



CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ - STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

CLASA a IX -a, învățământ profesional

CDL “APLICAREA NORMELOR SSM ȘI DE PROTECȚIA ALIMENTELOR ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ”

Domeniul de pregătire profesională: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Calificarea profesională: BRUTAR- PATISER -PREPARATOR PRODUSE FĂINOASE

Nivel 3- Învățământ profesional de 3 ani

Autorii:

Megyesi Ildikó Emese - **Unitatea de învățământ: Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil Palade”:**

Sipos Ferenc István - **Partener economic: SC Backerei Fastus SRL Satu Mare:**



1. Notă de prezentare

Acest CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ (numit pe scurt CDL) realizat în urma derulării proiectului **Programul de Educație, Burse, Ucenicie și Antreprenoriatul Tinerilor în România finanțat prin Granturile SEE-Mecanismul Financiar 2014-2021 cu titlul „Profesorii învață de la profesori”- „Teachers learn from Teachers” contract nr. 2021-EY-PCVET-0015**, reflectă parteneriatul dintre Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil Palade” Satu Mare și operatorul **S.C. Backerei Fastus S.R.L.** - firmă privată. CDL-ul urmărește promovarea valorilor democratice, care să permită viitorilor absolvenți de învățământ profesional, să devină cetățeni responsabili, care se pot integra pe piața muncii locale și europene.

CDL -ul propus pentru calificări din domeniul de pregătire profesională **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**, face parte din cultura de specialitate aferente clasei a IX-a învățământ profesional este numit **„Aplicarea normelor SSM și de protecția alimentelor în industria alimentară”** este integrat în pregătirea de specialitate a calificării Brutar - patiser preparator produse făinoase, învățământ profesional în scopul pregătirii nivelului 3 de calificare, este realizat în parteneriat, la propunerea agentului economic **S.C. Backerei Fastus S.R.L.**, în cadrul stagiului de pregătire practică, având alocate în total **150 de ore**.

Total ore: 6 ore/zi x 5 zile/săptămână x 5 săptămâni/an=150 de ore/an.

Modulul **„Aplicarea normelor SSM și de protecția alimentelor în industria alimentară”**, asigură cadrul pentru realizarea unei instruiți practice în contextul și dotarea oferite de **S.C. Backerei Fastus S.R.L.** Satu Mare pentru formarea unităților de rezultate ale învățării, este centrat pe rezultate ale învățării **URÎ 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția mediului în industria alimentară** și vizează aprofundarea cunoștințelor teoretice și transpunerea lor în practică, dezvoltarea abilităților și dobândirea atitudinilor necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile din domeniu specificate în Standardele de Pregătire Profesională Industrie Alimentară, de același nivel sau de nivel

inferior, în funcție de decizia angajatorului, cât și în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Propunerea a pornit de la constatarea că dobândirea abilităților practice din programa dată, se poate realiza prin cumularea cunoștințelor dobândite teoretic, cu observarea, executarea operațiilor și analiza situațiilor din producție, respectiv din timpul procesului tehnologic de la recepția materiilor prime și auxiliare până la obținerea produsului finit.

Acest modul poate constitui o modalitate eficientă de corelare a conținuturilor modulului din cultura de specialitate studiat **Modul: „Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția alimentelor în industria alimentară”** prin prezentarea conceptelor,



principiilor și noțiunilor esențiale care formează sistemul teoretic și mai ales practic al unui proces tehnologic, dar și aplicabilitatea metodelor și procedurilor SSM și PM obligatorii în diferite demersuri la locul de muncă.

2. Structura modulului

Corelarea dintre rezultatele învățării, conținuturile și activitățile de învățare:

URÎ 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și protecția mediului în industria alimentară			Conținuturile învățării	Activități de învățare
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
<p>1.1.1 Legislația și normele SSM și PM în industria morărit-panificație</p> <p>1.1.8. Măsurile de urgență și de evacuare specific locului de muncă</p>	<p>1.2.1 Aplicarea legislației SSM și PM în efectuarea activităților specifice pe fluxul tehnologic din industria de morărit/panificație</p> <p>1.2.7. Aplicarea Măsurilor de urgență și de evacuare respectând regulamentele și procedurile interne, specific locului de muncă</p>	<p>1.3.1. Asumarea responsabilități în derularea activităților specifice</p> <p>1.3.2 Corectitudine și consecvență în utilizarea echipamentelor</p> <p>1.3.7. Colaborarea cu membrii echipei în aplicarea măsurilor de urgență și de evacuare la locul de muncă</p>	<p>Aplicarea normelor SSM și protecția alimentelor pe fluxul tehnologic din industria de morărit-panificație</p> <p>Pregătirea materiilor prime și auxiliare Depozitarea, cernătoarele, instalațiile pentru dizolvarea sării, elevatorul de saci</p> <p>Prepararea aluatului, prelucrarea aluatului : malaxoarele, mașina de divizat și modelat, dospitoare, instalațiile de laminare,</p> <p>Coacerea produselor: arzătoarele și focarele, cuptoare</p> <p>Depozitarea și livrarea produselor:</p>	<p>Practica la agenți economici</p> <p>-Fișe de documentare</p> <p>-Jurnal de vizita</p> <p>-Mini proiect al activităților</p> <p>-fișe de observații flux tehnologic</p> <p>-test sumativ</p>



