepărtarea vegetației lemnoase și ierboase nefolositoare sau dăunătoare, distrugerea mușuroaielor ▪ Îngrășămintele: chimice, organice ▪ Amendamente: pentru solurile cu reacție acidă și alcalină ▪ Mașini și utilaje: tractor, grape, freze, remorci, mașini de administrat îngrășămintele și amendamente, cositori mecanice, mașini	▪ Execută operații de curățire a pajiștilor naturale ▪ Efectuează lucrarea de administrare a îngrășămintelor și amendamentelor ▪ Recunoaște mașinile și utilajele agricole ▪ Utilizează mașinile și utilajele agricole. ▪ Aplică măsurile de refacere a pajiștilor naturale ▪ Aplică măsurile de refacere a pajiștilor naturale	▪ Efectuarea operațiilor de curățire a pajiștilor naturale ▪ Aplicarea îngrășămintelor organice și minerale ▪ Aplicarea amendamentelor pentru corectarea reacției solului ▪ Aplicarea măsurilor de refacere a densității plantelor în pajiștile naturale ▪ Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de îngrijire a pajiștilor naturale

⁷ Criteriile de evaluare sunt stabilite pe baza criteriilor de performanță din standardele de pregătire profesională.



de scos cioate	▪ Măsuri de refacere a pajiștilor naturale: autoînsămânțarea, supraînsămânțarea ▪ Metode de distrugere a vegetației dăunătoare: manuale, mecanice, chimice ▪ Normele de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de îngrijire a pajiștilor naturale	▪ Precizează metodele de distrugere a vegetației dăunătoare ▪ Aplică normele de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de îngrijire a pajiștilor naturale	
Rezultatul învățării 3: Exploatează pajiștile naturale prin pășunat			
▪ Evaluarea: producția pajiștii, încărcătura de animale la hectar, numărul de animale pe parcelă, timpul de refacere a pajiștii ▪ Lucrări de pregătire a pășunilor: asigurarea necesarului de apă, îngrădirea suprafeței pentru pășunat ▪ Metode de pășunat: liber, pe parcele, dozat ▪ Normele de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de exploatare a pajiștilor naturale prin pășunat	▪ Determină capacitatea de pășunat ▪ Efectuează lucrările de pregătire a pășunii înainte de începerea pășunatului, aplică metodele de pășunat ▪ Aplică normele de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de exploatare a pajiștilor naturale prin pășunat	▪ Determinarea capacității de pășunat ▪ Efectuarea lucrărilor de pregătire a pășunii înainte de pășunat ▪ Executarea pășunatului liber, parcelă, dozat ▪ Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de exploatare a pajiștilor naturale prin pășunat	
Rezultatul învățării 4: Exploatează pajiștile naturale prin cosit			
▪ Momentul optim: la maturitatea tehnologică (30 -50 % din plante sunt înflorite) ▪ Metode de recoltat: manual, mecanizat ▪ Mașini și utilaje: tractor, cositori, greblă mecanică, motocositoare, remorci ▪ Metode de depozitare a fânului: șire, stoguri, fânare ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de recoltare și depozitare a fânului și reguli de P.S.I.	▪ Stabilește momentul optim de recoltare a pajiștilor ▪ Recunoaște mașinile și utilajele ▪ Execută cositul, uscarea, adunarea și depozitarea fânului, ▪ Aplică norme de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor specifice lucrărilor de recoltare și depozitare a fânului și reguli de P.S.I.	▪ Identificarea momentului optim de recoltare a pajiștilor ▪ Executarea cositului ▪ Uscarea și adunarea fânului ▪ Depozitarea fânului uscat ▪ Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor specifice lucrărilor de recoltare și depozitare a fânului și reguli de P.S.I.	



4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Specii de plante din pajiștile naturale

- 1.1. Specii de graminee, leguminoase, ciperacee, juncacee din pajiștile naturale;
- 1.2. Particularitățile morfologice;
- 1.3. Particularitățile fiziologice;
- 1.4. Particularitățile biologice;
- 1.5. Valoarea economică;
- 1.6. Specii de plante dăunătoare:
 - vegetației pajiștilor naturale (măcriș, mătrăgună, măselariță, rodul pământului);
 - vegetației pajiștilor naturale;
 - dăunătoare animalelor și omului;
 - cu valoare nutritivă scăzută (ciperacee, crucifere, labiate).

2. Lucrări de îngrijire în pajiștile naturale

- 2.1. Operații de curățire a pajiștilor naturale:
 - scoaterea cioatelor;
 - îndepărtarea pietrelor;
 - îndepărtarea vegetației lemnoase și ierboase
 - distrugerea mușuroaielor
- 2.2. Îngrășăminte organice;
- 2.3. Îngrășăminte chimice;
- 2.4. Amendamente;
- 2.5. Pregătirea mașinilor și utilajelor:
 - tractor, grape, freze, remorci, mașini de administrat îngrășăminte și amendamente, cositori mecanice, motocositori, mașini de scos cioate
- 2.6. Măsuri de refacere a pajiștilor naturale:
 - supraînsămânțarea;
 - autoînsămânțarea.
- 2.7. Metode de distrugere a vegetației dăunătoare:
 - manuale;
 - mecanice;
 - chimice.
- 2.8. Normele de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de îngrijire a pajiștilor naturale prin pășunat.

3. Exploatarea pajiștilor naturale

- 3.1. Lucrări de pregătire a pășunilor înainte de pășunat:
 - drumuri de acces, construirea sau repararea adăposturilor;
 - asigurarea necesarului de apă;
 - îngrădirea suprafeței de pășunat;
 - eliminarea excesului de apă.
- 3.2. Capacitatea de pășunat (evaluarea):
 - producția pajiștii;
 - încărcătura de animale la hectar;
 - timpul de refacere a pajiștii;
 - numărul de animale pe parcelă.
- 3.3. Metode de pășunat:
 - pășunatul pe parcele;
 - pășunatul liber;



- pășunatul dozat (porționat)

3.4. Normele de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de exploatare a pajiștilor naturale prin pășunat

4. Exploatarea pajiștilor naturale prin cosit

4.1. Momentul optim de recoltare a pajiștilor naturale:

- epoca de recoltare;
- eșalonarea cosirii;
- înălțimea de cosire.

4.2. Metode de recoltare a pajiștilor:

- manual;
- mecanizat;
- semimecanizat.

4.3. Mașini și utilaje folosite la recoltarea pajiștilor naturale:

- tractor, cositori mecanice, motocositori, greblă mecanică.

4.4. Scheme de uscare și adunare a fânului:

- pregătirea fânului pe sol;
- pregătirea fânului pe suporti;
- pregătirea fânului prin balotare;
- pregătirea fânului cu ajutorul curenților de aer.

4.5. Metode de depozitare a fânului uscat (șire, stoguri, fânare);

4.6. Norme de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor de recoltare și depozitare a fânului și reguli de P.S.I.

Conținuturile formării cuprind teme care pot fi abordate și practic prin desfășurarea de lucrări de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Loturi de pajiști naturale în vegetație, ierbare, atlase botanice, determinatoare botanice, planșe, semințe, rame metrice machete, postere, imagini foto sau video, albume, mostre de furaje;
- Mașini și utilaje: tractor, grape, freze, remorci, mașini de administrat îngrășăminte și amendamente, cositori mecanice, mașini de scos cioate;
- Gard din material lemnos, gard electric, ramă metrică, cântar, stație de încărcat baterii, echipamente de protecție a muncii
- Mașini agricole pentru recoltarea plantelor furajere: cositori, vindrovere, greble, mașini de adunat și preset, combine de recoltat plante furajere.

6. Sugestii metodologice

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

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.



