

GHID STAGII DE PRACTICĂ PENTRU GRUPURI FORMATE DIN ENTITĂȚI UNIFORME

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

*Titean Maria
Sipos Ferenc Istvan
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*



PARTENERI

1. COORDONATOR DE PROIECT

LICEUL TEHNOLOGIC DE INDUSTRIE ALIMENTARĂ
„GEORGE EMIL PALADE”
SATU MARE

Str. Crizantemei nr. 3,

Satu Mare, jud. Satu Mare

www.liceulpaladevetsatumare.ro

2. AGENT ECONOMIC PARTENER

Sc.BACKEREI FASTUS SA.
SATU MARE

Str. Darius Pop Nr.2 Satu Mare, jud. Satu Mare

3. INSTITUȚIE PARTENERĂ

KISALFÖLDI ASZC SZENT ISTVÁN MEZŐGAZDASÁGI ÉS
ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA
SZÉKESFEHÉRVÁR

Székesfehérvár, Ady Endre 17, Magyarország



Obiective ale proiectului au fost:

- ❑ Îmbunătățirea activității de formare a elevilor pentru calificarea profesională „**Brutar-patiser-preparator produse făinoase**” la agentul economic partener, unde se desfășoară activitatea de instruire practică, prin sincronizarea activității de predare teoretică realizată în cadrul școlii;
- ❑ Formarea elevilor pentru locul de muncă în parteneriat instituțional între școală și agentul economic, asigurând astfel „primul job”;
- ❑ Studiarea activităților privind însușirea abilităților practice la locul de muncă din cadrul instituției de învățământ parteneră; învățarea după un model de bune practici a elevilor din școala gazdă;
- ❑ Îmbunătățirea competențelor digitale și social-media;
- ❑ Creșterea calității educației și formării profesionale la nivelul standardelor europene.

Pentru a se atinge obiectivele proiectului, s-a realizat vizita de studiu la Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola Székesfehérvár din Ungaria.

Vizita de studiu s-a desfășurat în perioada 03/10/2022 – 07/10/2022, la partenerul de primire Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola Székesfehérvár din Ungaria, conform înțelegerii. La vizita de studiu au participat un număr de 11 cadre didactice, astfel:

1. De la Promotorul de proiect – Liceul Tehnologic De Industrie Alimentară „ George Emil Palade” din Satu Mare, România

- Cifu Alina Maria — profesor instruire practică
- Habermüller Eleonóra – profesor inginer de industrie alimentară
- Megyesi Ildikó Emese – profesor instruire practică
- Naghi Ramona – profesor inginer de industrie alimentară
- Nevezi Ștefan Iosif – profesor instruire practică
- Pándi Éva – profesor instruire practică
- Propst Györgyi – profesor instruire practică
- Rotar Ioana Roxana – profesor instruire practică
- Titean Maria – profesor instruire practică

2. De la partenerul agent economic – S.C. Backerei Fastus SA

- Perpec Norbert Antal – manager
- Sipos Ferenc István –șef de producție

Vizita de studiu a celor 11 participanți din Romania a cuprins ateliere de lucru interactive, activități de analiză a modelelor educative ungurești, simulări pedagogice ghidate de experți VET în vederea integrării în România a modelelor testate. S-au organizat vizite de studiu la agenți economici parteneri ai Kisalföldi Agrárszakképzési Centrum Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola, cât și la atelierele acestora, pentru a lua parte la activități concrete, reale, de stagiu practic.



GHID STAGII DE PRACTICĂ PENTRU GRUPURI FORMATE DIN ENTITĂȚI UNIFORME

Învățământul profesional și tehnic din România a traversat, în ultimul sfert de secol, o perioadă destul de controversată și provocatoare, în același timp. Controversată pentru că, într-o economie și societate mereu în căutare de direcție și loc în ierarhia mondială, a alege între o rută de liceu teoretic și o rută de profesionalizare a însemnat, preponderent, înclinarea balanței către liceul teoretic ce amână, formal, momentul intrării pe piața muncii; Provocatoare întrucât, singura cale de a deveni competitivii la nivel internațional înseamnă a avea, ca țară, o forță de muncă bine pregătită, capabilă să ocupe locuri de muncă pe diferite niveluri de calificare, cu accent pe cele care presupun competențe profesionale de nivel mediu și înalt, într-o economie diversificată, în care sectoarele sunt, în mare majoritate, interdependente.



