

## MODEL-CADRU DE CONCEPERE A UNITĂȚILOR DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII

### 1. OBIECTIVELE MODELULUI-CADRU

Scopul principal al acestui cadru este de a oferi sprijin în ceea ce privește modul de proiectare a Unităților de Rezultate ale Învățării ca un pas în procesul de transfer, recunoaștere și certificare a rezultatelor învățării dobândite de cursanții I-VET în timpul participării la programele europene de mobilitate.

### 2. ABORDĂRI METODOLOGICE

- (a) Deoarece termenul "rezultatele învățării" este deja puternic încorporat în politicile europene de educație și formare, este important să se înțeleagă diferența dintre rezultatele învățării vizate (exprimate în referința descriptivă a unei calificări) și rezultatele învățării obținute (efectiv dobândite în procesul de învățare de către cursant). Cedefop (2016) oferă un înțeles acoperitor între rezultatele învățării intenționate și cele obținute prin intermediul a două definiții interdependente: (a) rezultatele învățării definite ca "declarații despre ceea ce un cursant cunoaște, înțelege și este capabil să facă după încheierea unui proces de învățare definite în termeni de cunoștințe, abilități și competențe" - definiție furnizată de Comisia Europeană (Recomandarea Parlamentului European și al Consiliului din 18 iunie 2009 privind instituirea unui Sistem European de Credite pentru Educație și Formare Profesională);
- (b) rezultatele învățării definite ca "seturi de cunoștințe, abilități și/sau competențe pe care un individ le-a dobândit și/sau poate demonstra că le posedă după încheierea unui proces de învățare, formal, non-formal sau informal" (Cedefop, 2014a, pp 164-165).

CEDEFOP (2016) înțelege că aceste definiții sunt interconectate în sensul în care prima definiție exprimă rezultatul dorit al învățării (rezultatele învățării dorite), iar a doua definiție exprimă rezultatele învățării deja obținute.

"Rezultatele învățării obținute pot fi identificate doar în urma procesului de învățare, prin evaluări și demonstrații ale învățării câștigate în viața reală, de exemplu la locul de muncă. Aplicarea consecventă a rezultatelor învățării necesită un dialog continuu între rezultatele urmărite și cele obținute, încercând să îmbunătățească așteptările declarate (rezultatele învățării dorite/planificate) pe baza rezultatelor efectiv realizate." (Cedefop, 2016)

Dialogul dintre lumea educației și munca reală și societatea în ansamblu este esențial pentru implementarea cu succes și revizuirea și reînnoirea continuă a abordării rezultatelor învățării.

Conceperea diferenței dintre rezultatele învățării dorite - rezultatul planificat al învățării în vederea unei performanțe reușite a unei anumite profesii - și rezultatele învățării efectiv obținute - rezultatele învățării

efectiv realizate după un proces de învățare - în proiectul EURspace, o Unitate de rezultate de învățare este compusă dintr-un set de componente care includ nu numai descrierea **rezultatelor așteptate ale învățării** în ceea ce privește **cunoștințele, abilitățile și competențele**, ci și::

- relația rezultatelor așteptate ale învățării cu un rezultat tehnic-cheie specific, care exprimă principalele sarcini tehnice pe care cursantul trebuie să le îndeplinească pentru a demonstra un rezultat specific observabil;

- criteriile de performanță asociate fiecărui rezultat tehnic-cheie și cunoștințele, abilitățile și competențele specifice ale unității. Criteriile de performanță sunt măsurabile, observabile și oferă informații calitative și cantitative privind performanța învățării.

- rezultatele. Rezultatele sunt realizările observabile, produsele obținute sau dovezile. Rezultatele sunt direct asociate cu rezultatul tehnic cheie și cu criteriile de performanță, fiind rezultatul observabil al performanței.

Componentele unei Unități de Rezultate ale învățării, luate împreună cu instrumentele de evaluare, fac posibilă compararea rezultatelor așteptate ale învățării cu rezultatele obținute în procesul de învățare și cunoașterea măsurii în care rezultatele așteptate ale învățării au fost atinse.

Unitățile Rezultatelor Învățării reprezintă o componentă tehnică esențială a ECVET pentru viabilitatea implementării ECVET. ECVET solicită nu numai descrierea calificărilor în ceea ce privește rezultatele învățării, ci și faptul că Rezultatele Învățării vor fi reunite în unități.

**În cadrul proiectului EURspace, o Unitate de Rezultate ale Învățării** este înțeleasă ca o componentă a unei calificări, constând dintr-un set coerent de cunoștințe, abilități și competențe care poate fi evaluat și validat cu un număr de puncte ECVET asociate. O Unitate de Rezultate ale Învățării nu poate fi confundată cu o disciplină sau cu un modul al unui cadru de formare. O calificare cuprinde mai multe unități și este alcătuită din întregul set de unități. Astfel, un cursant poate obține o calificare prin acumularea unităților necesare, realizate în diferite țări și în diferite contexte (formal și, dacă este cazul, non-formale și informale), respectând legislația națională referitoare la acumularea de unități și recunoașterea rezultatelor învățării.

O unitate poate fi specifică unei singure calificări sau este comună pentru mai multe calificări. Rezultatele învățării așteptate care definesc o unitate pot fi considerate a fi atinse indiferent de unde și cum au fost obținute. (Recomandarea Parlamentului European și a Consiliului din 18 iunie 2009 privind instituirea unui Sistem European de Credite pentru Educație și Formare Profesională)

Unitățile Rezultatelor Învățării trebuie descrise în funcție de activitățile ocupaționale și de sarcinile tehnice principale.

Unitățile Rezultatelor Învățării trebuie să includă nu numai cunoștințele tehnice și metodologice, abilitățile și competențele, dar și atitudinile și alte competențe sociale, personale și transversale importante pentru profilul profesional.