Modulul „*Pajiști naturale*” are o *structură elastică*, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare și în ateliere din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță sistematică 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 discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competențelor din modul;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenții economici;
- Discuții.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modulului „*Pajiști naturale*” în continuare se recomandă câteva exemple de activități practice de învățare:

- **exerciții aplicative și practice de identificare** și grupare a speciilor de plante furajere, a agregatelor folosite la lucrările de îngrijire, a agregatelor folosite la recoltarea și depozitarea plantelor furajere;
- **exerciții aplicative de comparare** a diferitelor agregate și instalații în funcție de caracteristicile tehnice;
- **identificarea** principalelor specii de plante din pajiștile naturale după particularitățile morfologice, biologice și fiziologice, a epocilor de recoltare a plantelor furajere, a metodelor de prelucrare și conservare a nutrețurilor;
- **identificarea** momentului optim de recoltare a pajiștilor.

Activități practice:

- Recunoașterea principalelor specii de plante din pajiștile naturale după particularitățile morfologice și biologice;
- Efectuarea operațiilor de curățire a pajiștilor naturale;
- Aplicarea îngrășămintelor organice și minerale;
- Aplicarea amendamentelor pentru corectarea reacției solului;
- Aplicarea măsurilor de refacere a densității plantelor în pajiștile naturale;
- Determinarea capacității de pășunat;
- Efectuarea lucrărilor de pregătire a pășunii înainte de pășunat;
- Executarea pășunatului liber, pe parcele, dozat;



- Identificarea momentului optim de recoltare a pajiștilor;
- Executarea cositului;
- Uscarea și adunarea fânului;
- Depozitarea fânului uscat;
- Reglarea mașinilor agricole pentru recoltat plante furajere;
- Executarea recoltării plantelor furajere;
- Norme: de securitate și sănătate în muncă specifice lucrărilor specifice lucrărilor de întreținere și exploatarea pajiștilor naturale

7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care cadrul didactic va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în Standardele de Pregătire Profesională.

Evaluarea poate fi:

a. în timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării.

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- Va fi realizată de către cadrul didactic pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b. finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Teste de verificare a cunoștințelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Proiectul, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- Studiul de caz, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- Portofoliul, care oferă informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată.



Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele tehnice din standardul de pregătire profesională.

8. Bibliografie

1. Scrioșteanu C. și colab. Fitotehnie, Manual pentru liceele agroindustriale, clasa a XII-a, Editura Ceres, București, 1988;
2. Burcea P. Plante de nutreț, pășuni și fânețe. Lucrări practice, Editura didactică și pedagogică, București, 1961;
3. Scrioșteanu C. și colab. Producerea, conservarea și păstrarea nutrețurilor, Manual pentru Grupurile școlare agricole, clasa a IX-a, BUCUREȘTI, 1992;
4. Dragomir N. Pajiști și plante furajere, Editura EUROBIT, Timișoara, 2003.



Modulul VII: PĂDUREA ȘI PRODUSELE EI

1. Notă introductivă

Modulul „**Pădurea și produsele ei**” face parte din pregătirea practică necesară dobândirii calificării profesionale „*Lucrător în agroturism*”, clasa a XI-a, învățământ profesional de 2 ani, și are alocat un număr de **35 ore** conform planului de învățământ, din care:

- **35 ore** – instruire practică

Modulul vizează dobândirea de competențe specifice calificării „*Lucrător în agroturism*” în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în practicarea acestei calificări și în continuarea pregătirii profesionale.

Modulul „**Pădurea și produsele ei**” reunește competențe din unitatea de competențe tehnice specializate **Pădurea și produsele ei** din standardul de pregătire de nivel 1, domeniul Agricultură.

2. Unitatea de competențe la care se referă modulul

- **PĂDUREA ȘI PRODUSELE EI**



3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: PĂDUREA ȘI PRODUSELE EI		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare ⁸
Rezultatul învățării 1: Aplică lucrări de regenerare a arboretelor existente pe terenuri proprietate particulară		
- Specii lemnoase forestiere - Materiale necesare pentru înființarea culturilor forestiere - Lucrări de împădurire - Norme de sănătate și securitate a muncii la obținerea materialului pentru împădurire și la lucrările de împădurire	- Recunoaște speciilor lemnoase . - Aplică lucrări pentru obținerea materialului necesar înființării culturilor forestiere . - Aplică lucrări de împădurire prin diferite procedee manuale . - Aplică normele de sănătate și securitate a muncii la obținerea materialului pentru împădurire și la lucrările de împădurire	- Identificarea speciilor lemnoase . - Obținerea materialului necesar înființării culturilor forestiere . - Executarea lucrărilor de împădurire prin diferite procedee manuale . - Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii la obținerea materialului pentru împădurire și la lucrările de împădurire
Rezultatul învățării 2: Aplică lucrări de îngrijire și conducere a arboretelor existente pe terenurile proprietate particulară		
- Lucrări de îngrijire și conducere a arboretelor: degajările, depresajul, curățirile, elagajul artificial - Norme de sănătate și securitate a muncii la lucrările de îngrijire și conducere a arboretelor	- Aplică lucrări de degajare și depresaj - Aplică lucrări de curățite - Aplică lucrări de elagaj artificial - Aplică normele de sănătate și securitate a muncii la lucrările de îngrijire și conducere a arboretelor	- Efectuarea lucrărilor de degajare și depresaj - Efectuarea lucrărilor de curățite - Executarea lucrărilor de elagaj artificial - Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii la lucrările de îngrijire și conducere a arboretelor
Rezultatul învățării 3: Valorifică produsele nelemnoase ale pădurii		
- Fructe de pădure - Ciupercile comestibile - Produse ale pădurii cu conținut ridicat de tananți , rășini, lacuri, uleiuri, coloranți - Pomi de iarnă - Plante medicinale și aromatice - Norme de sănătate și securitate a muncii la aplicarea lucrărilor de recoltare și prelucrare a produselor nelemnoase ale pădurii	- Aplică lucrări de recoltare și prelucrare manuală a fructelor de pădure - Aplică lucrări de recoltare și prelucrare manuală a ciupercilor comestibile - Aplică lucrări de recoltare și prelucrare manuală a produselor cu un conținut ridicat de tananți , rășini, lacuri, uleiuri și coloranți - Aplică lucrări de recoltare și prelucrare manuală a pomilor de iarnă - Aplică lucrări de recoltare și prelucrare manuală	- Recoltarea și prelucrarea manuală a fructelor de pădure - Recoltarea și prelucrarea manuală a ciupercilor comestibile - Recoltarea și prelucrarea manuală a produselor cu un conținut ridicat de tananți , rășini, lacuri, uleiuri și coloranți - Recoltarea și prelucrarea manuală a pomilor de iarnă - Recoltarea și prelucrarea manuală a plantelor medicinale și aromatice

⁸ Criteriile de evaluare sunt stabilite pe baza criteriilor de performanță din standardele de pregătire profesională.