Beneficiile participării în IPT pot lua diverse forme și apar la diferite momente de timp, atât pentru persoanele care participă în acest sistem cât și pentru angajatori și societate, în general. Pentru persoanele care se află în IPT beneficiile apar atât în timpul cât și (mult) după participarea la programul de formare. Persoanele participante se bucură de avantajele sprijinului, din ce în ce mai mare, pe parcursul formării (calitatea programelor de formare, sprijin financiar, etc.), dar și de câștiguri îmbunătățite după absolvire, șanse mai mari de

angajare, mobilitate, capacitate de învățare pe tot parcursul vieții, condiții din ce în ce mai avantajoase de muncă și satisfacția de a avea locuri de muncă. Unele beneficii, cum ar fi o mai mare flexibilitate și capacitatea de a învăța și de a actualiza competențele mai târziu în viață, nu sunt foarte evidente dar experiențele din viața profesioniștilor le demonstrează din plin. Beneficiile angajatorilor și ale societății în ansamblu, provin în principal, din asigurarea unor premise importante de creșteri ale productivității (ca urmare a unei educații mai bune a angajaților/viitorilor angajați) dar și a unor avantaje fiscale pe termen mediu și lung.

Beneficiile atât pentru persoane cât și pentru angajatori, dincolo de o analiză economică a beneficiilor materiale pe piața forței de muncă, sunt cele care vizează: îmbunătățirea eficienței la locul de muncă, crearea de rețele, perspectiva pentru ocuparea mai bună a forței de muncă, apariția de locuri de muncă mai interesante, șansele crescute de evoluție în carieră, venituri mai mari, etc. Conștientizarea importanței dezvoltării și participării la IPT, de către toți factorii interesați, constituie o condiție pentru a obține aceste beneficii. De aceea considerăm că și acest „**Ghid pentru stagii de pregătire practică**” poate fi un instrument prin care facem cunoscute exemple de succes, ce demonstrează că, a urma o rută de pregătire prin IPT, nu reprezintă nicidecum o rută de eșec ci un pașaport pentru câștigarea de către fiecare elev, a unui statut onorant în societate și pentru a deveni util lui și familiei sale.



Acest ghid 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” nr. 2021-EY-PCVET-0015**, reflectă parteneriatul dintre Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil Palade” Satu Mare și operatorul **S.C. Backerei Fastus SA** - firmă privată. 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.

Ghidul propus pentru calificări din domeniul profesional **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**, face parte din cultura de specialitate aferente clasei a X-a învățământ profesional este denumit **„Aplicarea normelor de igienă și deservirea utilajelor în industria panificației și produselor făinoase”** este integrat în pregătirea de specialitate a calificării **„Brutar, patiser preparator produse făinoase”**, învățământ profesional, în scopul pregătirii **nivelului 3** de calificare, fiind realizat în parteneriat, la propunerea agentului economic **S.C. Backerei Fastus SA**, în cadrul stagiului de pregătire practică, având alocate în total 270 de ore.





Modulul „Aplicarea normelor de igienă și deservirea utilajelor în industria panificației și produselor făinoase”, asigură cadrul pentru realizarea unei instruirii practice în contextul și dotările oferite de **S.C. Backerei Fastus SA Satu Mare**, pentru formarea unităților de rezultate ale învățării și este centrat pe rezultate ale învățării:

URÎ 2: „Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară”,

URÎ 3: „Exploatarea utilajelor și a echipamentelor utilizate 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.

