

**Repere metodologice
pentru aplicarea curriculumului la clasa a XI-a
în anul școlar 2023-2024**

Profilul: TEHNIC

Domeniul de pregătire de bază: INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Calificarea profesională:

**BRUTAR
PATISER
PREPARATOR PRODUSE FĂINOASE**

DISCIPLINE DE CULTURĂ TEHNICĂ

BUCUREȘTI, 2023

I. INTRODUCERE

Prezentele repere metodologice au ca scop facilitarea demersului instructiv-educativ din învățământul profesional special în anul școlar 2023-2024.

Aplicarea curriculumului la clasa a XI-a, în anul școlar 2023-2024, în contextul parcurgerii programelor școlare în mediul online și hibrid din anul anterior, generează măsuri care vizează posibilele achiziții deficitare cauzate de parcurgerea nesatisfăcătoare a programei, structurarea deficitară a competențelor, neajunsuri ale procesului de evaluare inerente învățării la distanță.

Curricula pentru disciplina **Cultură tehnică/ pregătire instruire practica, domeniul de pregătire de bază:INDUSTRIE ALIMENTARĂ, calificarea profesională:Brutar / Patiser / Preparator produse făinoase**, clasa a XI-a învățământ profesional special care, conform planului cadru de învățământ, are alocate 3 ore/săptămână teorie și 16 ore/ săptămână practică – în total de 19 ore , propune continuarea structurării competențelor de cunoaștere asimilate în ciclul profesional, conducând spre achiziții specifice pregătirii profesionale pentru calificare de nivel 3 la școala profesională specială. Aceasta presupune că, la finalul clasei a XI-a, elevii care parcurg cele 2 module propuse (modulul I –Fabricarea produselor de panificație cu 2 ore teorie și 12 ore practică/săptămână și modulul II –Fabricarea produselor făinoase cu 1 ore teorie și 4 ore practica/săptămână), să aibă structurate competențe compatibile nivelului 3 de pregătire profesională. În clasele a IX-a și a X-a, modulele tehnice de specialitate sunt aceleași pentru toate calificările.

În procesul de aplicare a curriculumului la clasa a XI-a școala profesională specială, se va ține cont de următoarele elemente:

- structura sistemului de învățământ profesional din România;
- curriculumul parcurs de elevi până în clasa a XI-a;
- reperele impuse prin planurile cadru de învățământ;
- documentele europene privind achiziționarea competențelor cheie în cadrul învățământului obligatoriu;

Din cele doua noi discipline care vor fi studiate în clasa a XI-a (Fabricarea produselor de panificație si Fabricarea produselor făinoase) putem spune că nu au o relație directă cu formarea anterioară de competențe, dar disciplinele Fabricarea produselor de panificație si Fabricarea produselor făinoase– au corespondent pentru examenul de certificarea a competențelor profesionale fiind în concordanță cu programa școlară în vigoare și cu programele școlare anterioare.

Manualele existente, nu sunt realizate și pentru școlile profesionale speciale. Școlile profesionale speciale folosesc actual manualele școlare de masă, din care profesorul selectează doar anumite lecții, pentru elevii care au dizabilități medii, accentuate, grave și asociate.

Ciclul de învățământ profesional special presupune parcurgerea în patru ani școlari a conținuturilor adaptate din clasa a X-a și a XI-a învățământului de masă, drept care le revine profesorilor libertatea și responsabilitatea de a organiza distribuția temelor pe parcursul celor 4 ani școlari astfel încât, până la sfârșitul ciclului școlii profesionale speciale, elevii să dobândească competențele specifice cel puțin la nivel minimal.

Trebuie acordată o atenție deosebită claselor eterogene, unde pot exista diferențe majore între nivelele de achiziții ale elevilor/ existența unor elevi care au dizabilități medii, accentuate, grave și asociate. În aceste situații, cadrele didactice vor acorda diferențiat atât sarcinile de lucru, cât și conținuturile cuprinse în programă prin adaptarea acestora la nivelul elevilor. În sprijinul acestui demers, cadrul didactic va decide repartizarea oportună în timp a temelor propuse în programă, putând să amâne spre finalul ciclului de studiu temele care prezintă grad mare de dificultate pentru nivelul de achiziții real al elevilor.

Ca element de noutate, în spiritul adaptării la nevoile de educație ale elevilor din învățământul special, prezentele repere au în vedere componenta educațională digitalizată, constând în utilizarea tehnologiilor și a resurselor informaționale online- resursele educaționale deschise (RED), cât și celelalte resurse educaționale din mediul online: site-uri specializate, posibilitățile de creare a materialelor didactice oferite de platformele de învățare.

Modulele “Fabricarea produselor de panificație” și “Fabricarea produselor făinoase” sunt componente a ofertei educaționale pentru calificări profesionale din domeniul de pregătire profesională Industria alimentară și fac parte din cultura de specialitate și pregătire practică aferente clasei a XI-a, învățământ profesional.

Modulele sunt centrate pe rezultate ale învățării și vizează dobândirea de cunoștințe, abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile corespunzătoare calificării profesionale de nivel 3, din domeniul de pregătire profesională industrie alimentară.