MODULUL: PĂDUREA ȘI PRODUSELE EI		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare ⁸
	a plantelor medicinale și aromatice ▪ Aplică normele de sănătate și securitate a muncii la recoltarea și prelucrarea produselor nelemnoase ale pădurii	▪ Respectarea normelor de sănătate și securitate a muncii la recoltarea și prelucrarea produselor nelemnoase ale pădurii



4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Specii lemnoase forestiere

1.1 Specii reprezentative pentru rășinoase

1.2 Specii reprezentative pentru foioase

2. Materiale necesare pentru înființarea culturilor forestiere

2.1 Metode de obținere a semințelor forestiere

2.2 Metode de obținere a puieților forestieri

2.3 Metode de obținere a butașilor

2.4 Norme de sănătate și securitate a muncii la obținerea materialului pentru împăduriri

3. Lucrări de împădurire

3.1 Împăduriri prin semănat direct

3.2 Împăduriri prin plantare

3.3 Împăduriri prin butășire

3.4 Norme de sănătate și securitate a muncii la lucrările de împădurire

4. Lucrări de îngrijire și conducere a arboretelor :

4.1 Etapele și stadiile de dezvoltare a arborilor și arboretelor

4.2 Degajările: scop, tehnica de execuție, epoca de execuție, periodicitate, mijloace necesare, valorificare

4.3 Depresajul: scop, tehnica de execuție, mijloace necesare

4.4 Curățirile: scop, tehnica de execuție, epoca de execuție, periodicitate, mijloace necesare, valorificare

4.5 Elagajul artificial: scop, tehnica de execuție, mijloace necesare

4.6 Norme de sănătate și securitate a muncii la lucrările de îngrijire și conducere a arboretelor

5. Fructe de pădure

5.1 Specii producătoare de fructe de pădure

5.2 Metode de recoltare a fructelor de pădure

5.3 Metode de prelucrare a fructelor de pădure

5.4 Norme de sănătate și securitate a muncii la recoltarea și prelucrarea fructelor de pădure

6. Ciupercile comestibile

6.1 Specii de ciuperci comestibile

6.2 Metode de recoltare a ciupercilor comestibile

6.3 Metode de prelucrare a ciupercilor comestibile

6.4 Norme de sănătate și securitate a muncii la recoltarea și prelucrarea ciupercilor comestibile

7. Produse ale pădurii cu conținut ridicat de tanați , rășini, lacuri, uleiuri, coloranți

7.1 Recoltarea și prelucrarea produselor cu conținut ridicat de tanați

7.2 Recoltarea și prelucrarea produselor cu conținut ridicat de rășini

7.3 Recoltarea și prelucrarea produselor cu conținut ridicat de lacuri și uleiuri

7.4 Recoltarea și prelucrarea produselor cu conținut ridicat de coloranți

7.5 Norme de sănătate și securitate a muncii la recoltarea și prelucrarea produselor pădurii cu conținut ridicat de tanați, rășini, lacuri, uleiuri, coloranți

8. Pomi de iarnă

8.1 Specii de rășinoase producătoare de pomi de iarnă

8.2 Recoltarea și prelucrarea pomilor de iarnă

8.3 Norme de sănătate și securitate a muncii la recoltarea și prelucrarea pomilor de iarnă

9. Plante medicinale și aromatice

9.1 Specii de plante medicinale și aromatice

9.2 Metode de recoltare și prelucrare a plantelor medicinale și aromatice

9.3 Norme de sănătate și securitate a muncii la recoltarea și prelucrarea plantelor medicinale și aromatice



Conținuturile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfășurarea de lucrări de laborator și de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Manual, atlase, planșe
- auxiliare curriculare
- fișe de lucru, fișe de observație, fișe de documentare
- DVD-uri
- material naturalizat pentru specii lemnoase forestiere, fructe de pădure, ciuperci comestibile, plante medicinale și aromatice, etc.

6. Sugestii metodologice

Conținuturile programei modulului „*Pădurea și produsele ei*” trebuie să fie abordate într-o manieră **flexibilă, diferențiată**, ținând cont de **particularitățile colectivului** cu care se lucrează și de **nivelul inițial de pregătire**.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „*Pădurea și produsele ei*” poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare și în ateliere din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță sistematică 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 discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competențelor din modul;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri, DVD-uri);
- Vizite de documentare la agenții economici;
- Activități practice pe fondul școlii sau la agenții economici
- Discuții.



Se consideră că nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.

Pentru dobândirea competențelor vizate de parcurgerea modului „**Pădurea și produsele ei**”, se recomandă următoarele activități de învățare:

- activități practice de identificare a speciilor lemnoase forestiere
- activități practice de obținere a materialului pentru împăduriri: semințe, puieți, butași
- activități practice de împădurire
- activități practice de aplicare a degajărilor, depresajului, curățirilor, elagajului artificial
- activități practice de recoltare și prelucrare a fructelor de pădure, ciupercilor comestibile, produselor cu conținut ridicat de tanați, rășini, uleiuri, lacuri, coloranți
- activități practice de recoltare și prelucrare a pomilor de iarnă
- activități practice de recoltare și prelucrare a plantelor medicinale și aromatice

7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care cadrul didactic va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi:

- a. *În timpul parcurgerii modului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării*
 - Instrumentele de evaluare pot fi diverse – probe orale, scrise, practice.
 - Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
 - Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.
- b. *Finală*
 - Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Teste de verificare a cunoștințelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Proiectul
- Studiul de caz
- Portofoliul
- Ghidul de practică

În parcurgerea modului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele tehnice din standardul de pregătire profesională.



8. Bibliografie

1. *SPP SAM Agricultură, Calificarea Lucrător în gospodărie agroturistică*, aprobat prin ord. OMEC 3257/19.02.2004
- 2.*** *Cartea pădurarului* – București 1997
3. *Amenajarea și exploatarea pădurilor*, Decei I. ș.a. EDP,1985-Cap. 14, pag. 189, disciplina "Exploatarea pădurilor"
4. *Silvicultură - Tehnica culturilor silvice, (manual)*, Anatolie M.. ș.a. EDP R.A.,1995



Modulul VIII: CIRCULAȚIE RUTIERĂ, CONDUCEREA TRACTORULUI ȘI AUTO

1. Notă introductivă

Modulul „Circulație rutieră, conducerea tractorului și auto” face parte din pregătirea practică necesară dobândirii calificării profesionale „*Lucrător în agroturism*”, clasa a XI-a, învățământ profesional de 2 ani, și are alocat un număr de **140 ore** conform planului de învățământ, din care:

- **70 ore** – laborator tehnologic
- **70 ore** – instruire practică

Modulul vizează dobândirea de competențe specifice calificării „*Lucrător în agroturism*” în perspectiva folosirii tuturor achizițiilor în practicarea acestei calificări și în continuarea pregătirii profesionale.

Modulul „Circulație rutieră, conducerea tractorului și auto” reunește competențe din unitatea de competențe tehnice generale **Circulație rutieră, conducerea tractorului și auto** din standardul de pregătire de nivel 2, domeniul Agricultură.

2. Unitatea de competențe la care se referă modulul

- **CIRCULAȚIE RUTIERĂ, CONDUCEREA TRACTORULUI ȘI AUTO**



3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: CIRCULAȚIE RUTIERĂ, CONDUCEREA TRACTORULUI ȘI AUTO		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare ⁹
Rezultatul învățării 1: Respectă legislația rutieră		
Legislație rutieră ▪ Caracteristici definitorii ale traficului rutier (intensitate, densitate, fluentă, structură) ▪ Aspecte funcționale și relaționale (interacțiuni și intercondiționări) ▪ Reglementarea circulației ▪ Principalele cauze generatoare de accidente ▪ Starea tehnică a vehiculelor și controlul acestora; omologarea vehiculelor; ▪ Înmatricularea, înregistrarea și radierea din circulație a vehiculelor; ▪ Obligațiile deținătorilor de vehicule; licențe de transport. ▪ Permisul de conducere. ▪ Tipuri de asigurări. ▪ Categoriile de informații ▪ Timpul de reacție și efectele întârzierii în reacții ▪ Particularitățile drumului public - Căi de comunicație - Elementele geometrice (curbe, succesiuni de curbe, aliniament, palier, rampă, pantă, rambleu, debleu, profil mixt – caracteristici, identificare) Elemente constructive (parte carosabilă, acostamentele, zonele de protecție, zona străzilor,	▪ Corelează cauzele generatoare de accidente cu caracteristicile traficului rutier, cu aspectele funcționale și relaționale și cu stare tehnică a vehiculelor ▪ Diferențiază noțiunile de înmatriculare, înregistrare și radiere ▪ Recunoaște obligațiile deținătorilor de vehicule ▪ Precizează tipurile de asigurări ▪ Identifică elementele geometrice și constructive ale drumurilor publice ▪ Clasifică drumurile publice ▪ Recunoaște semnalezarea rutieră ▪ Identifică reguli de circulație	▪ Descrierea caracteristicilor definitorii ale traficului rutier ▪ Caracterizarea noțiunilor de înmatriculare, înregistrare și radiere ▪ Indicarea obligațiilor deținătorilor de vehicule ▪ Caracterizarea tipurilor de asigurări ▪ Identificarea elementelor geometrice și constructive ale drumurilor publice și a mijloacelor de dirijare a circulației ▪ Clasificarea drumurilor publice ▪ Respectarea semnalezării rutiere și a regulilor de circulație