Datorită faptului că Rezultatele Învățării sunt axate pe rezultatele obținute la finalizarea unui proces de învățare, condițiile contextuale, procesele de învățare, metodologiile de învățare și resursele nu sunt considerate relevante pentru descrierea Unităților de Rezultate ale Învățării.

Componentele unei Unități de Rezultate ale învățării sunt descrise într-un mod mai cuprinzător în instrumentul nr. 4, intitulat Cadrul pentru Gruparea Rezultatelor Comune ale Învățării în Unități Nucleare.



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

În continuare sunt prezentate câteva exemple de unități de rezultate ale învățării, elaborate în urma metodologiei prezentate, pentru unele țări ale parteneriatului care au în comun un set de rezultate tehnice cheie, grupate într-o unitate de rezultate de învățare, în acest caz, despre prepararea de supe.

Tabel 1: Unitate de Rezultate ale Invățării “Prepararea Supelor” în Calificarea de Bucătar-Portugalia.

UNITATE DE REZULTATE ALE INVĂȚĂRII		ORE	CREDITE
PREPARAREA SUPELOR		25	2,25
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
1. Elaborează planuri zilnice de lucru pentru producția de supe	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tehnologia referitoare la aparatele și ustensilele de bucătărie</li> <li>• Proceduri de producție și organizare: servicii de bucătărie;</li> <li>• Exprimare în legătură cu servicii de restaurant (rezervări, comenzi etc.);</li> <li>• Tehnici de planificare a bucătăriilor: producție.</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreteze și analizeze documentele legate de organizarea și funcționarea bucătăriilor;</li> <li>• Analizeze planul de producție și alte ghiduri de producție (rezervări, ordine, servicii speciale etc.)</li> <li>• Citească și interpreteze fișele tehnice în portugheză și engleză;</li> <li>• Selecteze și aplice procedurile de producție și organizare: serviciul de bucătărie;</li> <li>• Aplice tehnici de planificare a bucătăriilor.</li> </ul>	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborează planuri zilnice de lucru pentru producția de supe: <ul style="list-style-type: none"> <li>- lucrând într-o echipă;</li> <li>- respectând standardele de siguranță și sănătate în muncă;-</li> <li>definind obiectivele și acționând în conformitate;</li> <li>- fiind proactiv în rezolvarea problemelor și a evenimentelor neprevăzute..</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>CRITERII DE PERFORMANȚĂ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respectă planurile de producție (producție zilnică, comenzi, servicii speciale etc.);</li> <li>▪ Respectă regulile de organizare și funcționare a serviciului de bucătărie;</li> <li>▪ Ia în considerare repartizarea muncii a brigăzilor;</li> <li>▪ Definește obiectivele și acționează în consecință;</li> <li>▪ Respectă normele privind securitatea și sănătatea ocupațională;</li> <li>▪ Se adaptează situației și are capacitatea de a rezolva probleme și / sau evenimente neprevăzute.</li> </ul>		
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
2. Elaborează fișa tehnică a produsului	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ foi tehnice;</li> <li>▪ specificații tehnice;</li> <li>▪ Tehnici de calcul al capitației;</li> <li>▪ Nutriție și dietetică;</li> <li>▪ Durata și procesele și preparării ;</li> <li>▪ Măsuri, proporții și proceduri de cântărire a ingredientelor;</li> <li>▪ Tehnici de tarifare;</li> <li>▪ Limba engleza pentru catering.</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpreteze și analizeze planul de producție și alte ghiduri de producție (rezervări, ordine, servicii speciale etc.);</li> <li>▪ Citească și interpreteze fișele tehnice în limbile portugheză și engleză;</li> <li>▪ Aplice procedurile de măsurare - proporțiile ingredientelor și cântărirea;</li> <li>▪ Selecteze informații pentru a pregăti foaia de date a produsului;</li> <li>▪ Aplice tehnici de stabilire a prețurilor.</li> </ul>	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elaborates the product's technical datasheet, by: <ul style="list-style-type: none"> <li>- using capitation calculation techniques;</li> <li>- complying with price-fixing guidelines;</li> <li>- respecting production procedures of raw materials and final products;</li> <li>- respecting general and internal procedures for the elaboration of the technical datasheet;</li> <li>- respecting occupational safety and health standards;</li> <li>- being responsible for goods and values;</li> <li>- acting in accordance to the defined goals.</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>CRITERII DE PERFORMANȚĂ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplică tehnicile de calcul al capitației;</li> <li>▪ Respectă regulile de stabilire a prețurilor;</li> <li>▪ Respectă procesele de confecționare aplicabile materiilor prime și produsului final;</li> <li>▪ Respectă procedurile generale și interne pentru întocmirea fișelor tehnice;</li> <li>▪ Respectă standardele de siguranță și sănătate în muncă;;</li> <li>▪ Defines goals and acts accordingly.</li> </ul>		