II. PLANIFICAREA CALENDARISTICĂ

În realizarea planificării calendaristice pentru anul școlar 2023-2024 se va urmări continuarea structurării competențelor de comunicare achiziționate la sfârșitul clasei a X-a în funcție de câteva coordonate:

- particularitățile psiho-cognitive individuale ale elevilor,
- caracteristicile clasei de elevi în ansamblul ei,
- domeniul de pregătire și sfera de interes ale elevilor.

La nivelul clasei a X-a, parcursul formativ s-a concentrat pe dezvoltarea capacităților de receptare și de producere a unor mesaje orale și scrise; în clasa a XI-a și următoarea, alături de două competențe generale care continuă acest parcurs, se adaugă interacțiunea în comunicarea orală și scrisă, precum și transferul și medierea mesajelor.

Realizarea unei planificări optime a conținuturilor și a activităților de învățare este un proces care se realizează în mai multe etape:

- ✚ consultarea programelor pentru învățământ liceal de masă și învățământ special cât și a programelor pentru clasa a XI-a învățământ de masă și învățământ special, aflate în vigoare;
- ✚ identificarea posibilelor discontinuități între documentele prezentate și găsirea de soluții de remediere a acestora. În cazul elevilor cu dizabilități intelectuale cu grad mediu, accentuat, grav și asociate, nivelul de achiziții arată un deficit echivalent cu doi ani de studiu, corespunzător particularităților de învățare ale acestor elevi. De aceea, trebuie să se țină cont că între programa de clasa a XI-a învățământ special și programa de clasa a XI-a învățământ de masă, există un decalaj care se reflectă în varietatea tematică, și în nivelul de achiziție, dar și în tipul și gradul de dizabilitate, particularitățile psiho-emoționale și cognitive ale elevilor.

În urma evaluării inițiale se va realiza planificarea calendaristică în funcție de nivelul de achiziții, tipul și gradul de dizabilitate, particularitățile psiho-emoționale și cognitive ale elevilor.

În situația în care se constată diferențe mari între nivelul așteptat și nivelul real de achiziții, se pot organiza activități remediale de învățare.

Pentru a exemplifica rezultatul activităților de analiză a programelor și de identificare a zonelor de discontinuitate cu realizarea punților între ele, se oferă mai jos un model de planificare calendaristică.

Planificarea propusă este orientativă, se dorește a fi doar un exemplu de organizare și dispunere în timp a temelor și activităților de învățare selectate în urma analizei programelor și în urma evaluării inițiale.

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

Fiecărui cadru didactic în parte îi revine responsabilitatea și libertatea de a alege elementele tematice, denumirea unităților de învățare și așezarea lor în schema demersului didactic pe care și-l propune.

În anul școlar 2023 – 2024, se va lua în calcul noua structură a anului școlar, astfel încat modulele să fie realizate în intervalele perioadelor de cursuri.

PLANIFICARE CALENDARISTICĂ
Modul I Fabricarea produselor de panificație

Clasa a XI-a Învățământ Profesional Special

Modul I: 7 săptămâni de cursuri (11 septembrie – 27 octombrie)

Modul II: 8 săptămâni de cursuri (6noiembrie – 22 decembrie)

Modul III: 6 săptămâni de cursuri (8 ianuarie – 9 februarie)

Modul IV: 6 săptămâni de cursuri (19 februarie – 26 aprilie)

Modul V: 10 săptămânide cursuri (8mai – 28 iunie)

M I

T= 60ore Tehnologie (teorie)

IP = 360 ore Instruire practică

M II

T = 30 ore Tehnologie (teorie)

IP = 120 ore Instruire practică

M III

IP (PC) = 210 ore

	Unitatea de rezultate ale învățării	Conținuturile învățării	Rezultate ale învățării			Nr. ore		Săptă mâna	Obs.
			Cunoștințe	Abilități	Atitudini	T	IP		
1.	URI5 Fabricarea produselor de panificație	Materii prime și auxiliare utilizate în panificație - Materii prime: făina, drojdia de panificație, sarea comestibilă, apa tehnologică - Materii auxiliare: substanțe dulci, grăsimi alimentare, lapte și derivate din lapte, ouă, legume, fructe, condimente, preparate enzimatice,	5.1.1. Prezentarea materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație	5.2.1. Identificarea materiilor prime si auxiliare utilizate in panificație 5.2.16. <i>Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</i> 5.2.17. <i>Comunicarea/ raportarea rezultatelor activitaților profesionale desfășurate</i>	5.3.1. Atenție în identificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație 5.3.5. <i>Atenție distributivă pentru sesizarea oricăror neconformități pe parcursul procesului tehnologic</i> 5.3.6. <i>Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității</i>	8	50		