⁹ Criteriile de evaluare sunt stabilite pe baza criteriilor de performanță din standardele de pregătire profesională.

sensul de circulație, bandă/rând de circulație – elemente de identificare, benzile cu circulație normală, benzile cu destinație specială) - Clasificarea și încadrarea drumurilor publice - Calitatea părții carosabile ▪ Semnalizare rutieră - semnalele speciale de avertizare luminoasă și/sau sonoră - semnalele polițistului - semnalele luminoase - indicatoarele - marcajele - semnalizarea la trecerile la nivel cu calea ferată - alte semnale. ▪ Reguli de circulație - Punerea în mișcare a vehiculului - Poziții în timpul deplasării - Regimul de viteze - Reguli de prioritate de trecere - Manevre - Circulația prin puncte caracteristice (curbe, trecere pentru pietoni, pe poduri, sub poduri, prin tunele și pasaje rutiere, pante, rampe, stații de mijloace de transport în comun, treceri la nivel cu calea ferată, intersecții, autostrăzi, locuri frecventate de copii, locuri aglomerate); ▪ Contravenții ▪ Infracțiuni			
Rezultatul învățării 2: Efectuează conducerea preventivă ▪ Elementele conducerii preventive - cunoștințe teoretice - vigilență - prevederea - judecata	▪ Precizează elementele conducerii preventive ▪ Identifică situațiile periculoase din punct de vedere al reducerii aderenței, vizibilității, oboselii și obișnuinței	▪ Definirea elementelor conducerii preventive ▪ Identificarea situațiilor periculoase din punct de vedere al reducerii aderenței, vizibilității, oboselii și obișnuinței	



- îndemânarea ▪ Situațiile periculoase - aderența; demarajul, patinarea, circulația în curbe, obstacole, acvoplanare - vizibilitate; circulația pe timp de noapte, pe timp de ploaie, ceață, ninsoare abundentă - oboseala - obișnuința ▪ Elemente de referință în adaptarea modului de deplasare: - capacitățile proprii ale conducătorului auto ; timp de reacție, factorii de influență asupra capacităților conducătorului auto, condițiile de drum, condițiile de trafic. ▪ Factorii de risc: circulația pe timp de vară, iarnă, primăvară, toamnă, în mediul urban, rural, pe poduri, sub poduri, în tunele rutiere ▪ Comportamentul conducătorului auto începător	▪ Identifică elementele de referință în adaptarea modului de deplasare ▪ Identifică factorii de risc ▪ Analizează comportamentul conducătorului auto începător	▪ Descrierea elementelor de referință în adaptarea modului de deplasare ▪ Identificarea situațiilor periculoase din punct de vedere al conducerii preventive ▪ Caracterizarea comportamentului auto începător
Rezultatul învățării 3: Aplică tehnicile de acordare a primului ajutor ▪ Componentele trusei de prim ajutor - prezentare - mod de utilizare ▪ Stabilirea urgențelor la locul accidentului - scoaterea răniților din autovehiculele angajate în accident - stabilirea urgențelor de gradul I (accidentat în stare de comă sau de șoc) - stabilirea urgențelor de gradul II (accidentat cu hemoragii) - stabilirea urgențelor de gradul III (accidentat cu fracturi) ▪ Acordarea primului ajutor la locul accidentului:	▪ Indică componentele trusei de ajutor ▪ Stabilește urgențele la locul accidentului ▪ Acordă primul ajutor la locul accidentului ▪ Acordă primul ajutor în timpul transportării accidentatilor	▪ Utilizarea trusei de ajutor ▪ Stabilirea urgențelor la locul accidentului ▪ Acordarea primului ajutor la locul accidentului ▪ Acordarea primului ajutor în timpul transportării accidentatilor

- 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.		
Rezultatul învățării 4: Execută controlul și întreținerea tractorului și automobilului ▪ 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. ▪ Întreținerea tehnică periodică: - lucrări de întreținere - lucrări de revizie - lucrări de reparații, reglaje la diferite subansambluri ale autovehiculelor ▪ Norme de igienă și securitatea muncii	▪ Execută întreținerea tehnică zilnică ▪ Execută întreținerea tehnică periodică ▪ Respectă normele de igienă și securitatea muncii	▪ Executarea întreținerii tehnice zilnice ▪ Executarea întreținerii tehnice periodice ▪ Respectarea normelor de igienă și securitatea muncii
Rezultatul învățării 5: Execută conducerea tractorului și a automobilului ▪ Prezentarea principalelor componente și sisteme ▪ Prezentarea comenzilor (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	▪ Indică componentele și sistemele ▪ Prezintă comenzile și tabloul de bord ▪ Execută controlul vizual înainte de punerea în funcțiune a motorului ▪ Conduce autovehiculul și tractorul pe drumurile publice în condiții normale de circulație și în situații ce prezintă dificultăți speciale	▪ Indicarea principalelor componente, a principalelor comenzi și a tabloului de bord la tractor și autovehicul ▪ Efectuarea controalelor vizuale înainte de punerea în funcțiune a motorului ▪ Conducerea autovehiculului și tractorului în condiții normale de circulație în localități și în afara localităților ▪ Identificarea situațiilor ce prezintă dificultăți speciale



▪ Controlul vizual înainte de punerea în funcțiune a motorului; pete, scurgeri, niveluri de ulei și carburant, anvelope, semnale luminoase. ▪ Poziții de deplasare: - reguli de circulație - semnalizare rutieră (verticală, luminoasă, orizontală) - indicii utile; comportamentul participanților la trafic, polițea rutieră - comenzi - viteză - banda de circulație - distanța de siguranță - Intersecția: - mod de identificare - reguli de prioritate - mod de evitare a coliziunilor - mod de adaptare a vitezei - mod de schimbare în siguranță a direcției de mers ▪ Condiții normale: - mod de evaluare a distanțelor- pe baza diverselor indicii și pe baza distanțelor de oprire - mod de evaluare a vitezei (vehiculului propriu și altui vehicul) - depășire - viraje - comportamentul participanților la trafic - itinerarii; hărți rutiere, informații meteorologice, mod de interpretare a semnalizării direcției - Situații: - mod de încadrare în circulația rapidă - mod de evaluare a distanțelor și vitezei - mod de controlare și avertizare		
--	--	--



- mod de a-și menține poziția - riscuri specifice localităților mici - trecerea la nivel cu calea ferată - mod de conducere într-o coloană de vehicule ▪ Situații ce prezintă dificultăți speciale - Încadrarea în circulația rapidă - Evaluarea distanțelor și vitezelor - Controlarea și avertizarea - Menținerea poziției - Trecerea la nivel cu calea ferată - Conducerea într-o coloană de vehicule		
--	--	--



4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

1. Legislație rutieră

- 1.1 Particularități ale traficului rutier: intensitate, densitate, fluentă, structură; aspecte funcționale și relaționale; reglementarea circulației, cauze generatoare de accidente.
- 1.2 Condiții: starea tehnică, controlul vehiculelor; documente doveditoare (certificatul de înmatriculare, cartea tehnică, licențe de transport, permis de conducere, atestatul profesional).
- 1.3 Variante de asigurări auto: CASCO, asigurare obligatorie, drepturi și răspunderi.
- 1.4 Informare: categorii de informații, timpul de reacție.
- 1.5 Particularități ale drumului public: - drum public, elemente geometrice și constructive, clasificare și încadrare, calitatea părții carosabile.
- 1.6 Mijloace de dirijare: semnale speciale de avertizare luminoasă și/sau sonoră, semnalele poliștilui, semnalele luminoase, indicatoare și marcaje, semnalizarea la trecerile la nivel cu calea ferată, alte semnale.
- 1.7 Reguli: punerea în mișcare a vehiculului, pozițiile în timpul deplasării, regimul de viteze, reguli de prioritate de trecere, manevre, circulația prin puncte caracteristice, obligațiile și interdicțiile conducătorilor auto, reguli pentru alți participanți la trafic.
Consecințe: infracțiuni și contravenții la regimul circulației.