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
<b>3. Pregătește materia primă, echipamentul și locul de muncă</b>	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipuri de supe, creme, broth-uri, stock-urilor și consommé-uri;</li> <li>▪ Materii prime utilizate în supe;</li> <li>▪ Specialități naționale și regionale;</li> <li>▪ Măsuri, proporții și proceduri de cântărire a ingredientelor;</li> <li>▪ Proceduri de manipulare a alimentelor;</li> <li>▪ Tehnici de preparare a supei, a cremelor, a broth-urilor, a stock-urilor și a consommé-urilor:</li> <li>- manipularea ustensilelor și a materialelor;</li> <li>- selecția, măsurarea și prepararea materiilor prime, a preparatelor industriale și a altor ingrediente;</li> <li>• Standarde privind calitatea, siguranța și igiena produselor alimentare;</li> <li>• Igienă și dezinfecție;</li> <li>• Limba engleza pentru catering.</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpreteze fișa tehnică a produsului;</li> <li>▪ Citească și interpreteze fișele tehnice într-o limbă străină;</li> <li>▪ Selecteze echipamentul și vasele necesare pentru producție;</li> <li>▪ Organizeze spațiul de lucru, a aparatelor și a ustensilelor;</li> <li>▪ Aplice standardele de manipulare a alimentelor;</li> <li>▪ Aplice standardele de calitate și igienă a alimentelor.</li> </ul>	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pregătește materia primă, echipamentul și locul de muncă, prin: <ul style="list-style-type: none"> <li>- selectarea aparatelor și a ustensilelor conform fișei tehnice a produsului;</li> <li>- aplicarea tehnicilor de preparare a supelor, a cremelor, a broth-urilor, a stock-urilor și a consomelor;</li> <li>- fiind responsabil pentru bunuri și valori;</li> <li>- fiind proactiv în rezolvarea problemelor și a evenimentelor neprevăzute.</li> <li>- respectând standardele de siguranță și sănătate;</li> <li>- respectând standardele de calitate, siguranță și igienă a produselor alimentare;</li> <li>- lucrând într-o echipă;- acționând în conformitate cu obiectivele definite.</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>CRITERII DE PERFORMANȚĂ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Selectează aparatele și ustensilele conform fișei tehnice a produsului;</li> <li>▪ Respectă planul de lucru și bugetul stabilit;</li> <li>▪ Respectă standardele privind calitatea, siguranța și igiena produselor alimentare;</li> <li>▪ Aplică tehnicile de verificare la controlul stării de conservare a materiei prime;</li> <li>▪ Se adaptează situației și are capacitatea de a rezolva probleme și / sau evenimente neprevăzute.</li> </ul>		

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
<b>4. Prepară /Gătește supe (specialități regionale și naționale)</b>	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tipuri de supe, creme, stock-uri, broth-uri și consommé-uri;</li> <li>▪ Materii prime utilizate în supe;</li> <li>▪ Specialități naționale și regionale;</li> <li>▪ Tehnici de preparare a supelor: crème înveliș, ,broth-uri, supă și consommé-uri;</li> <li>▪ Tehnici pentru garnisirea supei: crème înveliș , broth-uri și consommé-uri: <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise-en-place;</li> <li>- ordinea de introducere a materiei prime;</li> <li>- timp de gătit.</li> </ul> </li> <li>• Aparare / ustensile necesare și proceduri de control: procesul de pregătire a supelor;</li> <li>• Proceduri de control al calității;</li> <li>• Nutriție și dietetică; standarde de manipulare a alimentelor;</li> <li>• Standarde privind calitatea, siguranța și igiena produselor alimentare;</li> <li>• Limba engleza pentru catering.</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ interpreteze fișa tehnică a produsului</li> <li>▪ Citiească și interpreteze fișele tehnice în limba engleză;</li> <li>▪ Selecteze echipamentul și vasele necesare pentru producție;</li> <li>▪ Aplice procedurile de producție pentru fabricarea de supe, crème, broth-uri și consommé-uri;</li> <li>▪ Aplice standarde de calitate și igienă a produselor alimentare;</li> <li>▪ Aplice standardele de manipulare a alimentelor.</li> </ul>	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pregătește materia primă, echipamentul și locul de muncă,: <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizând aparatele și ustensilelor adecvate;</li> <li>- aplicând tehnici de preparare a supei, a cremelor, a cremelor catifea, a broth-urilor și a consomme-urilor;</li> <li>- lucrând într-o echipă;</li> <li>- respectând standardele de siguranță și sănătate la locul de muncă;</li> <li>- rezolvând probleme și anticipând evenimente.</li> <li>- respectând standardele de calitate, siguranță și igienă a produselor alimentare;</li> <li>- acționând în conformitate cu obiectivele definite.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Respectă procedurile de preparare indicate în fișa tehnică (ingrediente, intervale de timp, temperaturi, garnituri etc.);
- Respectă planul de lucru și bugetul stabilit;
- Respectă standardele privind calitatea, siguranța și igiena produselor alimentare;
- Folosește echipamentul și ustensilele potrivite; Lucrează în echipă;
- Se adaptează situației și are capacitatea de a rezolva probleme și/sau evenimente neprevăzute.

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
<b>3. Servirea și garnisirea supelor</b>	<p>Cursantul știe și înțelege</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipuri de supe, creme, creme înveliș, broth-uri și consommé-uri;</li> <li>• Materii prime utilizate în supe;</li> <li>• Specialități naționale și regionale;</li> <li>• Tehnici de servire a supelor;</li> <li>• Tehnici de garnisire a supelor;</li> <li>• Aparare / ustensile necesare și proceduri de control: procesul de pregătire a supelor;</li> <li>• Proceduri de control al calității;</li> <li>• Concepte de nutriție și dietetică;</li> <li>• Standarde de manipulare a alimentelor;</li> <li>• Standarde privind calitatea, siguranța și igiena produselor alimentare;</li> <li>• Limba engleza pentru catering.</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreteze fișa tehnică a produsului;</li> <li>• Citească și interpreteze fișele tehnice în limba engleză;</li> <li>• Selecteze echipamentul și vasele necesare pentru producție;</li> <li>• Aplice procedurile de producție pentru fabricarea de supe, crème- catifea, broth-uri și consommé-uri;</li> <li>• Folosească materii prime pentru prepararea supei;</li> <li>• Folosească specialități naționale și regionale; Aplice standardele de calitate și igienă a produselor alimentare;</li> <li>• Aplice standardele de manipulare a alimentelor.</li> </ul>	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sevește și garnisește supe, creme, crème-catifea, broth-uri și consommé-uri;: <ul style="list-style-type: none"> <li>- aplicând procedurile de servire;</li> <li>- aplicând tehnicile de garnisire;</li> <li>- lucrând într-o echipă;</li> <li>- respectând standardele de siguranță și sănătate în muncă;</li> <li>- rezolvând problemele și anticipând evenimente</li> <li>- respectând standardele de calitate, siguranță și igienă a produselor alimentare;</li> <li>- acționând în conformitate cu obiectivele definite</li> <li>-fiind creativ.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Respectă procedurile de servire a supei;
- Respectă planul de lucru și liniile directoare superioare;
- Respectă standardele privind calitatea, siguranța și igiena produselor alimentare;
- Aplică tehnici de garnisire a supelor;
- Dovedește creativitate în garnisirea supelor;
- Se adaptează situației și are capacitatea de a rezolva probleme și / sau evenimente neprevăzute.