		arome, esențe, amelioratori, premixuri.		5.2.18. Utilizarea legislației și normelor de securitate și sănătății în munca în realizarea sarcinilor de lucru	<i>pentru sarcina de lucru primită</i> 5.3.7. Manifestarea inițiativei în rezolvarea unor situații problemă 5.3.8. Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă				
		Caracteristicile fizice și tehnologice ale făinii - Caracteristici fizice: culoarea, granulația făinii - Caracteristici tehnologice: capacitatea de hidratare, puterea făinii, capacitatea de a forma și de a reține gazele de fermentație	5.1.2. Descrierea caracteristicilor fizice și tehnologice ale făinii	5.2.2 Efectuarea analizei senzoriale și fizico-chimice a materiilor prime și auxiliare utilizate în panificație 5.2.16 Utilizarea corectă a vocabularului comun și celui a de specialitate 5.2.17 Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate 5.2.20 Realizarea produselor de panificație tradiționale specifice diferitelor zone geografice	5.3.5 Atenție distributivă pentru sesizarea oricăror neconformități pe parcursul procesului tehnologic 5.3.6 Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită 5.3.7 Manifestarea inițiativei în rezolvarea unor situații problemă 5.3.8 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă	8	50		
		Rețeta de fabricație pentru produsele de panificație - calcul Procesul tehnologic de fabricare a produselor de panificație Prepararea aluatului - Dozarea materiilor prime și auxiliare: dozarea materiilor solide, dozarea lichidelor - Pregătirea materiilor prime și auxiliare: operații (amestecarea, cernerea, încălzirea făinii), scop, proporții.	5.1.3 Descrierea operațiilor din procesul tehnologic de fabricare a produselor de panificație 5.1.6 Descrierea metodelor de preparare a aluatului	5.2.3 Calcularea rețetei de fabricație pentru produsele de panificație 5.2.8 Identificarea metodelor de preparare a aluatului 5.2.9 Determinarea însușirilor senzoriale ale semifabricatelor 5.2.10 Identificarea tipurilor de cuptoare pentru pâine 5.2.11 Pregătirea	5.3.2 Responsabilitate și profesionalism în executarea operațiilor din procesul de fabricare a produselor de panificație, cu respectarea strictă a normelor de igiena și de siguranță a alimentului 5.3.3 Rigurozitate în respectarea parametrilor tehnologici ai operațiilor din procesul de fabricare a produselor de panificație	3	50		

MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE POLITICI ȘI EVALUARE ÎN EDUCAȚIE
ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL SPECIAL

	<p>- Metode de preparare a aluatului: metoda directă și metoda indirectă</p> <p>- Frământarea: definiție, procese, regim tehnologic, controlul operației.</p> <p>- Fermentarea aluatului: scop, procese, regim tehnologic, controlul operației.</p> <p>Prelucrarea aluatului</p> <p>- Divizarea aluatului: definiție, calculul masei bucății de aluat divizate</p> <p>- Premodelarea aluatului: scop, regim tehnologic.</p> <p>- Predospirea: scop, regim tehnologic.</p> <p>- Modelarea aluatului: definiție, scop, formate.</p> <p>- Dospirea finală: definiție, scop, regim tehnologic, controlul operației.</p> <p>Coacerea</p> <p>- Coacerea: definiție, procese, regim tehnologic, controlul operației.</p> <p>Depozitarea produselor de panificație</p> <p>- Ambalarea: scop, materiale de ambalare utilizate, condiții pe care trebuie să le îndeplinească materialele de ambalare</p> <p>- Răcirea: scop, procese.</p> <p>- Depozitarea: scop, condiții de depozitare, procese.</p>		<p>produselor finite pentru ambalare cu respectarea normelor de igienă și de SSM specifice (răcire, sortare, feliere)</p> <p>5.2.12 Identificarea produselor cu defecte</p> <p>5.2.13 Identificarea și pregătirea ambalajelor conform instrucțiunilor/ procedurilor de lucru</p> <p>5.2.14 Ambalarea produselor de panificație cu aplicarea normelor de igienă și de SSM specifice</p> <p>5.2.15 Etichetarea produselor de panificație</p> <p>5.2.16 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p>5.2.17 Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p> <p>5.2.18 Utilizarea legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă în realizarea sarcinilor de lucru</p> <p>5.2.19 Utilizarea TIC pentru editarea rețetelor de fabricație și a etichetelor pentru produse de panificație</p>	<p>5.3.4 Meticulozitate la modelarea manuală a unor produse de panificație</p> <p>5.3.5 <i>Atenție distributivă pentru sesizarea oricăror neconformități pe parcursul procesului tehnologic</i></p> <p>5.3.6 <i>Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</i></p> <p>5.3.7 <i>Manifestarea inițiativei în rezolvarea unor situații problemă</i></p> <p>5.3.8 <i>Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</i></p>	8	60		
					8	50		
					9	50		
					8	50		

III. EVALUAREA GRADULUI DE ACHIZIȚIE A COMPETENȚELOR ANTERIOARE

Evaluarea scoate în evidența măsura în care se formează abilitățile cheie, competențele tehnice generale și competențele tehnice specializate din Standardul de Pregătire Profesională.

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

În aplicarea testelor inițiale se va urmări utilizarea practică a cunoașterii meseriei de preparator produse din carne și pește; brutar, patiser, preparator produse făinoase, în contexte reale de comunicare și mai puțin aspecte teoretice: răspuns la întrebări, completare de spații lacunare din conversații uzuale.

Testele de evaluare inițială și probele practice vor stabili nivelul de competențe specifice, pe baza cărora se vor realiza activitățile remediale, acolo unde este cazul.

Se vor aplica metode de evaluare diversificate vizând competențe variate prin teste scrise, teste online, continuarea unui dialog. De asemenea, se pot aplica metode moderne și interactive de evaluare și consolidare: competiții, prezentare de proiecte realizate de elevi ca și alte metode de evaluare: autoevaluare, evaluare încrucișată și pe perechi de elevi.