Activitățile practice și sarcinile propuse, adaptarea cerințelor locale, sunt centrate pe rezultate ale învățării, vizează dobândirea de abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii, din domeniul de pregătire profesională **Industrie Alimentară, nivel 3** și creează oportunități pentru rute profesionale individualizate, în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Lista minimă de resurse materiale, necesare dobândirii rezultatelor învățării:

- Manuale școlare de specialitate, pliante, cataloage, reviste de specialitate
- Echipament individual de protecție, echipament de lucru
- Fișe individuale de instruire pentru SSM și PSI
- Spații și echipamente de producție
- Planul de igienizare a operatorului economic
- Documentații tehnice necesare preparării soluțiilor de igienizare
- Substanțe chimice de spălare și dezinfecție
- Vase și ustensile necesare igienizării (perii, bureți, răzătoare, măhuri, furtunuri, etc.)
- Aparatură, utilaje și instalații pentru efectuarea operațiilor din industria panificației și produselor făinoase
- Machete de utilaje/ aparatură/ instalații necesare pentru efectuarea operațiilor din industria panificației și produselor făinoase



Sugestii metodologice

Conținuturile **modulului „Aplicarea normelor de igienă și deservirea utilajelor în industria panificației și produselor făinoase”** 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.

Pregătirea elevilor se recomandă a se desfășura în ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate corespunzător, pentru a putea atinge rezultatele învățării/ competențele de specialitate.

Se recomandă atât activitatea individuală, activitatea în grup cât și activitatea pe echipe pentru a dezvolta spiritul de cooperare, comunicare, necesar în formarea abilităților și atitudinilor prezentate în standardul de pregătire profesională.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu cerințe educaționale speciale.

Strategiile didactice vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, 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, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, jocul de rol, proiectul în echipă, 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 (studiul individual, metoda referatului, metoda proiectului, investigația științifică, studiul de

caz) care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă (utilizarea surselor de informare: cărți de specialitate din bibliotecă, internet, bibliotecă virtuală).

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

- Vizite tehnologice și la alți operatori economici din domeniul industriei morăritului și panificației ;
- Elaborarea jurnalului vizitei tehnologice;
- Demonstrația;
- Activități practice individuale (exercițiul);
- Activități de lucru în grup/ în echipă;
- Activități bazate pe comunicare și relaționare;
- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Activități de documentare;
- Vizionări de materiale video;
- Problematizarea;
- Studiul de caz;
- Învățarea prin descoperire.





Sugestii privind evaluarea

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea pe parcursul practicii comasate urmărește măsura în care elevii au atins rezultatele învățării stabilite în standardul de pregătire profesională.

Vor fi evaluate atât nivelul de dobândire a cunoștințelor teoretice cât și atitudinile și modalitatea de integrare a practicantului în activitatea operatorului economic (disciplină, punctualitate, responsabilitate în rezolvarea sarcinilor, respectarea regulamentului de ordine interioară a agentului economic).

Se recomandă evaluarea continuă și finală ale rezultatelor învățării.

Evaluarea continuă:

- Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp;
- Evaluarea 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;
- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul temei, de modalitatea de evaluare (orală, scrisă sau practică) și de stilurile de învățare ale elevilor.

Se recomandă următoarele *instrumente de evaluare continuă*:

- Fișe de evaluare;
- Fișe de documentare;
- Fișe de observație;
- Activități practice;
- Portofoliul;
- Observarea sistematică, etc.

Exemplificăm prin tema „Deservirea malaxorului cu cuvă transportabilă” în care se urmărește dobândirea cunoștințelor teoretice legate construcție și funcționare, precum și formarea abilităților practice de deservire.

În proiectarea temei profesorul va avea pentru fiecare elev fișe de documentare, fișe de lucru și fișe de observație.

Elevii pot lucra individual sau împărțiți în grupe de 2-3 elevi pentru rezolvarea cerințelor.

Fișa de observare se completează de către evaluator fie pe parcursul unei perioade de timp (lună/ semestru / an școlar) fie în momentul evaluării.