2. Conducere preventivă

2.1 Elementele conducerii preventive

- cunoștințe teoretice
- vigilența
- prevederea
- judecata
- îndemânarea

2.2 Situațiile periculoase

- aderența, demarajul, patinarea, circulația în curbe, obstacole, acvaplanarea
- vizibilitate; circulația pe timp de noapte, pe timp de ploaie, ceață, ninsoare abundentă
- oboseala
- obișnuința

2.3 Elemente de referință în adaptarea modului de deplasare:

- capacitățile proprii ale conducătorului auto; timp de reacție, factorii de influență asupra capacităților conducătorului auto, condițiile de drum, condițiile de trafic.

2.4 Factorii de risc, circulația pe timp de vară, iarnă, primăvară, toamnă, în mediul urban, rural, pe poduri, sub poduri, în tunele rutiere

2.5 Comportamentul conducătorului auto începător.

3. Noțiuni de prim ajutor

3.1 Componentele trusei de prim ajutor

- prezentare
- mod de utilizare

3.2 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)

3.3 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
- acordarea primului ajutor în timpul transportării accidentaților.



4.Noțiuni elementare de cunoaștere și întreținere a tractorului și automobilului

4.1 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.

4.2 Întreținerea tehnică periodică:

- lucrări de întreținere
- lucrări de revizie
- lucrări de reparații, reglaje la diferite subansambluri ale autovehiculelor

4.3 Norme de igienă și securitatea muncii

5.Conducerea tractorului și automobilului

5.1 Prezentarea principalelor componente și sisteme

- prezentarea comenzilor (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.

5.2 Poziții de deplasare:

- reguli de circulație
- semnalizare rutieră (verticală, luminoasă, orizontală)
- indicii utile; comportamentul participanților la trafic, poliția rutieră
- comenzi
- viteza
- banda de circulație
- distanța de siguranță

5.3 Circulația în intersecție:

- mod de identificare
- reguli de prioritate
- mod de evitare a coliziunilor
- mod de adaptare a vitezei
- mod de schimbare în siguranță a direcției de mers

5.4 Circulația în condiții normale:

- mod de evaluare a distanțelor- pe baza diverselor indicii și pe baza distanțelor de oprire
- mod de evaluare a vitezei (vehiculului propriu și altui vehicul)
- depășire
- viraje
- comportamentul participanților la trafic
- itinerarii; hărți rutiere, informații meteorologice, mod de interpretare a semnalizării direcției

5.5 Situații:

- mod de încadrare în circulația rapidă
- mod de evaluare a distanțelor și vitezei
- mod de controlare și avertizare
- mod de a-și menține poziția
- riscuri specifice localităților mici
- trecerea la nivel cu calea ferată
- mod de conducere într-o coloană de vehicule

5.6 Situații ce prezintă dificultăți speciale

- încadrarea în circulația rapidă
- evaluarea distanțelor și vitezelor
- controlarea și avertizarea
- menținerea poziției



- trecerea la nivel cu calea ferată
- conducerea într-o coloană de vehicule

Conținurile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfășurarea de lucrări de laborator și de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

la submodulele **Legislație Rutieră, Conducere preventivă, Noțiuni de prim ajutor**

Indicatoare de avertizare

Indicatoare de reglementare

Indicatoare de prioritate

Indicatoare de interzicere sau restricție

Indicatoare de obligare

Indicatoare de orientare și informare

Panouri adiționale

Panouri cu marcaje

Panouri cu semnalele agentului de circulație

Vehicule diferite în miniatură

Triunghiuri reflectorizante

Machetă rețea stradală

Trusă sanitară

Aparate audiovizuale:

- Retroproiector

- Aparatură video cu monitor

- Video-casete/CD cu filme având tematică specifică pregătirii teoretice

în disciplina legislație rutieră

- Cameră video

- Calculator cu video proiector și ecran de proiecție sau rețea de calculatoare, pe care să ruleze cel puțin un soft didactic, al cărui conținut va fi stabilit de Autoritatea Rutieră Română – A.R.R., specific pregătirii teoretice în disciplina legislație rutieră și conducere preventivă la submodulul

Noțiuni elementare de cunoaștere și întreținere a tractorului și automobilului

Planșe cu ansambluri, subansambluri și scheme reprezentând:

- Mecanismul motor

- Mecanismul de distribuție

- Instalația de: alimentare a motorului cu aprindere prin scânteie (MAS) și a motorului cu aprindere prin comprimare (MAC), aprindere, răcire, ungere.

Transmisia autovehiculului

- Ambreiajul

- Cutia de viteze

- Transmisia longitudinală

- Puntea din spate

- Puntea din față

Sistemul de direcție

Sistemul de frânare

Sistemul de rulare

Suspensia autovehiculului

Echipamentul electric

Videocasete/CD cu filme având tematică specifică pregătirii teoretice în disciplina cunoașterea autovehiculului



Soft didactic, al cărui conținut va fi stabilit de Autoritatea Rutieră Română – A.R.R., specific pregătirii teoretice în disciplina cunoașterea autovehiculului la submodulul **Conducerea tractorului și automobilului** Autoturism și tractor care să corespundă din punct de vedere al autorizării

6. Sugestii metodologice

Conținuturile programei modului „*Circulație rutieră, conducerea tractorului și auto*” trebuie să fie abordate într-o manieră *flexibilă, diferențiată*, ținând cont de *particularitățile colectivului* cu care se lucrează și de *nivelul inițial de pregătire*.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „*Circulație rutieră, conducerea tractorului și auto*” poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare și în ateliere din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță sistematică 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 discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competențelor din modul;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenții economici;
- Discuții.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării*.

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modului „*Circulație rutieră, conducerea tractorului și auto*”, se recomandă următoarele activități de învățare:

- exerciții aplicative și practice de identificare a particularităților traficului rutier, a mijloacelor de dirijare, a regulilor de circulație, a consecințelor nerespectării legislației rutiere
- exerciții aplicative de comparare a modului de a circula în condiții normale de trafic și în condiții periculoase



- exerciții de identificare a stării victimelor unui accident rutier, a stării tehnice a tractorului și automobilului

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.

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;
- îmbinarea și o alternanță sistematică 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 discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modulului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Discuții.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*

7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care cadrul didactic va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi:

a. În timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b. Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;



- Fișe de autoevaluare;
- Teste de verificare a cunoștințelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Teste de evaluare a cunoștințelor elaborate conform metodologiei în vigoare privind examenul de conducere auto.
- Testare practică privind abilitățile în conducerea tractorului și auto

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele tehnice din standardul de pregătire profesională.