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
6. Furnizarea de materii prime, ustensile și materiale	Cursantul știe și înțelege: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tehnici de ambalare și conservare a materiilor prime și a produselor confecționate;</li> <li>▪ Înregistrarea stocurilor și proceduri de control.</li> </ul>	Cursantul poate să: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aplice tehnici de ambalare și conservare a materiilor prime și a produselor confecționate;</li> <li>▪ Aplice proceduri de înregistrare a stocurilor și de control.</li> </ul>	Cursantul: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Furnizează materii prime, ustensile și materiale, prin: <ul style="list-style-type: none"> <li>- respectarea tehnicilor de ambalare a materiilor prime și a produselor confecționate;</li> <li>- respectarea procedurilor de înregistrare și de control al stocurilor;- lucrul în echipă;</li> <li>- acționând în conformitate cu obiectivele definite;</li> <li>- rezolvarea problemelor și anticiparea evenimentelor;</li> <li>- respectarea standardelor de siguranță și sănătate în muncă;</li> <li>- respectarea standardelor de calitate, siguranță și igienă a produselor alimentare.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Utilizează tehnologii de conservare adecvate (refrigerare, răcire rapidă, congelare, ambalare în vid)
- Respectă regulile privind siguranța și igiena produselor alimentare;
- Se conformează procedurilor de gestionare a stocurilor.

#### REALIZĂRI

- Planul zilnic de lucru;
- Fișa tehnică a produsului;
- Supe gata preparate, montate pentru servire și și garnisite;
- Înregistrarea produselor confecționate;
- Înregistrarea stocului.

Tabel 2: Unitate de Rezultate ale Invățării “Supe” în Calificarea de Bucătar-Spania.

UNITATE DE REZULTATE ALE INVĂȚĂRII		ORE	CREDITE
SUPE		26	1,6
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE

Cursantul știe și înțelege:

- Diverse zone de producție și de servire ale bucătăriei
- Cerințe privind ingredientele, precum și echipamente, ustensile, unelte etc.
- Regulamentele privind siguranța și protecția mediului

Cursantul poate să:

- Determine și să stabilească succesiunea diferitelor etape de preparare și de servire
- Determine procedurile intermediare de conservare, luând în considerare necesitățile diverselor proceduri de preparare și utilizarea ulterioară

Cursantul organizează procesele de preparare și de servire atunci când gătește supe, analizând informații verbale sau scrise prin:

- Contabilizarea eventualelor necesități de coordonare cu restul echipei de bucătari
- Efectuarea lucrărilor ținând cont de ordine și curățenie la locul de muncă
- Efectuarea lucrărilor cu o utilizare rațională a resurselor energetice și material
- Aplicarea regulilor de siguranță și de protecție a mediului în operațiunile sale

## 1. Organizarea proceselor de producție și de servire atunci când se prepară supe, analizând informații verbale sau scrise

### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Caracterizează diferitele zone de producție și de servire ale bucătăriei
- Determină și secvențează diversele etape de producție și de servire în bucătărie
- Deduce cerințele ingredientelor, precum cele cu privire la echipamente, ustensile, unelte etc.
- Ia în considerare posibilele nevoi de coordonare cu restul echipei de bucătărie
- Recunoaște importanța ordinii și curățeniei pentru ca munca să progreseze fără probleme
- Determină procedurile de conservare intermediare, ținând cont de nevoile diferitelor preparate și de utilizarea ulterioară
- Determină procesele acolo unde se urmărește o utilizare rațională a resurselor energetice și material
- Evaluează reglementările privind sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului din punctul de vedere organizațional

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferite tehnici culinare avansate aplicabile supei</li> <li>▪ Diferite tehnici culinare aplicabile supelor</li> <li>▪ Regulamentele privind siguranța și protecția mediului</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ verifice disponibilitatea tuturor elementelor necesare înainte de efectuarea sarcinilor</li> <li>▪ efectueze tehnici culinare aplicabile supelor conform procedurilor stabilite</li> <li>▪ elaboreze proceduri intermediare de conservare ținând cont de diferitele preparate și de utilizarea ulterioară</li> </ul>	<p>Cursantul pregătește supele stabilite, selectând și aplicând tehnici tradiționale și modernizate prin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Evaluarea importanței diferitelor tehnici în diferite arii de producție</li> <li>▪ Legarea tehnicilor cu posibile aplicații cu diferite ingrediente brute</li> <li>▪ Aplicarea măsurilor corective în funcție de rezultatele obținute</li> <li>▪ Evaluarea caracteristicilor produsului final</li> <li>▪ Aplicarea reglementărilor privind siguranța și protecția mediului în operațiunile sale</li> </ul>