Evaluarea finală se recomandă a fi realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de instruire practică și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se recomandă ca în parcurgerea modulului să se utilizeze atât evaluarea de tip formativ cât și de tip sumativ pentru verificarea atingerii rezultatelor învățării.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare finală**:

- Jurnalul vizitelor tehnologice, prin care se evaluează modul de observare, de înțelegere a cunoștințelor respectiv modul de organizare a ideilor;
- Portofoliul, care oferă informații despre rezultatele învățării ale elevilor prin înregistrarea performanțelor școlare, fiind un instrument de evaluare flexibil și complex;
- Testele sumative, formate dintr-un ansamblu de itemi care permit măsurarea și aprecierea nivelului de pregătire al elevului. Oferă informații cu privire la direcțiile de intervenție pentru ameliorarea și/sau optimizarea demersurilor instructiv-educative.

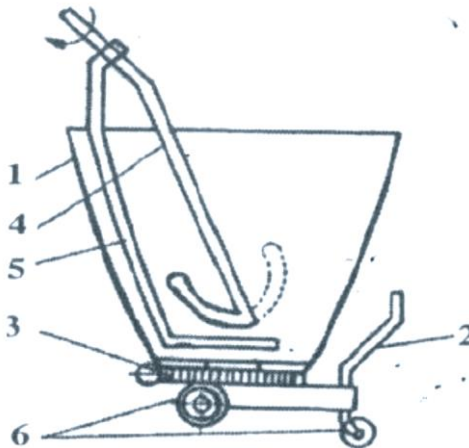
Un exemplu de astfel de teste vom evidenția în următoarele randuri.



Numele și prenumele.....

Fișă de lucru – individuală, instruire practică

Competența 16.2 - Realizează amestecarea materialelor păstoase



1. Priviți utilajul din atelierul de panificație.

- Denumiți utilajul de mai sus;
- Descrieți modul de funcționare a utilajului;
- Denumiți reperele aflate în mișcare;
- Denumiți reperul în care are loc amestecarea materiilor prime și auxiliare;



MODULUL: Tehnologii generale în morărit și panificație

CLASA: a – X– a

Data:.....

Nume elev:

TEST DE EVALUARE

Subiectul I10 puncte

Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Metoda directă se desfășoară:
 - a. Într-o etapă
 - b. În două etape
 - c. În trei etape

2. Operația de frământare a aluatului are ca scop:
 - a. Afânarea aluatului
 - b. Cântărirea componentelor aluatului
 - c. Amestecarea componentelor aluatului

3. Metoda indirectă prezintă avantajul:
 - a. Consum mic de drojdie
 - b. Număr mic de operații tehnologice
 - c. Calitatea inferioară a pâinii

4. Prepararea aluatului cuprinde următoarele operații:
 - a. Frământarea și fermentarea aluatului
 - b. Dozarea materiilor prime și auxiliare, frământarea și fermentarea
 - c. Dozarea materiilor prime și auxiliare, frământarea

5. Condiția pentru a realiza amestecarea loturilor de făină este ca:
 - a. Loturile să aibă un conținut egal de gluten
 - b. Unul din loturile de făină să aibă un conținut mai mic de gluten, decât cel pe care trebuie să-l aibă amestecul
 - c. Unul din loturile de făină, să aibă un conținut mai mare de gluten, decât cel pe care trebuie să-l aibă amestecul

Subiectul II10 puncte

Apreciați afirmațiile de mai jos cu adevărat sau fals:

1. Fabricarea pâinii prin metoda indirectă, duce la obținerea unor produse de slabă calitate.
2. Malaxorul este utilajul în care are loc frământarea aluatului.
3. Maiaua este un aluat, care poate avea consistență tare sau fluidă (poliș).
4. Prospătura este un aluat de consistență tare, obținut din făină, apă și drojdie.



5. Dozarea reprezintă operația prin care materiile prime și auxiliare se amestecă pentru obținerea aluatului.

Subiectul III10 puncte

Realizați corespondența dintre cifrele din coloana A, care reprezintă însușirile fizice și tehnologice ale făinii și literele din coloana B, care reprezintă caracteristicile specifice însușirilor fizice și tehnologice ale făinii.