8. Bibliografie

Legea circulației - Ordonanța de urgență a Guvernului nr.195/2002 privind circulația pe drumurile publice
Regulamentul de aplicare a Ordonanței de urgență Guvernului nr.195/2002 privind circulația pe drumurile publice



Modulul IX: GASTRONOMIE ȘI SERVIRE

1. Notă introductivă

Modulul „Gastronomie și servire” face parte din stagiul de pregătire practică - CDL, necesar dobândirii calificării profesionale „*Lucrător în agroturism*”, clasa a XI-a, învățământ profesional de 2 ani, și are alocat un număr de **150 ore** conform planului de învățământ, din care:

- **150 ore** – instruire practică

Modulul „Gastronomie și servire” reunește competențe din unitatea de competențe tehnice specializate **Operații simple de prelucrare a materiilor prime de origine vegetală și animală** din standardul de pregătire de nivel 1, competențe din unitatea de competențe tehnice specializate **Prelucrarea materiilor prime de origine vegetală și animală** din standardul de pregătire de nivel 2, competențe din unitatea de competențe tehnice specializate **Gastronomie** din standardul de pregătire de nivel 2 și competențe din unitatea de competențe tehnice specializate **Servirea preparatelor și băuturilor** din standardul de pregătire de nivel 2, domeniul Agricultură.

2. Unitățile de competențe la care se referă modulul

- **OPERAȚII SIMPLE DE PRELUCRARE A MATERIELOR PRIME DE ORIGINE VEGETALĂ ȘI ANIMALĂ**
- **PRELUCRAREA MATERIELOR PRIME DE ORIGINE ANIMALĂ ȘI VEGETALĂ**
- **GASTRONOMIE**
- **SERVIREA PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR**



3. Corelarea rezultatelor învățării și criteriilor de evaluare

MODULUL: GASTRONOMIE ȘI SERVIRE		
Cunoștințe	Deprinderi	Criterii de evaluare ¹⁰
Rezultatul învățării 1: Recunoaște materiile prime de origine vegetală și animală		
▪ Materii prime: vegetale: fructe, legume, făină de grâu, făină de porumb, orez, arpacaș, târâțe; animale: carne, lapte; ▪ Analiză senzorială: aspect, culoare, consistență, miros, gust;	▪ Identifică materiile prime de origine vegetală și animală. ▪ Analizează senzorial materiile prime de origine vegetală și animală.	▪ Identificarea materiilor prime de origine vegetală și animală ▪ Analizarea senzorială după aspect, gust, culoare, miros, consistență a materiilor prime de origine vegetală și animală
Rezultatul învățării 2: Organizează spațiile de lucru în vederea prelucrării materiilor prime de origine vegetală și animală		
▪ Mijloace de lucru: cuțite, cuve de spălare, vase de mărimi diferite, strecurătoare fină, site, tocătoare din lemn, palete din lemn, mașini de tocat, pâlnii de umplere, tăvi pentru copt, recipienti din sticlă, capace, butoaie, mese de lucru, robot de bucătărie, răcitor, mașină de gătit, cuptor, zdrobitor, presă, instalații de distilare, separator centrifugal, afumătoare. ▪ Pregătirea spațiilor de lucru: bucătărie, lăptărie, carmangerie, magazie. Ordinea și curățenia locului de muncă, ordonarea mijloacelor de lucru, principii ergonomice;	▪ Identifică mijloacele de lucru în vederea prelucrării materiilor prime de origine vegetală și animală ▪ Pregătește spațiul de lucru adecvat prelucrării. ▪ Aplică normele specifice pentru securitate și sănătate în muncă	▪ Indicarea spațiilor ce vor fi amenajate ▪ Identificarea mijloacelor de lucru necesare amenajării ▪ Pregătirea spațiului de lucru în vederea prelucrării materiilor prime
Rezultatul învățării 3: Prelucreează materiile prime de origine vegetală în diverse sortimente		
▪ Materii prime: pentru conserve din fructe și legume: fructe, legume; pentru pâine: făină de grâu, apă, drojdie, sare; pentru băuturi alcoolice: struguri, fructe; ▪ Materii auxiliare: pentru conserve din fructe și legume: zahăr, sare, condimente, soluție de acid acetic; pentru pâine: semințe de mac, de susan;	▪ Obține conserve din fructe și legume prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare. ▪ Prepară sortimente de pâine prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare ▪ Obține diverse sortimente de băuturi alcoolice	▪ Identificarea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii diferitelor sortimente de produse. ▪ Obținerea conservelor din fructe și legume prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare. ▪ Prepararea sortimentelor de pâine prin

¹⁰ Criteriile de evaluare sunt stabilite pe baza criteriilor de performanță din standardele de pregătire profesională.

pentru băuturi alcoolice: SO₂ ▪ Conserve din fructe: compoturi, gemuri, dulceați ▪ Conserve din legume: suc de roșii, zacuscă, varză și gogonele murate, gogoșari și castraveți acii ▪ Sortimente de pâine: după tipul făinii (albă și neagră), după modul de coacere (pe vatră, în tavă) ▪ Băuturi alcoolice: vin, țuică (palincă) ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă: specifice prelucrării materiilor prime de origine vegetală		prelucrarea materiilor prime și auxiliare. ▪ Aplicarea normelor specifice pentru securitate și sănătate în muncă
Rezultatul învățării 4: Prelucreează materiile prime de origine animală în diverse sortimente		
▪ Materii prime: pentru produse lactate: lapte (de vacă, de capră, de oaie, de bivoliță), pentru preparate din carne: carne de porc, vită, oaie, capră, slănină, organe, membrane naturale, orez ▪ Materii auxiliare: pentru produse lactate: cheag ; pentru preparate din carne: sare, condimente ▪ Produse obținute prin prelucrare: smântână, lapte bătut, brânză proaspătă, caș (dulce, sărat, afumat), cârnați, leberwurst, caltaboși, tobă, costiță, slănină și jambon afumat ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă: specifice prelucrării materiilor prime de origine animală	▪ Obține produse lactate prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare ▪ Realizează preparate din carne prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare ▪ Aplică normele specifice pentru securitatea și sănătatea în muncă	▪ Identificarea materiilor prime și a celor auxiliare necesare obținerii produselor lactate și a preparatelor din carne ▪ Obținerea produselor lactate prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare, respectând normele specifice de securitatea muncii ▪ Realizarea preparatelor din carne prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare, respectând normele specifice de securitatea muncii
Rezultatul învățării 5: Asigură condiții corespunzătoare de depozitare a produselor obținute		
▪ Spații de depozitare: magazine, pivnițe, beci, câmară, frigider ▪ Condiții de depozitare: pregătirea: curățire, aerisire, igienizare, parametrii (temperatură, umiditate, durată) ▪ Verificarea spațiilor: inspectarea periodică a	▪ Execută pregătirea spațiilor pentru asigurarea condițiilor de depozitare a produselor ▪ Verifică periodic spațiile și produsele depozitate. ▪ Aplică normele specifice securității și	▪ Identificarea spațiilor corespunzătoare depozitării produselor obținute. ▪ Pregătirea spațiilor pentru asigurarea condițiilor de depozitare a produselor ▪ Respectarea normelor specifice de