## 2. Pregătirea supelor stabilite, selectând și aplicând tehnici tradiționale și modernizate

### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Identifică diferitele tehnici culinare avansate
- Valorizează importanța acestor tehnici în diferite zone de producție
- Leagă tehnicile cu aplicațiile posibile și diferite ingrediente brute
- Verifică disponibilitatea tuturor elementelor necesare înainte de efectuarea sarcinilor
- Realizează tehnici culinare conform procedurilor stabilite
- Determină posibile măsuri corective în funcție de rezultatele obținute
- Evaluează și verifică caracteristicile produsului final
- Elaborează proceduri intermediare de conservare ținând cont de nevoile diverselor preparări și de utilizarea ulterioară
- Efectuează toate operațiile ținând cont de reglementările privind sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
-----------------------	------------	-----------	------------



Cursantul știe și înțelege:

- Tehnici pentru ingredientele brute în funcție de rezultatul final dorit
- Proceduri de conservare aplicabile supei
- Regulamentele privind siguranța și protecția mediului

Cursantul poate să:

- Organizeze și secvențize sarcini pentru diferitele etape necesare pentru a realiza produsele în timp util și în mod adecvat
- Verifice disponibilitatea tuturor elementelor necesare înainte de efectuarea sarcinilor
- Urmeze procedura pentru a obține supe
- Întocmească o carte de rețete cu toate preparatele realizate pe parcursul cursului

Cursantul pregătește supe cu diverse materii prime evaluând diferitele alternative prin:

- Propunerea de produse culinare diferite bazate pe un set de materii prime dat
- Evaluarea posibilităților de utilizare a resurselor
- Proiectarea preparatelor care combină elementele într-o manieră rezonabilă
- Evaluarea caracteristicilor produsului final
- Aplicarea reglementărilor privind siguranța și protecția mediului în operațiunile sale

### 3. Pregătirea de supe cu diverse materii prime evaluând diferitele alternative pentru preparare

#### PERFORMANCE CRITERIA

- Propune produse culinare diferite bazate pe un set de ingrediente prime
- Evaluează posibilitatea de utilizare a resurselor
- Proiectează preparatele care combină elementele într-o manieră rezonabilă
- Deduce și face legătura între tehnicile adecvate pentru ingredientele brute și rezultatele finale propuse
- Realizează sarcini de organizare și secvențiere pentru diferitele etape necesare pentru a face produsele în timp util și adecvat
- Verifies availability of all the elements required prior to carrying out tasks
- Îndeplinește sarcini de obținere a produselor culinare conform procedurii stabilite
- Verifică și evaluează caracteristicile produsului final
- Crează o carte de rețete cu toate preparatele făcute în timpul cursului / ciclului
- Efectuează proceduri intermediare și finale de conservare ținând cont de cerințele produselor obținute și de utilizarea lor ulterioară
- Efectuează toate operațiunile ținând cont de reglementările privind sănătatea, securitatea muncii și protejarea mediului înconjurător

#### REZULTAT TEHNIC CHEIE

#### CUNOȘTINȚE

#### ABILITĂȚI

#### COMPETENȚE

Cursantul știe și înțelege:

- Diferite tipuri de cerințe dietetice specifice
- Posibile produse de înlocuire
- Regulamentele privind siguranța și protecția mediului

Cursantul poate să:

- Identifice produsele alimentare excluse în fiecare cerință specifică dietei
- Pregească feluri de mâncare conform procedurilor stabilite și evite contaminarea încrucișată cu alimente excluse

Cursantul pregătește supe pentru persoanele cu nevoi alimentare specifice analizând caracteristicile fiecărei situații prin:

- Evaluarea consecințelor posibile ale manipulării / pregătirii inadecvate
- Aplicarea reglementărilor privind siguranța și protecția mediului în operațiunile sale

### 4. Pregătirea de supe pentru persoanele cu nevoi alimentare specifice analizând caracteristicile fiecărei situații

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Recunoaște diferitele tipuri de cerințe specifice dietetice
- Identifică produsele alimentare excluse în fiecare cerință specifică alimentară
- Recunoaște posibilele produse de înlocuire
- Pregătește feluri de mâncare conform procedurii stabilite și evitând contaminarea încrucișată cu alimente excluse
- Evaluează posibilele consecințe ale manipulării / pregătirii inadecvate
- Efectuează toate operațiunile ținând cont de reglementările privind sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului

#### REALIZĂRI

- Supele pregătite corect
- Operațiuni efectuate în conformitate cu normele de siguranță și mediu

Tabel 3: Unitate de Rezultate ale Invățării “Supe Speciale Internaționale” în Calificarea de Bucătar- Turcia

UNITATE DE REZULTATE ALE INVĂȚĂRII		ORE	CREDITE
SUPE INTERNAȚIONALE SPECIALE		24	1,2
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
1. Pregătirea supelor speciale internaționale în funcție de caracteristicile lor și pregătirea lor în funcție de gustul, aspectul și textura dorite	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diferite culturi internaționale de gătit</li> <li>Cultura supei din diferite culturi</li> <li>Caracteristicile supelor special</li> <li>Variatăți speciale de supă din diferite culturi</li> <li>Pregătirea, garnisirea și servirea de supe diferite în funcție de originea lor.</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>satisfacă cerințele clientului</li> <li>gătească supă</li> <li>prepare garniture</li> <li>pregătească produsele pentru servire</li> </ul>	<p>Cursantul:</p> <p>Gătește supe speciale internaționale prin:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pregătirea echipamentelor și ingredientelor pentru supele speciale</li> <li>pregătirea fondurilor pentru supe speciale</li> <li>pregătirea supei conform caracteristicilor și tipului</li> <li>prepararea garniturii conform caracteristicilor și tipului de supă</li> <li>pregătirea supei pentru servire</li> <li>ăîn conformitate cu procedurile de sănătate și siguranță și igienă</li> </ul>
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pregătește instrumentele și ingredientele pentru supele speciale</li> <li>Pregătește fondul pentru supe special</li> <li>Găsește supa în funcție de caracteristicile și tipul ei</li> <li>Pregătește o garnitură adecvată în funcție de caracteristicile și tipul de supă</li> <li>Pregătește supa pentru servire</li> <li>Respectă regulile de igienă și de îngrijire personală atunci când lucrează</li> </ul>		
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE

**2. Gatește supele  
internationale cu servire la  
rece în funcție de  
caracteristicile lor și le  
pregătește în gustul ,  
aspectul și textura dorite.**

Cursantul știe și înțelege

- Caracteristicile supelor reci
- Puncte de luat în considerare la gătirea supelor reci
- Tipuri de supă rece
- Pregătirea, garnisirea și servirea supei reci

Elevul poate

- Să creeze fond
- Să gătească supă
- Să răcească supă
- Să pregătească garnituri
- Să pregătească produsele pentru servire

Cursantul :

- Gătește supe internaționale reci prin:
  - Pregătirea echipamentelor și ingredientelor pentru supele reci
  - Pregătirea fondului pentru supele reci
  - Gătirea supei conform caracteristicilor și tipului
  - Răcirea supelor conform caracteristicilor și tipului

**CRITERII DE PERFORMANȚĂ**

- Pregătește instrumentele și ingredientele pentru supele reci
- Pregătește fond pentru supă rece
- Gătește supă în funcție de caracteristicile și tipul acesteia
- Răcește supă în funcție de caracteristicile și tipul acesteia
- Pregătește o garnitură adecvată în funcție de caracteristicile și tipul de supă
- Pregătește supă pentru servire
- Respectă regulile de îngrijire personală și igienă când lucrează

**REALIZĂRI**

- Supe speciale internaționale preparate
- Supe reci internaționale pregătite

**Tabel 4: Unitate de Rezultate ale Invățării “Prepararea și servirea supelor și sosurilor” în Calificarea de Bucătar- Lituania**

UNITATE DE REZULTATE ALE INVĂȚĂRII		ORE	CREDITE
PREPARAREA ȘI SERVIREA SUPELOR ȘI SOSURILOR		81	3
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
1. Estimează produse alimentare (materii prime) pentru prepararea supei.	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Structura și principiile principale ale formularelor tehnice;</li> <li>• Estimarea necesarului de materii prime conform formularelor tehnice.</li> </ul>	<p>Cursantul poate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Să estimeze cantitățile de materii prime conform formularelor tehnice pentru prepararea supei.</li> </ul>	<p>The learner:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborates the technical form of soups.</li> </ul>
<b>CRITERII DE PERFORMANȚĂ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimarea corectă a materiilor prime conform formularelor tehnice.</li> <li>• Elaborarea formularelor tehnice ale supelor cu privire la cantitatea de materii prime aplicând TIC.</li> </ul>			
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
2. Pregătește locul de muncă pentru prepararea supei.	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerințe și reguli pentru locul de muncă;</li> <li>• Igiena și igienizarea;</li> <li>• Tehnologia și utilizarea aparatelor, echipamentelor și instrumentelor;</li> <li>• Diferite metode de preparare termică.</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplice cerințele pentru locul de muncă.</li> <li>• Lucreze în conformitate cu cerințele de igienă.</li> <li>• Aleagă și utilizeze în siguranță aparatele, echipamentele și uneltele.</li> <li>• Aplice diverse metode de preparare termică conform formularelor tehnice.</li> </ul>	<p>Cursantul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pregătește locul de muncă în conformitate cu cerințele și normele de igienă pentru prepararea supei și sosurilor.</li> <li>• Alege și utilizează aparatele, echipamentele și instrumentele în mod corect și în siguranță.</li> </ul>
<b>CRITERII DE PERFORMANȚĂ</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respectarea cerințelor pentru locul de muncă;</li> <li>• Aplicarea cerințelor de igienă;</li> <li>• Utilizarea corectă și în siguranță a aparatelor, echipamentelor și instrumentelor.</li> </ul>			
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE

3. Alege materii prime de calitate pentru pregătirea de paste, supe și sosuri.	Cursantul știe și înțelege: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metode de evaluare a calității alimentelor;</li> <li>• Particularitățile selecției produselor alimentare; sortiment de paste, supe și sosuri.</li> </ul>	Cursantul poate să: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aleagă metode de evaluare a calității alimentelor</li> <li>• Aleagă produse alimentare în funcție de sortimentul cremelor, supei și sosurilor.</li> </ul>	Cursantul: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alege produse alimentare de calitate pentru pregătirea pastelor, supelor și sosurilor.</li> </ul>
<b>CRITERII DE PERFORMANȚĂ</b>			

- Alegerea de produse alimentare adecvate pentru creme, supe, sosuri;
- Respectarea principiilor de dietă sănătoasă;
- Respectarea standardelor de calitate, igienă și siguranță a alimentelor.

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
-----------------------	------------	-----------	------------

4. Pregătirea produselor alimentare și materiilor prime pentru prepararea cremelor, supelor, sosurilor.	Cursantul știe și înțelege: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modalități de pregătire a produselor alimentare și a materiilor prime; (tăiere, tăiere, felii etc.);</li> <li>• Modalități de pregătire termică (prăjire, gătit etc.);</li> <li>• Tehnologia echipamentului / ustensilelor de bucătărie;</li> <li>• SSM și NTSM.</li> </ul>	Cursantul poate să: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Folosească metode de preparare corecte pentru prepararea produselor alimentare și a materiilor prime pentru stocuri, supe și sosuri;</li> <li>• Folosească modalități corecte de pregătire termică a produselor alimentare și a materiilor prime;</li> <li>• Folosească în siguranță și corect tehnologia echipamentului / ustensilelor de bucătărie;</li> <li>• Lucreze conform NTSM și SSM.</li> </ul>	Cursantul: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pregătește produse alimentare și materii prime pentru creme, supe și sosuri conform tehnologiei.</li> </ul>
---	--	---	---

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Alegerea echipamentului și instrumentelor adecvate pentru prepararea produselor alimentare și a materiilor prime pentru creme, supe și sosuri;
- Respectarea standardelor de calitate, igienă și siguranță a alimentelor.
- Pregătirea produselor alimentare și a materiilor prime pentru creme, supe și sosuri conform tehnologiei.