A - Însușirile fizice și tehnologice ale făinii	B - caracteristicile specifice însușirilor fizice și tehnologice
1. culoarea	a. este un indice care se referă la mărimea particulelor, care alcătuiesc masa de făină
2. finețea sau granulozitatea	b. este dată de pigmenții carotenoizi, care se găsesc în endosperm și de pigmenții flavonici, care se găsesc în învelișul bobului
3. capacitatea de hidratare	c. este caracterizată de cantitatea de CO ₂ produsă în aluat, în timpul operației de fermentare și depinde de cantitatea zaharurilor fermentescibile din aluat și de cantitatea și calitatea drojdiei folosite
4. puterea făinii	d. reprezintă însușirea făinii de a absorbi apa atunci când vine în contact cu ea la prepararea aluatului
5. capacitatea de a forma și de a reține gazele de fermentație	e. reprezintă însușirea de a forma un aluat cu proprietăți reologice (elastico – plastice)
	f. proteinele gliadina și glutenina din făină, în prezența apei formează glutenul

Subiectul IV20 puncte

Completați spațiile libere, cu informația corectă:

- Principalele operații care alcătuiesc faza tehnologică de preparare a aluatului sunt:a.....,b.....,c.....
- Etapile operației de fermentare sunt fermentarea propriu – zisă,d..... șie..... finală.
- Efectul de frământare se obține din mișcarea de rotație af..... de frământare și ag.....
- Regimul tehnologic al operației de frământare se referă la următorii parametri:h..... frământării, care influențează calitatea aluatului șii..... semifabricatelor (prospătură, maia, aluat), care influențează procesul de fermentare, la care este supus aluatul după frământare.
- Scopul operației de fermentare este de a obține: produsej....., produse cu digestibilitate ridicată, produse cu gust și aromă plăcute, specifice.

Subiectul V40 puncte

O fabrică de pâine dispune de trei loturi de făină semialbă, respectiv lotul I 28% gluten, lotul II 23% gluten și lotul III 22% gluten. Să se stabilească în ce proporție trebuie amestecate loturile respective, pentru a obține o făină cu conținut de gluten la limita standard.

Notă: Toate subiectele sunt obligatorii

Se acordă 10 puncte din oficiu

Timp de lucru 45 minute





MODULUL: Tehnologii generale în morărit și panificație

CLASA: a – X– a

Data:.....

Nume elev:.....

BAREM DE NOTARE ȘI REZOLVARE

Subiectul I10 puncte

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

Se acordă 2 puncte pentru fiecare răspuns corect (2p X 5= 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

Subiectul II10 puncte

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

Se acordă 2 puncte pentru fiecare răspuns corect (2p X 5= 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

Subiectul III10 puncte

1. – b
2. – a
3. – d
4. – e
5. – c

Se acordă 2 puncte pentru fiecare răspuns corect (2p X 5= 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

Subiectul IV20 puncte

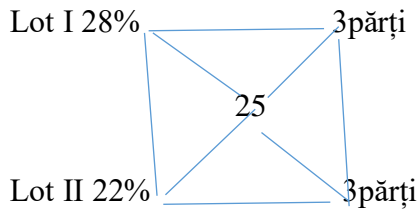
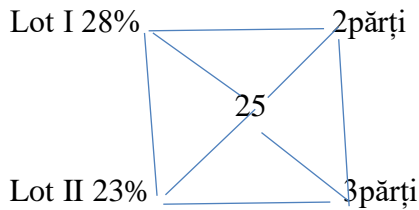
- a. Dozarea
- b. Frământarea
- c. Fermentarea
- d. Predospirea
- e. Dospirea
- f. Brațului
- g. Cuvei
- h. Durata
- i. Temperatura
- j. Afânate

Se acordă 2 puncte pentru fiecare răspuns corect (2p X 10= 20 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.