stării de igienă a depozitului ▪ Verificarea produselor: examinare senzorială (culoare, aspect, miros, gust), îndepărtarea produselor necorespunzătoare ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă: specifice pregătirii spațiilor pentru asigurarea condițiilor de depozitare	sănătății în muncă	securitate și sănătate în muncă ▪ Efectuarea verificării spațiilor și produselor depozitate.
Rezultatul învățării 6: Realizează gustări și antreuri		
▪ Gustări : - reci : sandvișuri și tartine diferite, ouă și legume umplute - calde: chifteluțe, crochete ▪ Antreuri : - reci: piftie de pasăre - calde: pizza, spaghete milaneze ▪ Analiza calității produselor: analiză senzorială (aspect, culoare, consistență, miros, gust); defecte: de culoare, de consistență, de gust și miros, cauze, remedieri ▪ Condiții de depozitare: pregătirea: curățire, aerisire, igienizare, parametrii (temperatură, umiditate, durată) ▪ Verificarea: spațiilor (inspectarea periodică a stării de igienă a depozitului) și produselor: examinare senzorială (culoare, aspect, miros, gust), îndepărtarea produselor necorespunzătoare ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă: specifice pregătirii spațiilor pentru asigurarea condițiilor de depozitare	▪ Prepară gustări. ▪ Prepară antreuri. ▪ Verifică periodic spațiile și produsele depozitate. ▪ Aplică normele specifice securității și sănătății în muncă	▪ Clasificarea gustărilor și antreurilor după modul de obținere. ▪ Prepararea gustărilor și antreurilor, cu respectarea normelor specifice de securitatea muncii ▪ Efectuarea verificării spațiilor și produselor
Rezultatul învățării 7: Execută preparate culinare complexe, de felul I și II		
▪ Preparate culinare de felul I: salate combinate (salată orientală, salată à la rousse, salată de boeuf, salată de țelină cu mere, salată de vinete cu maioneză), preparate din pește (rasol, saramură, plachie), preparate lichide (supe: cu găluște, de roșii cu orez, de cartofi; supe-cremă: de cartofi, de	▪ Obține preparate de felul I și II ▪ Stabililește calitatea preparatelor executate. ▪ Respectă normele specifice securității și sănătății în muncă la realizarea preparatelor	▪ Indicarea preparatelor de felul I și II ▪ Executarea operațiilor de obținere a preparatelor de felul I și II, cu respectarea normelor specifice de securitatea muncii ▪ Efectuarea verificării preparatelor



carne de pui; ciorbe: țărănească cu carne de vită, de burtă, de potroace; borșuri: de perișoare, cu carne de miel ▪ Preparate complexe de felul II: -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, pârjoale, 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 copți -Garnituri: din cartofi (natur, piure, prăjiți), soteuri din legume, pilaf, mămăliguță ▪ Analiza calității preparatelor obținute: analiză senzorială (aspect, culoare, consistență, miros, gust), defecte: de culoare, de consistență, de gust și miros, cauze, remedieri ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă: specifică prelucrării primare și termice a materiilor prime		executate
Rezultatul învățării 8: Prepară deserturi. ▪ Dulciuri: crema de zahăr ars, păpănași, găluște cu prune, colțunași cu brânză de vaci, salată de fructe ▪ Preparate: cozonac, pască, colac, plăcinte, brânzoaice ▪ Analiza calității preparatelor obținute: analiză	▪ Pregătește dulciuri complexe de bucătărie. ▪ Obține preparate tradiționale de patiserie. ▪ Stabilește calitatea preparatelor executate. ▪ Depistează defectele preparatelor executate. ▪ Respectă normele specifice securității și	▪ Specificarea dulciurilor complexe de bucătărie și a preparatelor tradiționale de patiserie ▪ Obținerea dulciurilor de bucătărie și a preparatelor tradiționale de patiserie,

senzorială (aspect, culoare, consistență, miros, gust), defecte: de culoare, de consistență, de gust și miros, cauze, remedieri	sănătății în muncă	respectând normele specifice de securitatea muncii ▪ Analizează calitatea preparatelor executate.
Rezultatul învățării 9: Întocmește meniuri pentru diferite tipuri de mese și diete.		
▪ Criterii de întocmire a meniurilor: tipuri de mese, vârstă, efort, sezon, stare de sănătate ▪ Tipuri de mese: mic dejun, dejun, cină, mese festive ▪ Diete: lactovegetariană, pentru diferite boli (diabet, obezitate, cardiovasculare, hepatice)	▪ Caracterizează meniurile pentru diferite tipuri de mese și diete ▪ Aplică criteriilor de întocmire a meniurilor. ▪ Întocmește meniuri pentru diferite tipuri de mese și diete	▪ Indicarea tipurilor de meniuri ▪ Aplicarea criteriilor de întocmire a meniurilor în vederea realizării de meniuri pentru diferite tipuri de mese și diete
Rezultatul învățării 10: Aranjează și decorează spațiile de servire.		
▪ Aranjarea spațiilor de servire: modalități de dispunere a meselor, scaunelor, bănci, dulapuri ▪ Decorarea spațiilor de servire: elemente decorative pentru pereți, podea, mese, obiecte pentru decorare: din lemn și ceramică, țesături specifice zonei ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă: specifice aranjării și decorării spațiilor	▪ Alege obiectele decorative specifice zonei ▪ Aranjează mobilierul în spațiile de servire ▪ Decorează spațiile de servire.	▪ Amenajarea spațiilor de servire prin dispunerea mobilierului în diverse moduri ▪ Identificarea obiectelor decorative specifice zonei ▪ Decorarea spațiilor de servire cu obiecte și elemente decorative
Rezultatul învățării 11: Servește preparatele culinare și băuturile		
▪ Obiecte: farfurii, tacâmur, pahare, olivieră, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete ▪ Mise-en-place: aranjarea mesei pentru mic dejun, dejun, cină, mese festive ▪ Servirea preparatelor: porționate la farfurie, la platou, la bol, respectând regulile de protocol ▪ Servirea băuturilor: alcoolice, nealcoolice, calde sau reci ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă: specifice servirii preparatelor și băuturilor	▪ Realizează mise-en-place-ul ▪ Servește preparatele culinare respectând regulile de protocol ▪ Servește băuturile respectând regulile de protocol ▪ Aplică normele de igienă, securitate și sănătate în muncă la servirea preparatelor și băuturilor	▪ Identificarea obiectelor de inventar necesare realizării mise-en-place-ului. ▪ Servirea preparatelor culinare respectând regulile de protocol. ▪ Servirea băuturilor, respectând regulile de protocol ▪ Respectarea normelor de igienă, securitate și sănătate în muncă

Rezultatul învățării 12: Debarasează mesele în spațiile de servire		
▪ Obiecte debarasate: farfurii, tacâmuri, pahare, oliviere, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete ▪ Operații de pregătire a spațiilor după debarasare: măturare, aerisire, schimbarea fețelor de masă, naproanelor, șervetelor ▪ Norme de securitate și sănătate în muncă: specifice debarasării și pregătirii spațiilor după debarasare	▪ Ridică de pe mese a obiectele de inventar utilizate la servire respectând regulile de protocol ▪ Pregătește spațiile de servire, după debarasare. ▪ Aplică normele de igienă, securitate, sănătate în muncă	▪ Indicarea obiectelor ce vor fi debarasate ▪ Ridicarea de pe mese a obiectelor de inventar utilizate la servire respectând regulile de protocol ▪ Pregătirea spațiilor de servire, după debarasare.



4. Conținutul formării

Se recomandă următoarea ordine de parcurgere a modulului:

I. PRELUCRAREA MATERIILOR PRIME DE ORIGINE ANIMALĂ ȘI VEGETALĂ

1. Mijloace de prelucrare a materiilor prime;
2. Tehnica organizării spațiului de lucru;
3. Norme specifice de organizare a spațiilor de lucru în vederea prelucrării materiilor prime;
4. Materii prime și auxiliare de origine vegetală necesare obținerii diferitelor sortimente de produse;
5. Norme specifice prelucrării materiilor prime și auxiliare;
6. Tehnologia obținerii conservelor din fructe (compoturi, gemuri, dulcețuri);
7. Tehnologia obținerii conservelor din legume (suc de roșii, zacuscă, varză și gogonele murate, gogoșari și castraveți acii);
8. Tehnologia obținerii pâinii (pe vatră și în tavă);
9. Tehnologia de obținere a vinului din struguri albi și roșii;
10. Tehnologia de obținere a băuturilor alcoolice distilate (țuică, palincă);
11. Materii prime și auxiliare de origine animală necesare obținerii diferitelor sortimente de produse;
12. Norme specifice prelucrării materiilor prime și auxiliare;
13. Tehnologii de obținere a produselor lactate (smântână, lapte bătut, brânză proaspătă, caș dulce, sărat și afumat);
14. Tehnologii de obținere a preparatelor din carne (cârnați, leberwuști, caltaboși, tobă, costiță, slănină, jambon afumat);
15. Spații de depozitare a produselor;
16. Condiții pentru depozitarea produselor;
17. Modalități de control periodic a spațiilor și produselor depozitate;
18. Norme specifice asigurării condițiilor de depozitare a produselor;