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
-----------------------	------------	-----------	------------

5. Pregătește stock-uri, supe și sosuri.	Cursantul știe și înțelege: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sortimente și particularități de pregătire a stock-urilor, supelor și sosurilor;</li> <li>• Tehnologii (secvențe de operațiuni) pentru stock-uri, supe și sosuri;</li> <li>• NTSM și SSM.</li> </ul>	Cursantul poate să: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea proceselor tehnologice în prepararea stock-urilor, lor și sosurilor;</li> <li>• Lucrul conform NTSM și SSM.</li> </ul>	Cursantul: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pregătește stock-uri, supe și sosuri conform tehnologiei.</li> </ul>
--	---	---	--

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Utilizarea formularelor tehnice în pregătirea stock-urilor, supelor și sosurilor;
- Pregătirea stock-urilor, a supelor și a sosurilor conform tehnologiilor (secvențarea corectă a operațiilor);
- Respectarea standardelor de calitate, igienă și siguranță a alimentelor.

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
-----------------------	------------	-----------	------------

6. Evaluează calitatea, stocurilor, supelor și sosurilor gata făcute.	Cursantul știe și înțelege: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Criterii de evaluare a calității, stocurilor, supelor și sosurilor;</li> <li>• Metode de evaluare a calității, stocurilor, supelor și sosurilor</li> </ul>	Cursantul poate să: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evalueze calitatea stock-urilor, supelor și sosurilor în conformitate cu criteriile și metodele corecte de evaluare.</li> </ul>	Cursantul: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluează calitatea, stocurilor, supelor și sosurilor gata făcute aplicând criteriile și metodele corecte de evaluare.</li> </ul>
---	---	--	---

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Utilizarea de metode senzoriale de evaluare a calității stock-urilor, supelor și sosurilor;
- Explicarea criteriilor de evaluare a calității stock-urilor, supelor și sosurilor.

REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
-----------------------	------------	-----------	------------

7. Servește stock-uri, supe și sosuri.

Cursantul știe și înțelege:

- Metode de servire a stocurilor și supe;
- Alegerea veselei de servire ;
- Temperatura diferitelor stock-uri și supe;
- Decorarea stock-urilor și supelor;
- Alimentației secundare servite cu stock-uri și supe (pâine, cartofi etc.)
- Cuplarea între sosuri și felurile de mâncare;
- Temperatura sosurilor în timpul servirii;
- Metode de servire a sosurilor.

Cursantul poate să:

- Aleagă metodele de servire a stock-urilor și a supe;
- Aleagă vasele pentru servire (veselă);
- Servească stock-urile și supele la temperatura potrivită;
- Decoreze stocurile și supele;
- Aleagă mâncăruri asociate cu stock-uri și supe;
- Conecteze mâncăruri și sosuri;
- Servească sosurile la temperatura potrivită;
- Aleagă metodele de servire a sosurilor.

Cursantul:

- Servește stock-uri și sosuri de calitate ;
- Asociază sosuri cu feluri de mâncare și le servește corect.

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Utilizarea stock-urilor pentru supe și alte feluri de mâncare;
- Servirea de supe în funcție de tehnologii și decoratiunile creative;
- Sosuri asociate cu diferite feluri de mâncare și servite corect.

#### REALIZĂRI

- Forme tehnice elaborate și, materii prime selectate în concordanță, pentru stock-uri, supe și sosuri;
- Stock-uri preparate, supe și sosuri conform tehnologiei și NTSM și PSI;
- Sosuri corect asamblate cu vasele ;
- Stocuri servite, supe și sosuri decorate creativ.

Tabel 5: Unitate de Rezultate ale Învățării “Preparate lichide” în Calificarea de Bucătar- România

UNITATE DE REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII		ORE	CREDITE
PREPARATE LICHIDE		31	1,6
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
Produce preparate lichide	<p>Cursantul știe și înțelege:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rolul, locul în meniu, valoarea nutrițională și digestibilitatea preparatelor lichide;</li> <li>• identificarea și dozarea ingredientelor brute în conformitate cu rețeta preparatelor lichide;</li> <li>• prelucrarea inițială și termică pentru prepararea preparatelor lichide;</li> <li>• utilizarea articolelor de inventar adecvate pentru servirea mâncărilor lichide;</li> <li>• părțile componente ale felurilor de mâncare lichide prin efectuarea examenului fizic simplu;</li> <li>• testul organoleptic pentru determinarea condițiilor de calitate ale preparatelor lichide.</li> </ul>	<p>Cursantul poate să:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prezinte locul și rolul mâncărilor lichide disponibile în producția de alimente folosind fișe de lucru, cărți științifice și portofolii individuale;</li> <li>• aleagă și dozeze ingredientele brute în conformitate cu rețeta preparatelor lichide;</li> <li>• efectueze operațiunile inițiale și termice, folosind unelte de bucătărie specifice;</li> <li>• folosească elementele de inventar adecvate pentru servirea preparatelor lichide;</li> <li>• efectueze o examinare fizică simplă pentru a determina dozarea ingredientelor;</li> <li>• să efectueze un test organoleptic pentru a determina eligibilitatea; condițiile de servire a preparatelor lichide;</li> <li>• prepare feluri de mâncare lichide.</li> </ul>	<p>Cursantul</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pduce preparate lichide prin: <ul style="list-style-type: none"> <li>- prezentarea și evaluarea preparatelor lichide;</li> <li>- comunicarea cu clienții pentru a-și satisface cererile;</li> <li>- lucrul într-o echipă;</li> <li>- alegerea și măsurarea ingredientelor brute și suplimentare pentru preparate lichide;</li> <li>- respectarea standardelor de sănătate și securitate ;</li> <li>- planificarea și respectarea programului serviciilor;</li> <li>- acționând în conformitate cu măsurile de prevenirea poluării.</li> </ul> </li> </ul>

#### CRITERII DE PERFORMANȚĂ

- Argumentează importanța producției de preparate lichide;
- Alege și dozează ingredientele brute în funcție de rețete;
- Efectuează operații de pregătire și adaptare termică folosind echipamente adecvate;
- Pregătește preparate lichide;
- Verifică condițiile de calitate.