Subiectul V40 puncte



TOTAL: 11 părți = 100%

Se acordă 5 puncte pentru fiecare răspuns corect, fiecare dreptunghi (5p X 2= 10 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

11 părți100%

2 părți.....x

$$X = \frac{2 \times 100}{11} = 18.1 \% \text{ făină cu gluten } 28\%$$

11 părți100%

3 părți.....y

$$Y = \frac{3 \times 100}{11} = 27,3\% \text{ făină cu gluten } 23\%$$

11 părți100%

3 părți.....z

$$Z = \frac{3 \times 100}{11} = 27,3\% \text{ făină cu gluten } 28\%$$

11 părți100%

3 părți.....a

$$a = \frac{3 \times 100}{11} = 27,3\% \text{ făină cu gluten } 22\%$$

Se acordă 5 puncte pentru fiecare răspuns corect, regula de trei simplă (4 x 5p= 20 puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

Amestecul este format din:

- Făină cu gluten 28% = 18,1 + 27,3 = 45,4 %
- Făină cu gluten 23% = 27,3%
- Făină cu gluten 22% = 27,3%

Se acordă 2 puncte pentru fiecare răspuns corect, componența amestecului (3 x 2p=6 puncte)
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

Verificare:

$[(28 \times 2) + (23 \times 3) + (28 \times 3) + (22 \times 3)] : 11 = [56 + 69 + 84 + 66] : 11 = 275 : 11 = 25\%$
gluten

Se acordă 4 puncte pentru verificare (1p x 4 = 4puncte).

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.



Colaborarea cu agenții economici

- creșterea numărului de elevi care beneficiază de avantajele formării profesionale în condiții de muncă reale;
- familiarizarea elevilor cu specificul domeniului profesional/ cultura companiei;
- facilitarea trecerii de la mediul școlar, la cel specific muncii în întreprindere, conducând astfel la un nivel înalt de angajabilitate a absolvenților.



Implicarea agenților economici în viața școlii

Importanța învățământului în dezvoltarea societății bazate pe cunoaștere este recunoscută atât la nivelul Uniunii Europene, cât și al statelor pornite pe calea integrării. De la educație se așteaptă o contribuție importantă în atingerea obiectivelor privind creșterea, prosperitatea și coeziunea socială. Învățământul are o pondere decisivă în dezvoltarea cu succes a oricărei societăți. Nivelul potențialului intelectual al țării, determinant de calitatea învățământului său, devine un factor important în prosperitatea societății. Noul context



economic și social, legat de integrarea europeană a învățământului românesc, presupune performanțe superioare în toate domeniile de activitate. Dată fiind contribuția sa deosebită la asigurarea calității educației, ameliorarea parteneriatului școală-agenți economici va avea repercusiuni certe asupra calității educației, vieții și a muncii, în ultimă instanță. Calitatea educației este o condiție indispensabilă pentru dezvoltarea resurselor umane, a coeziunii sociale și a competitivității economice. În contextul în care resursele acordate educației sunt în descreștere, parteneriatul cu agenții economici poate fi o formă prin care se realizează o mai bună gestionare a resurselor locale, o modalitate de atragere a resurselor o valorificare a resurselor, în beneficiul comunității. Totodată, transformarea parteneriatului educațional într-o realitate, presupune:

- formarea personalului din învățământ, în sensul comunicării, cooperării, parteneriatului;
- motivarea resurselor umane pentru dezvoltarea unor relații parteneriale;
- diseminarea unor informații relevante pentru problema parteneriatului la nivelul unităților de învățământ;
- promovarea unui cadru legislativ care să încurajeze inițiativele și implicarea partenerilor săi sociali.

Relația dintre școală și mediul economic reprezintă un domeniu complex, cu interacțiuni diferite.

Rolurile instituției de învățământ în raport cu mediul economic se redefinesc ca:

- rolul de formatoare de cetățeni responsabili promotori ai valorilor democratice: prin procesul educațional se formează și dezvoltă caractere și conștiințe – oameni demni, capabili să-și asume responsabilitatea pentru soarta să și a celor din jur, sociabili, proactivi în viața familială, socială și profesională.
- rolul de formatoare de resurse umane performante: prin procesul de învățământ se urmărește să dezvolte la absolvenți capacitatea de a învăța să învețe și competențele transversale care le creează un avantaj competitiv pe piața muncii fiind percepute ca valoare adăugată de către angajatori și îi fac capabili să contribuie la bunăstarea societății și îmbunătățirii calității vieții.
- capacitatea de a opera cu noi tehnologii;
- adoptarea unei atitudini și a unui comportament de mic întreprinzător la locul de muncă;