Propunem un test de evaluare de nivel mediu cu specificația că el include și o zonă de evaluare pentru elevii cu dizabilități accentuate, grave și asociate astfel încât ei să poată dovedi un nivel minimal de competențe (cuvinte din sfera tehnologiilor, a universului familiar, din filme și jocuri video).

Testul poate fi aplicat și în școala online prin încărcarea lui pe platforma Classroom, de unde elevii și-l descarcă sau îl vizualizează și scriu răspunsurile pe caiet, după care trimit fotografiile. Elevii lucrează toți în același timp în fața camerei de luat vederi prin aplicațiile Meet, Zoom sau Whatsapp.

Competențe specifice vizate:

- Identificarea caracteristicilor fizice și tehnologice ale fainii;
- Descrierea modului de realizare a produselor de panificație;
- Importanța pastrării cantitatilor conform fișelor tehnologice;
- Aprecierea calității produselor;
- Analizarea organoleptică a unor produse proaspete, alterate;
- Învățarea prin descoperire a modificărilor senzoriale ale unor produse;
- Îndeplinirea de instrucțiuni simple, orale și practice, privind regulile de igienă;
- Folosirea corectă a materialelor și soluțiilor de igienizare;
- Folosirea unui limbaj de specialitate specific pentru industria alimentară.

Exemple teste de evaluare

MODULUL I: Fabricarea produselor de panificație

TEMA: Cântărirea materiilor auxiliare

CLASA: a XI a

Nume și prenume:.....

Fișă de lucru 1



- 1) Cum se efectuează operația de cântărire?.
- 2) Ce sunt materiile auxiliare?
- 3) Clasificați materiile auxiliare



Fișă de lucru 1 (Rezolvare)

- 1)Cântărirea se face pentru fiecare preparat în parte conform rețetei de fabricație prevăzute în instrucțiunile tehnologice, cu ajutorul cântarelor, la care periodic se face verificarea preciziei de cântărire.
- 2)Materiile auxiliare sunt substanțe indispensabile realizării produselor din carne, ele participând la conservarea produselor, la ameliorarea gustului, la stabilizarea culorii cărnii, la emulsionarea grăsimilor, la reținerea apei și sucului celular.
- 3)-substanțe pentru conservare și gust
 - substanțe pentru îmbunătățirea gustului și mirosului
 - adaosuri de origine vegetală și animală
 - materii care dau specificitate unor produse
 - materii auxiliare pentru formarea, legarea și ambalarea produselor

MODULUL I: Fabricarea produselor de panificație
TEMA: Dozarea materilor prime pentru prepararea aluatui
Clasa: aXI- a
Nume și prenume:

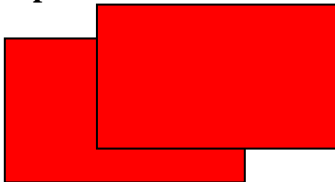
Fișă de lucru

Lucreaza in echipa
Sarcini de lucru:

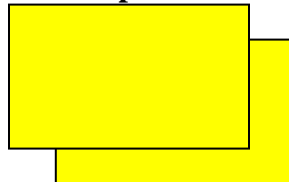
Se împarte clasa în grupe de 4-6 elevi

- Fiecare grupă își alege un lider
- Fiecare grup primește un set de cartonașe pe care sunt trecute materiile prime ce trebuie dozate pentru a obține 5kg. produs finit (având în vedere că unitatea este mica dozarea se va efectua manual și înaintea pregătirii materialelor)
- Timp de 15 minute fiecare grup execută operațiile de dozare, completează cerințele din cartonașe
- Liderul grupului schimbă cartonașele cu liderul altui grup
- Se dezbate frontal ordinea corectă a operațiilor caracteristice prelucrării aluatului

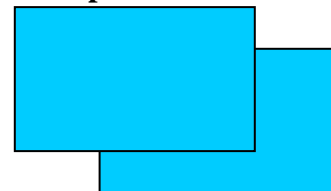
Grupa nr. 1



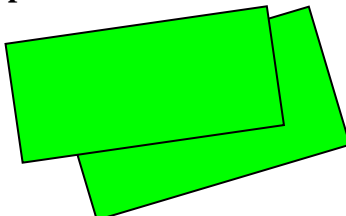
Grupa nr. 2



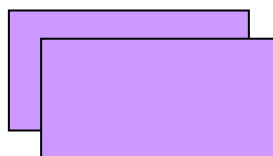
Grupa nr. 3



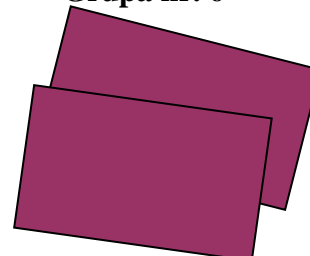
Grupa nr. 4



Grupa nr. 5



Grupa nr. 6



PAINE ALBA DE 0,300 KG/BUC

Rețeta de fabricație pentru 5 kg produs finit

Faină alba tip 650 = 3,900 kg

Drojdie comprimată = 0,080 kg

Sare iodată = 0,020 kg

Apă = 2,700 l

MODULUL I: Fabricarea produselor de panificație

TEMA: Dozarea materilor prime pentru prepararea aluatului

Clasa: aXI- a

Nume și prenume:

CARTONASE

Grupa nr. 1

Sarcina de lucru: Dozați 3,900 kg făina

1. Vase si ustensile
2. Etape de lucru

Grupa nr. 2

Sarcina de lucru: Dozați 0,080 kg drojdie

1. Vase si ustensile
2. Etape de lucru

Grupa nr. 3

Sarcina de lucru: Dozați 0,020 kg sare

1. Vase si ustensile
2. Etape de lucru

Grupa nr. 4

Sarcina de lucru: Dozați 2,700 l apă

1. Vase si ustensile
2. Etape de lucru

Grupa nr. 5

Sarcina de lucru:

- Notati 3 norme de igienă la dozarea materiilor prime și urmăriți dacă cele 4 echipe respectă aceste norme.
- Notați eventualele nereguli constatate

Grupa nr. 6

Sarcina de lucru:

- Notați 2 norme de securitate și sănătate în munca la dozarea materiilor prime și urmăriți dacă cele 4 echipe respectă aceste norme.
- Notați eventualele nereguli constatate

CARTONASE

Grupa nr. 1 DOZAREA FAINII

1. Vase și ustensile: cantar, scafa, lighean din plastic

2. Etape de lucru:

- se verifica punctul zero al cantarului
- se determina tara vasului
- se cântărește cantitatea de faina indicata

Grupa nr. 2 DOZAREA DROJDIEI DE PANIFICATIE

1. Vase și ustensile: cantar, scafa, vas din plastic

2. Etape de lucru:

- se verifica punctul zero al cantarului
- se determina tara vasului
- se cântărește cantitatea de drojdie indicata

Grupa nr. 3 DOZAREA SARI

1. Vase și ustensile: cantar, scafa, vas din plastic

2. Etape de lucru:

- se verifica punctul zero al cantarului
- se determina tara vasului
- se cântărește cantitatea de sare indicata

Grupa nr. 4 DOZAREA APEI

1. Vase și ustensile: cana gradata

2. Etape de lucru:

- se masoara cantitatea de apa indicate cu ajutorul canii gradate

Grupa nr. 5 NORME DE IGIENA

- spalarea, dezinfectarea mainilor
- igienizarea vaselor și ustensilelor înainte, în timpul și după terminarea lucrului
- igienizarea locului de munca

Grupa nr. 6 NORME DE SECURITATE ȘI SANATATE ÎN MUNCA

- purtarea echipamentului de protecție (halat, boneta, papuci antiderapanti)
- pastrarea pardoselilor curate pentru evitarea alunecarilor

MODULUL I: Fabricarea produselor de panificație

TEMA: Dozarea materiilor prime pentru prepararea aluatului

Clasa: a XI- a

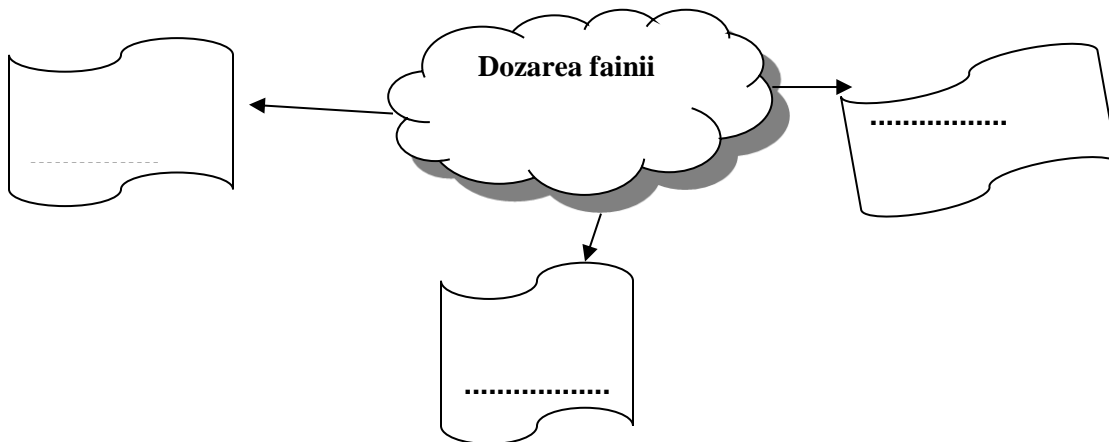
Nume și prenume:



FISA DE EVALUARE1

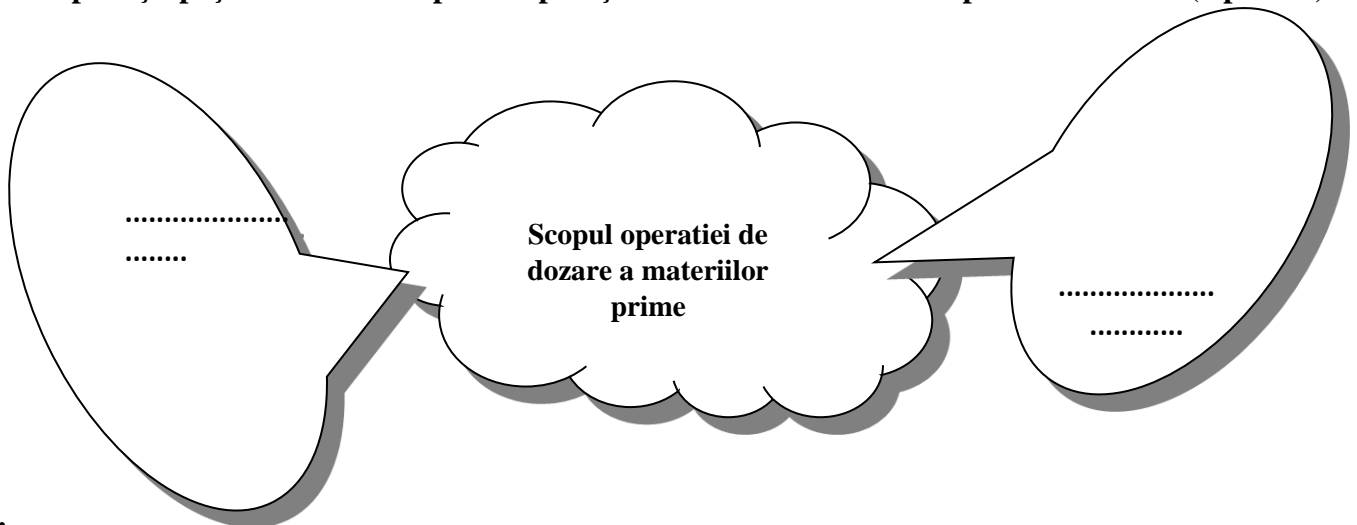
1. Completați spațiile libere cu etapele de lucru la dozarea făinii

(3puncte)



2. Completați spațiile libere cu scopurile operației de dozare a materiilor prime

(2 puncte)



3.

a. Precizați utilajele folosite la dozarea făinii

(2 puncte)

.....

b. Precizați utilajele folosite la dozarea lichidelor

(2 puncte)

.....

NOTA:

Timp de lucru 5 minute. Se acorda un punct din oficiu. Total 10 puncte

MODULUL I: Fabricarea produselor de panificație

TEMA: Dozarea materilor prime pentru prepararea aluatului

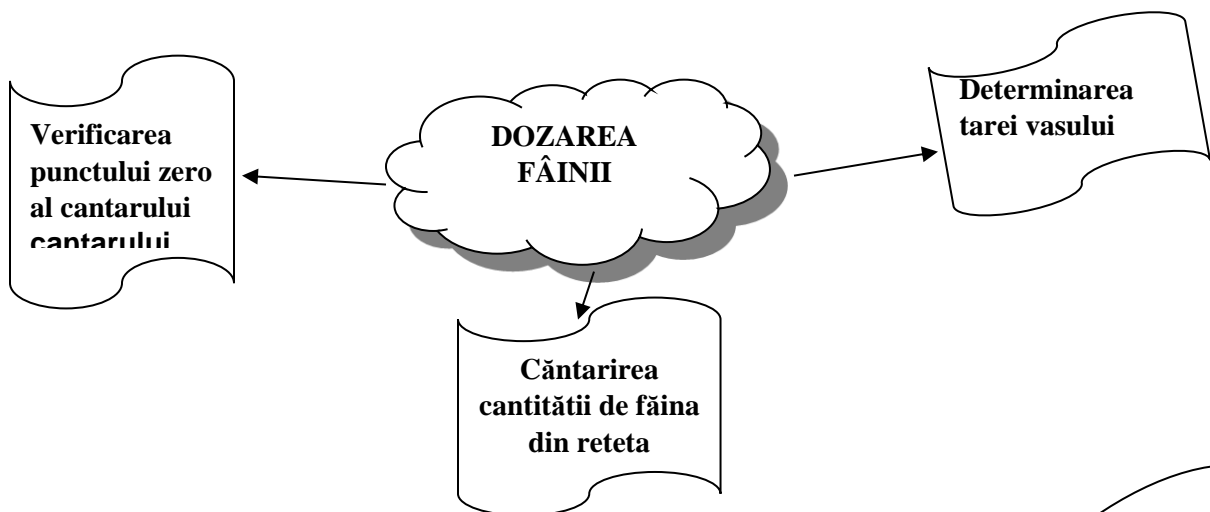
Clasa: a XI- a

Nume și prenume

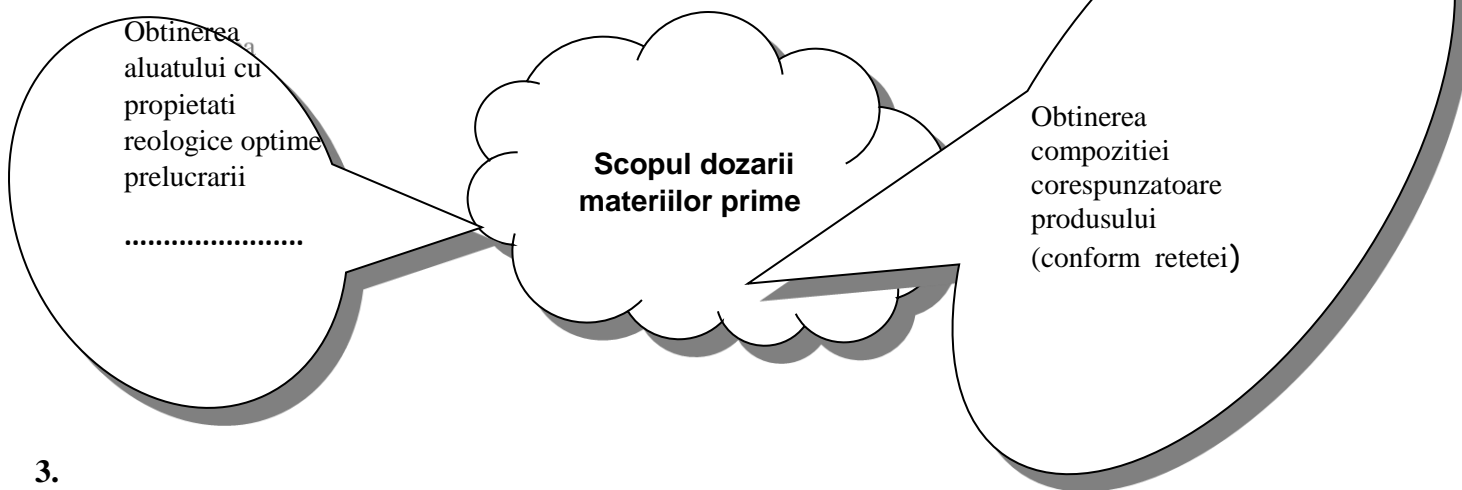


**FISA DE EVALUARE
REZOLVARE**

1.



2.



3.

a. bascula cucadran, cantarul semiautomat

b. dozatorul semiautomat, dozatorul automat.



FISA DE EVALUARE 2

I. Încercuiți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Făina alba corespunde tipului:

- a. 480
- b. 1300
- c. 780

2. Cernerea are ca scop:

- a. separarea microorganismelor
- b. albirii făinii
- c. îndepărtarea insectelor și impurităților

10 puncte

II. Apreciați afirmațiile de mai jos cu adevărat sau fals:

- 1. A F Culoarea făinii alb-galbena este data de pigmenți carotenoizi și flavonici
- 2. A F Granulația făinii se referă la mărimea particulelor care o compun

20 puncte

III. Realizați corespondența prin săgeți între **caracteristica organoleptică** din coloana A și din coloana B.

A caracteristica organoleptică	B caracteristica organoleptică
<ul style="list-style-type: none">1. Culoare2. Miros3. gust	<ul style="list-style-type: none">a. <i>alba cu nuanță gălbuie</i>b. prezența insectelor sau acarienilor, nisip, pământc. normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru; fără scrâșnet la mestecared. plăcut, specific făinii sănătoase, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin

60 puncte

Se acorda 10 puncte din oficiu.

Timp de lucru 10 minute



BAREM DE CORECTARE

I. 1.A; 2.C	10 puncte
II. 1-A, 2-A	20 puncte
III. 1-a, 2-d, 3-c	60 puncte
Oficiu:	10 puncte
<hr/>	
TOTAL:	100 puncte

IV. RECOMANDĂRI PENTRU CONSTRUIREA NOILOR ACHIZIȚII

În urma evaluării inițiale, după ce s-a constatat nivelul de achiziții al elevilor, profesorul se găsește în etapa de proiectare a demersului didactic în vederea construirii noilor achiziții.

În acest sens, cum s-a demonstrat anterior, comparația între documentele curriculare anterioare și documentele țintă oferă date valoroase despre strategia didactică de urmat. Se vor relua din programele anterioare elementele de legătură cu noua programă, dar și elementele care nu au fost suficient exploatate. De asemenea, în cazul zonelor de maxim interes care nu sunt suficient consolidate (domeniul personal, cine sunt, cum mă prezint, cum cer indicații), se vizează reluarea temelor și posibile activități remediale.

În urma analizei setului de programe rezultă că la clasa a XI-a învățământ profesional special, date fiind alocarea orară (1 ore teorie /practică 4 ore/ săptămână, modul 1 și 2 ore teorie/ practică 8 ore/ săptămână, modul 2), nivelul anticipat de achiziții și nivelul de competențe vizat trebuie să fie conform particularităților de învățare ale elevilor (cu dizabilități cu grad mediu, accentuat, grav și asociate). Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

a. Continuă:

- ☞ Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul temei, de modalitatea de evaluare – probe orale, scrise, practice – de stilurile de învățare ale elevilor.
- ☞ Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea mai multor evaluări în aceeași perioadă de timp.
- ☞ Va fi realizată de către profesor pe baza unor probe care se referă explicit la cunoștințele, abilitățile și atitudinile specificate în standardul de pregătire profesională.

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.

Pentru copiii cu dizabilități cu grad mediu, accentuat, grav și asociate sugerăm următoarele **instrumente de evaluare continuă:**

- Fișe de observație
- Fișe test
- Fișe de lucru
- Fișe de autoevaluare/ interevaluare

_ Activități practice

_ Lucrări de laborator/practice

Se recomandă ca în parcurgerea modului să se utilizeze atât evaluarea de tip formativ cât și de tip sumativ pentru verificarea atingerii rezultatelor învățării. Elevii vor fi evaluați în ceea ce privește atingerea rezultatelor învățării specificate în cadrul modului.