II. GASTRONOMIE

2. Norme specifice prelucrării primare și termice a materiilor prime;
3. Gustări reci și calde;
4. Antreuri reci și calde;
5. Analiza senzorială a gustărilor și antreurilor; Defecte ale gustărilor și antreurilor;
6. Salate combinate servite ca fel I;
7. Preparate din pește servite ca fel I;
8. Preparate lichide;
9. Analiza senzorială a preparatelor de fel I; Defecte ale preparatelor servite ca fel I;
10. Preparate de bază din legume;
11. Preparate din carne cu legume sau crupe;
12. Preparate din carne tocată;
13. Fripturi;
14. Salate și garnituri ce însoțesc fripturile;
15. Analiza senzorială a preparatelor de fel II; Defecte ale preparatelor servite ca fel II;
16. Dulciuri de bucătărie;
17. Preparate de patiserie;
18. Analiza senzorială a deserturilor; Defecte ale deserturilor;
19. Criterii de întocmire a meniurilor;
20. Tehnica întocmirii meniurilor pentru diferite tipuri de mese;
21. Tehnica întocmirii meniurilor pentru diferite diete.



III. SERVIREA PREPARATELOR ȘI BĂUTURILOR

1. Norme specifice de igienă și protecția muncii;
2. Obiecte decorative ale spațiilor de servire;
3. Modalități de aranjare a mobilierul în spațiile de servire;
4. Modalități de decorare a spațiilor de servire;
5. Obiecte de inventar;
6. Tehnica aranjării mise-en-place-ului;
7. Sisteme de servire a preparatelor;
8. Tehnica servirii băuturilor alcoolice și nealcoolice;
9. Tehnica debarasării obiectelor de inventar folosite la servire;
10. Operații de pregătire a spațiilor de servire după debarasare;

Conținuturile formării cuprind teme care pot fi abordate practic prin desfășurarea de lucrări de laborator și de instruire practică.

5. Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Materii prime: vegetale (fructe, legume, făină de grâu, făină de porumb, orez, arpacaș, tărațe) și animale (carne, lapte) ;
- Mijloace de lucru: cuțite, cuve de spălare, vase de mărimi diferite, strecurătoare fină, site, tocătoare din lemn, palete din lemn, mașini de tocat, pâlnii de umplere, tăvi pentru copt, recipiente din sticlă, capace, butoaie, mese de lucru, robot de bucătărie, răcitor, mașină de gătit, cuptor, frigider, cuptor cu microunde, zdrobitor, presă, instalații de distilare, separator centrifugal, afumătoare, site, ciururi, cuve de spălare, mese de sortare (făină, mălai, orez, arpacaș, legume, fructe);
- Spații: bucătărie, lăptărie, carmangerie, magazie;
- Obiecte pentru mise-en -place: mese, scaune, farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră, coșuri de pâine, tăvi, platouri, boluri, cești, scrumiere, fețe de masă, naproane, șervete
- Obiecte decorative: din lemn și ceramică, țesături specifice zonei, elemente decorative pentru pereți, podea, mese
- Materiale și ustensile pentru igienizarea ustensilelor și utilajelor: sodă calcinată, fosfat trisodic, acizi organici, săpunuri, detergenți, dezinfectanți (pe bază de clor), perii, bureți, furtun, lavete;
- Materiale pentru igiena și sănătatea în muncă: halate, șorțuri, cizme, mănuși, materiale pentru igienă, dezinfectanți

6. Sugestii metodologice

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

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Modulul „*Gastronomie și servire*” poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare și în ateliere din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.



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.

Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, abordarea tuturor tipurilor de învățare (auditiv, vizual, practic) pentru transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță sistematică 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 discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete, potrivite competențelor din modul;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Vizite de documentare la agenții economici;
- Discuții.

Se consideră că *nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.*

Pentru achiziționarea competențelor vizate de parcurgerea modului „Gastronomie și servire”, se recomandă următoarele activități de învățare:

- **exerciții de identificare** a materiilor prime și auxiliare, a materialelor de lucru, amășinilor și utilajelor, a obiectelor de inventar pentru realizarea mise-en –place-ului

- **exerciții aplicative** de realizare a mise-en –place-ului

- **activități practice:**

- Organizarea spațiilor de lucru în vederea prelucrării materiilor prime și obținerea preparatelor
- Prelucrarea materiilor prime de origine vegetală în diverse sortimente
- Prelucrarea materiilor prime de origine animală în diverse sortimente
- Realizarea gustărilor și antreurilor
- Executarea preparatelor culinare complexe, de felul I
- Obținerea preparatelor culinare complexe de felul II
- Prepararea deserturilor
- Stabilirea calității preparatelor executate.
- Depistarea defectelor preparatelor executate
- Verificarea periodică a spațiilor și produselor depozitate
- Aranjarea și decorarea spațiilor de servire
- Realizarea mise-en-place-ului
- Servirea preparatelor culinare și a băuturilor respectând regulile de protocol.
- Debarasarea meselor în spațiile de servire
- Pregătirea spațiilor de servire, după debarasare



7. Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care cadrul didactic va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Evaluarea poate fi:

a.În timpul parcurgerii modulului prin forme de verificare continuă a rezultatelor învățării

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul modulului și de metoda de evaluare – probe orale, scrise, practice.
- Planificarea evaluării trebuie să aibă loc într-un mediu real, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.
- Va fi realizată pe baza unor probe care se referă explicit la criteriile de performanță și la condițiile de aplicabilitate ale acestora, corelate cu tipul de evaluare specificat în Standardul de Pregătire Profesională pentru fiecare rezultat al învățării.

b.Finală

- Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** continuă:

9. Fișe de observație;
10. Fișe test;
11. Fișe de lucru;
12. Fișe de autoevaluare;
13. Teste de verificarea cunoștințelor cu itemi cu alegere multiplă, itemi alegere duală, itemi de completare, itemi de tip pereche, itemi de tip întrebări structurate sau itemi de tip rezolvare de probleme.

Propunem următoarele **instrumente de evaluare** finală:

- Proiectul, prin care se evaluează metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport. Poate fi abordat individual sau de către un grup de elevi.
- Studiul de caz, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.
- Lucrarea practică prin care se evaluează metodele de lucru și produsul final obținut
- Portofoliul, care oferă informații despre rezultatele școlare ale elevilor, activitățile extrașcolare etc.

În parcurgerea modulului se va utiliza evaluare de tip formativ și la final de tip sumativ pentru verificarea atingerii competențelor. Elevii trebuie evaluați numai în ceea ce privește dobândirea competențelor specificate în cadrul acestui modul. O competență se va evalua o singură dată.

Evaluarea scoate în evidență măsura în care se formează competențele tehnice din standardul de pregătire profesională.



8. Bibliografie

- | | | | |
|----|--|--|--|
| 1. | G. Berechet, D. Doirilă | Pregătirea preparatelor și băuturilor destinate turiștilor | Gemma Print, București, 2003 |
| 2. | C. Florea | Servirea preparatelor și băuturilor în structurile de primire turistice din mediul rural | Gemma Print, București, 2003 |
| 3. | R. Nicolesu | Tehnologia Restaurantelor | Editura Inter București |
| 4. | E. Dobrescu,
S.Stavrositu | Tehnica servirii consumatorilor | Editura Didactică și Pedagogică, București, 2006 |
| 5. | Ministerul Educației și Cercetării
Kultur Kontakt Austria | Ghidul profesorului, Lucrător în agroturism | Editura Didactică și Pedagogică, R.A.București |