- motivație intrinsecă puternică și autodisciplină;
- asumarea firească a ideii de învățare permanentă și autoperfecționare;
- creativitate și capacitate de adaptare.
- Rolul de partener al agenților economici în dezvoltarea profesională a elevilor, contribuie activ la dezvoltarea comunității prin:
 - intervenția educațională – educația educatorilor (a părinților, funcționarilor, oamenilor de afaceri) în spiritul paradigmei sociale a viitorului;
 - intervenția culturală – promovarea valorilor general umane și dezvoltarea valorilor naționale;
 - intervenția instituțională – implicarea ca agent social activ în demersurile de construcție și dezvoltare a relațiilor sociale din comunitate; •
 - intervenția individuală – implicarea directă a angajaților din unitățile în care se desfășoară instruirea practică în viața comunității (reprezentare în organisme decizionale/consultative, consultanță etc.).

O bună colaborare între școală și mediul economic se poate realiza prin parteneriate orientate spre satisfacerea nevoilor/trebuințelor/dorințelor educaționale ale copiilor. Parteneriatele trebuie văzute ca o componentă esențială în organizarea și a clasei de elevi și nu mai este considerat doar o simplă activitate cu caracter sporadic sau o problemă formală de natură protocolară. Parteneriatul cu agenții economici, determină și orientarea pentru o abordare flexibilă și deschisă spre soluționarea problemelor educative, dar și o formă de comunicare și colaborare cu scopul de a „țese” o rețea socială capabilă să creeze un mediu educațional profesional, propice pentru proxima dezvoltare profesională a elevilor. Pe de altă parte, parteneriatul este „bazat pe ideea că cei implicați au de câștigat de pe urma acestei colaborări mai mult decât dacă ar acționa singuri.

Dar intenția de cooperare nu este o garanție pentru succesul unui parteneriat. Este nevoie de coordonarea activităților și deciziilor partenerilor, de un management de calitate al procesului de colaborare. Construirea parteneriatului școală- agenți economici este un proces deliberat, sistematic și sistemic ce implică competențe specifice, gândire strategică și motivație intrinsecă pe care părțile implicate trebuie să le posede și să le aplice. Într-o relație de parteneriat fiecare partener trebuie să-și definească așteptările, scopul și limitele. Relația de parteneriat implică adoptarea unui management bazat pe colaborare și schimbare, comunicare și conștientizarea diversității, capabil să creeze efectul sinergiei.

Descrierea parteneriatului

An de an, Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil Palade”, încheie contracte cadru pentru efectuarea stagiilor de practică cu numeroși parteneri economici, în domeniile în care școala specializează viitorii lucrători. Astfel, în anul școlar 2022-2023, s-au semnat contracte cu firma din zona orașului SC. BACKEREI FASTUS SA din Satu Mare.

Elevii sunt repartizați la locuri de muncă, alături de alți angajați și lucrează în diverse sectoare ale firmei.

Zilnic elevii completează un portofoliu cu date despre locul de muncă și sarcinile îndeplinite. Supravegherea și planificarea activității este făcută de către profesor în colaborare cu un tutore, reprezentant al firmei.



SCOPURI STRATEGICE

- Creșterea calității serviciilor educaționale;
- Asigurarea unor condiții adecvate, pentru desfășurarea activității de pregătire profesională, tehnică și economică;
- Dobândirea de către elevi a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor prevăzute în standardele de pregătire profesională;
- Eficientizarea programelor existente pentru accesul egal la educație al tuturor potențialilor beneficiari;
- Îmbunătățirea permanentă a bazei didactice – materiale a unității școlare, prin accesarea de fonduri;



- Asigurarea comunicării cu alte instituții partenere, astfel încât să se asigure accesul la toate informațiile necesare pentru înțelegerea și participarea la actul educațional;
- Asigurarea coerenței la nivelul realizării propriilor programe de dezvoltare, în parteneriat cu programele europene atât pentru dezvoltare instituțională cât și pentru programele educaționale.