			Așezarea produselor în navete, ambalarea mecanizată, locuri de livrare a produselor	
<p>1.1.6 Reguli de igienă individuală În industria alimentară</p> <p>1.1.7. Metode de igienizare a spațiilor și echipamentelor din industria alimentară</p> <p>1.1.8. Boli datorate consumului de alimente contaminate</p> <p>1.1.9. Factori care duc la contaminarea alimentelor</p>	<p>1.2.3. Aplicarea regulilor de igienă individuală</p> <p>1.2.4. Igienizarea spațiilor și echipamentelor din industria alimentară</p> <p>1.2.5 Pregătirea materialelor de igienizare</p> <p>1.2.7. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p>1.2.8. Comunicarea-raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate</p>	<p>1.3.3 Respectarea procedurii de lucru la efectuarea operațiilor de igienizare</p> <p>1.3.4. Colaborarea cu membrii echipei pentru respectarea regulilor de igienă a spațiilor și echipamentelor din industria alimentară</p> <p>1.3.5. Asumarea responsabilității în abordarea unei conduit preventive pentru eliminarea riscurilor de îmbolnăvire prin consumul de alimente contaminate</p> <p>1.3.6. Respectarea normelor de securitate în muncă, protecția</p>	<p>Igiena personală</p> <p>Igiena echipamentului sanitar de protecție</p> <p>Starea de sănătate a personalului din unitățile alimentare</p> <p>Igienizarea spațiilor de depozitare a materiilor prime și a produselor finite</p> <p>Inocuitatea Alimentelor</p>	<p>- Fișe de observatie - Jurnal de vizita tehnologică - Proiect al activităților - fise de observații flux tehnologic</p> <p>Fise de documentare - Vizite tehnologice la agenți economici -Jurnal de vizită -Mini proiect al activitatilor -fise de observații flux tehnologic - fise de lucru</p>



		mediului și PSI la igienizarea spațiilor și echipamentelor		
		1.3.7 Asumarea inițiativei în rezolvarea de probleme		
Total ore 150				

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

- Legislație de securitate și sănătate în muncă, apărare împotriva incendiilor și protecția mediului în vigoare, norme, regulamente, proceduri interne
- Manuale școlare de specialitate
- Softuri educaționale, filme didactice
- Fișe individuale de instruire pentru SSM și PSI

4. Sugestii metodologice

Conținuturile programei CDL- Modulului III „**Aplicarea normelor de securitatea și sănătatea în muncă și de protecția alimentelor în industria alimentară**” trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire, să fie focalizat pe consolidarea cunoștințelor însușite, pe formarea de abilități și atitudini cerute de calificarea inițială în domeniul industrie alimentară. Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modulului, în funcție de temele abordate și complexitatea lor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către grupul instruit.

Pregătirea elevilor la Modulul III „**Aplicarea normelor de securitatea și sănătatea în muncă și protecția alimentelor în industria alimentară**” se recomandă a se desfășura în ateliere de instruire practică de la agentul economic, utilate și dotate corespunzător, iar instruirea să se facă prin abordarea învățării centrate pe elev și să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu CES.

Profesorul/maistrul instructor are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator implicând activ pe cel ce învață. Se pot utiliza metode ca: observația, munca independentă, experimentul, problematizarea, jocul de rol, exercițiul, discuțiile în grup care stimulează critica, învățarea prin proiecte, studiul de caz, etc.



Strategiile didactice vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev și pe activitatea individuală, prin sarcini concrete astfel elevul va fi coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului de pentru formarea noțiunilor tehnice și a deprinderilor teoretice și practice (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul individual) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, jocul de rol, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete cum ar fi modelul experimental, activitățile de documentare, modelarea, observația/investigația dirijată etc.;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă (ex. studiul individual, investigația științifică, studii de caz, metoda referatului, metoda proiectului etc.), care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă (utilizarea surselor de informare: bibliotecă, internet, etc.).

Sunt promovate situațiile din viața reală și se urmărește aplicarea cunoștințelor la probleme reale, pentru a se ține cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajaților și ale societății.

Pentru dobândirea rezultatelor învățării, pot fi derulate următoarele **activități de învățare**:

Stagiile de practică se vor desfășura la operatorii economici din industria alimentară de morărit-panificație.