Pentru a valorifica utilizarea preponderentă a platformelor de învățare din ultimii 2 ani, a aplicațiilor și a activităților bazate pe gaming, indiferent de modul de organizare a procesului de învățare, se vor utiliza resurse digitale: platforme de învățare online (Google Classroom), mijloace de comunicare cu elevul (Whatsapp,email), aplicații pentru comunicarea colaborativă online (Meet, Zoom). De asemenea, se vor folosi resurse educaționale deschise, valide/validate din punct de vedere educațional.

Activitățile de învățare, indiferent de modul de realizare a acestora, vor viza următoarele competențe generale:

1. Receptarea mesajelor transmise oral sau în scris și prin activități practice în diferite situații de comunicare
2. Producerea de mesaje orale sau scrise și prin activități practice adecvate unor anumite contexte de comunicare
3. Realizarea de interacțiuni în comunicarea orală sau scrisă
4. Transferul și medierea mesajelor orale sau prin activități practice în situații variate de comunicare

Activitățile de învățare propuse, pot fi selectate din curriculele de clasa a XI-a învățământ de masă sau din curriculele pentru învățământ special, dacă aceste activități sunt în concordanță cu temele propuse la clasa a X-a.

V. ADAPTAREA LA PARTICULARITĂȚILE/CATEGORIILE DE ELEVI CU DIZABILITĂȚI

Procesul de adaptare curriculară este unul permanent, fie că se referă la programe, planificări, activități de învățare sau instrumente de evaluare, la școala în format fizic, hibrid sau online.

În elaborarea instrumentelor de evaluare, în consolidarea achizițiilor, în proiectarea și realizarea activităților de învățare, în selectarea strategiilor, cadrul didactic trebuie să țină cont de abilitățile individuale ale elevului, mai ales în contextul cerințelor educaționale speciale (gradul de handicap, tipul de dizabilitate, contextul medical) și al mediului din care provine și în care se dezvoltă elevul (mediul urban, mediul rural, copii instituționalizați, copii de etnii diferite, copii din medii sociale defavorizate, copii aflați în alte situații vulnerabile).

De asemenea, cadrul didactic trebuie să aibă în vedere adaptarea procesului instructiv-educativ în funcție de condițiile de desfășurare a activităților didactice (numărul de elevi din clasă, dotările cu echipamente tehnice moderne, clase eterogene cu dizabilități variate și cu nivel diferit de achiziții al elevilor, stiluri de învățare diferite). În acest sens, proiectarea de activități se va face diferențiat, pe niveluri cognitive și de achiziții minimale, medii și înalte, pe stiluri de învățare diferite (vizual, auditiv, kinestezic).

Evaluarea diferențiată este un instrument care vine în sprijinul unui proces didactic eficient și realist.

Ca repere orientative în designul adaptării, câteva întrebări premergătoare procesului pot oferi un punct de plecare util:

Unde predau - se au în vedere particularitățile clasei, dotările tehnice, agent economic, laborator,

Cum predau - ce conținuturi îmi aleg, ce metode voi folosi (să fie atractive, interactive, dinamice), particularitățile de învățare ale elevilor

Cum organizez grupul de elevi - în perechi, pe grupe, individual. Cum organizez activitatea în mediul online (scolarizare la domiciliu) astfel încât să motivez elevii și să obțin un efect de participare omogenă pe durate de timp echilibrate. Unii dintre elevi manifestă reticență în a participa la activitățile online. În cazul particular al elevilor cu deficiență de auz, situația este complicată pentru că nu poți desemna în timp util elevul care trebuie să rezolve sarcina și se pierde timp prețios. De aceea, trebuie gândite soluții înainte de începerea orei. Ca un caz concret, pentru această situație, se pot pregăti cartonașe cu numele elevilor sau cu anumite indicații, care vor fi prezentate în fața camerei de luat vederi astfel încât toți participanții la activitate vor înțelege ce au de făcut.

VI. BIBLIOGRAFIE

- ***Anexele nr. I și II la Ordinul ministrului educației nr. 3.702/2021 privind aprobarea programelor școlare pentru învățământul special, Vol I, Monitorul Oficial al României, Nr. 520 bis, 19 mai 2021- Disponibile la: https://rocnee.eu/sites/default/files/2021/curriculum/Programe-scolare-învățământ-special_OME_3702_2021.pdf
- *** Anexa nr. 6 la OMENCS nr 3915/18.05.2017 , curriculum pentru clasa a XI-a învățământ profesional, nivel 3, industria alimentară
- ***Anexa nr. 2 la OMENCS nr. 4121/13.06.2016, standard de pregătire profesională , nivel 3, industria alimentară
- ***IPT – Anexa industrie alimentară, Învățământ profesional și tehnic, MEC, Editura Didactică și Pedagogică S.A.

AUTORI:

Coordonator ME – prof. MITRAN LIANA MARIA

Cadru didactic	Unitatea școlară de proveniență
Prof. Dr. Ing. Irimia Eugen	Școala Profesională Specială Nr.3, București
Prof. ing. Țonea Anca Saviana	Școala Profesională Specială Nr.2, București
M. I. Stănescu Mariana	Școala Profesională Specială Nr.2, București
Prof. ing. Dumitrașcu Florentina Daniela	Școala Profesională Specială Nr.3, București