#### REALIZĂRI

- preparate lichide confecționate: supe concentrate , supe si supe-cremă, ciorbe, stock-uri, broth-uri.

Tabel 6: Unitate de Rezultate ale Invățării “Prepararea supelor” în Calificarea de Bucătar- Franța

UNITATE DE REZULTATE ALE INVĂȚĂRII		ORE	CREDITE
PREPARAREA SUPELOR		30,5	1,2
REZULTAT TEHNIC CHEIE	CUNOȘTINȚE	ABILITĂȚI	COMPETENȚE
Prepară supă	Cursantul știe și înțelege: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Caracterizarea preparatelor culinare în termeni de tehnci combinate:<ul style="list-style-type: none"><li>- Supe:</li></ul></li><li>▪ Identificarea principalilor descriptori pentru recunoașterea calităților organoleptice.</li></ul>	Cursantul poate să: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Prepare supe:<ul style="list-style-type: none"><li>- taie / frăgezească /paseze (legume pasate);</li><li>- facă pastă din vegetale proaspete și uscate.</li></ul></li></ul>	The Learner: <ul style="list-style-type: none"><li>- Prepares soups.</li></ul>
	CRITERII DE PERFORMANȚĂ		
	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Conformitatea și stăpânirea gesturilor și a tehnicilor profesionale de bază în autonomie completă</li><li>▪ Respectarea principiului "mersului înainte" Optimizarea mijloacelor (randament, timp, produse ...)</li><li>▪ Conformitatea produselor în fișa tehnică, denumirile, vocabularul profesional</li><li>▪ Relevanța alegerii materialelor și echipamentelor</li><li>▪ Respectarea protocoalelor de utilizare a produselor</li><li>▪ Optimizarea calităților organoleptice ale produselor</li><li>▪ Aprecierea și corectarea, dacă este necesar, a preparatelor</li><li>▪ Relevanța tratamentului la punctul critic</li><li>▪ Coerența cu organizarea planificată a muncii</li></ul>		
REALIZĂRI			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Optimizarea resurselor: umane, tehnice, materiale, echipamente, materii prime</li><li>- Respectarea și controlul gătitului în ceea ce privește alimentele</li><li>- Adaptarea la noi tehnici, produse noi, materiale noi</li><li>- Viteza și relevanța răspunsurilor la situație</li></ul>			

## REFERINȚE BIBLIOGRAFICE

*Recommendation of the European Parliament and of the Council of 23 April 2008 on the establishment of the European Qualifications Framework for lifelong learning.*

*Recommendation of the European Parliament and of the Council of 18 June 2009 on the establishment of a European Credit System for Vocational Education and Training.*

Cedefop (2016). *Application of learning outcomes approaches across Europe: a comparative study*. Luxembourg: Publications Office. Cedefop reference series. No 105. <http://dx.doi.org/10.2801/735711>.

Cedefop (2014a). *Terminology of European education and training policy: a selection of 130 key terms*. Second edition. Luxembourg: Publications Office. <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/publications/4117>.

## REFERINȚE PAGINI WEB

[http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183\\_RefC\\_P](http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1809/CP/duplacertificacao/811183_RefC_P)

<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2010/04/1001930a.pdf>

[http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0\\_DBF.rar](http://megep.meb.gov.tr/dokumanlar/Ders%20Bilgi%20Formlar%C4%B1/Eski%20Alanlar/Y%C4%B0YECEK%20%C4%B0%C3%87ECEK%20H%C4%B0ZMETLER%C4%B0_DBF.rar)

<http://www.kpmc.lt/kpmc/profesinis-mokymas-3/programos-ir-istekliai/modulines-profesinio-mokymo-programos/>

<http://tvvet.ro/Anexe/OMECTS/OMECTS%203646%20din%2004.02.2011.zip>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1675#Baccalaureat-Professionnel-Cuisine>



## ANEXA I – FOAIE TEHNICĂ

- 1- Acest model cadru are scopul de a oferi:
  - sprijin în ceea ce privește modul de proiectare a Unităților de Rezultate ale Învățării ca un pas în procesul de transfer, recunoaștere și certificare a rezultatelor învățării dobândite de cursanții I-VET în timpul participării la programele europene de mobilitate.
- 2- Acest cadru vizează – Grup Tinta:
  - profesioniști VET;
  - profesori;
  - formatori;
  - directori;
  - directorii centrelor VET;
  - tehnicieni care lucrează în programele de mobilitate VET;
  - manageri de proiect;
  - reprezentanți sau tehnicieni din cadrul organizațiilor care intenționează să promoveze programele europene de mobilitate.
  - școli;
  - centrele VET;
  - organizațiile implicate în programele europene de mobilitate (organizații de trimitere, organizații de primire, organizații intermediare, organizații care oferă stagii).
- 3- **Faza și stadiul Circuitului Pedagogic** în care instrumental trebuie folosit:
  - Faza 1: Înainte de e Mobilitate**
  - Stadiul 1: Identificarea Rezultatelor Învățării așteptate**