- ❖ Elaborarea de referate interdisciplinare
- ❖ Activități de documentare
- ❖ Problematizarea
- ❖ Studii de caz
- ❖ Activități de lucru individual în grup/în echipă
- ❖ Activități bazate pe comunicare și relaționare
- ❖ Vizionări de materiale video (casete video, CD/ DVD – uri)

5. Sugestii privind evaluarea

Având în vedere că Modulul III „**Aplicarea normelor ssm și de protecția alimentelor în industria alimentară**” a fost realizat în urma derulării proiectului **Programul de Educație, Burse, Ucenicie și Antreprenoriatul Tinerilor în România finanțat prin Granturile SEE-Mecanismul Financiar 2014-2021 cu titlul „Profesorii învață de la profesori”/„Teachers learn from Teachers” 2021-EY-PCVET-0015**, se propune profesorilor și tutorilor din companii,

Programul de Educație, Burse, Ucenicie și Antreprenoriatul Tinerilor în România finanțat prin Granturile SEE - Mecanismul Financiar 2014-2021. Proiectul cu titlul „Profesorii învață de la profesori”/„Teachers learn from Teachers” nr. 2021-EY-PCVET-0015



studierea GHIDULUI TUTORELUI pentru identificarea principiilor și a strategiilor de evaluare folosite în Norvegia, care pot fi transferate stagiilor de practică din România.

Procesul de evaluare pe parcursul stagiului de practică și evaluarea finală urmărește în primul rând gradul de dobândire a abilităților și atitudinilor în corelare cu nivelul de cunoștințe acumulate.

Pe parcursul stagiului de practică elevul este supus evaluării prin probe de evaluare diferite, în momente diferite, iar **rezultatul final al evaluării** are în vedere progresul realizat de acesta. La finalul stagiului de pregătire practică, tutorele împreună cu cadrul didactic/personalul asociat responsabil cu urmărirea derulării stagiului de practică, evaluează nivelul de dobândire a rezultatelor de învățare a elevului practicant pe baza fișei de observație/evaluare.

Rezultatul acestei evaluări va sta la baza notării elevului de către cadrul didactic responsabil cu derularea stagiului de pregătire practică.

Vor fi evaluate atât nivelul de dobândire a rezultatelor învățării, cât și atitudinile și modalitatea de integrare a practicantului în activitatea întreprinderii (disciplina, punctualitate, responsabilitate în rezolvarea sarcinilor, respectarea regulamentului de ordine interioară a agentului economic).

Metode de evaluare recomandate :

- ❖ sunt centrate pe elev și pe activitate;
- ❖ pun accent pe formarea aptitudinilor și a abilităților;
- ❖ încurajează participarea elevilor, inițiativele;
- ❖ determină un parteneriat profesor/tutore - elev;
- ❖ presupun folosirea unui limbaj simplu, accesibil, specific domeniului ;
- ❖ adaptează metodele de lucru la nivelul pregătirii profesionale.

Elevilor li se permite să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului, prin observare, verificare, urmărire, descoperire, execuție, conversație și realizarea de materiale cum ar fi: proiecte, scheme, jurnale, portofolii.

- ❖ observarea sistematică a comportamentului elevilor, care permite evaluarea conceptelor, capacităților și a atitudinilor față de o sarcină dată;
- ❖ investigația;
- ❖ autoevaluarea, prin care elevul compară nivelul la care a ajuns cu obiectivele și standardele educaționale și își poate impune/modifica programul propriu de învățare;

Ca instrumente de evaluare a stagiului de practică se pot folosi:

- ❖ interviul;
- ❖ chestionarul;
- ❖ executarea unei operații care necesită aptitudini practice și mai puțin noțiuni teoretice din cadrul modulului



- ❖ portofoliul, instrument de evaluare flexibil, complex, ca o modalitate de înregistrare a performanțelor
- ❖ miniproiect/proiect - prin care se evalueaza metodele de lucru, utilizarea corespunzătoare a bibliografiei, materialelor și echipamentelor, acuratețea tehnică, modul de organizare a ideilor și materialelor într-un raport;

Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt	Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora	Indicatori de realizare și ponderea acestora		
1.	Planificarea urmăririi sarcinii de lucru	35%	Urmărirea aplicării normelor SSM morărit	30%
			Urmărirea aplicării normelor PM in morărit	20%
			Identificarea etapelor fluxului tehnologic	30%
			Organizarea activității proprii	20%
2.	Urmărirea etapelor fluxului tehnologic cu identificarea și selectarea legislației și normativelor aplicate în proces	50%	Identificarea și utilizarea normelor din legislația SSM și PM în cadrul sarcinii de lucru	30%
			Recunoașterea aplicării normelor legislative în etapele fluxului tehnologic	50%
			Verificarea măsurii în care au fost respectate normele SSM și PM in proces	20%
3.	Prezentarea și promovarea abilităților dobândite	15%	Precizarea normelor de securitate în muncă și protecția mediului aplicate	30%
			Explicarea cursivă și coerentă a sarcinii de lucru	30%
			Utilizarea limbajului de specialitate tehnic în prezentarea sarcinii de lucru	40%

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014-2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.