



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor



"Aprob"

Centrul de Excelență în Servicii
și Prelucrarea Alimentelor

Directoare

PROȚIUC Silvia
27 iunie 2025

Curriculum disciplinar

la unitatea de curs: **G.07.O.004 Limba străină de afaceri în alimentația publică**

Specialitatea: **0721.2 Tehnologia alimentației publice**

Calificarea: **0721.2.1 Tehnician/ tehniciană în alimentația publică**

Durata studiilor: 4 ani

**Aprobat:**

La ședința Consiliului pedagogic
proces - verbal nr. 9 din 27 06 2025
Directoare CESPA Proțiu Proțiu Silvia

La ședința Catedrei metodice discipline de specialitate

proces - verbal nr. 9 din 24 06 2025
Șefă catedră Băbă Babaian Zinaida

Coordonat cu:

Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Colegiul Național de Comerț al ASEM
Colegiul Agroindustrial „Gheorghe Răducan” din Grinăuți, Ocnița
Colegiul Cooperatist din Moldova
Colegiul UTM

Autori:

Manuil Svetlana , grad didactic superior, Colegiul Național de Comerț al ASEM
Morari Doina, grad didactic unu, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
Ceban Rodica, grad didactic unu, Colegiul Național de Comerț al ASEM
Corcodel Mariana, grad didactic unu, Colegiul Național de Comerț al ASEM
Corjița Natalia, grad didactic doi, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Recenzenți

Aurelia CHIRSANOVA, Conferențiar universitar, doctor în științe, șefă
Departament „Alimentație și Nutriție”, facultatea „Tehnologia Alimentelor”, Universitatea
Tehnică a Moldovei

Cuprins

I. Preliminarii	4
II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională.....	5
III. Competerțele profesionale și rezultatele învățării.....	6
IV. Administrarea unității de curs.....	7
V. A. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare (Limba engleză)	8
V. B. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare (Limba franceză).....	8
VI. A. Unitățile de învățare (Limba engleză).....	9
VI. B. Unitățile de învățare (Limba franceză)	11
VII. A. Studiu individual ghidat de profesor (Limba engleză)	14
VII. B. Studiu individual ghidat de profesor (Limba franceză).....	16
VIII. A. Lucrările practice (Limba engleză).....	18
VIII. B. Lucrările practice (Limba franceză).....	22
IX. Sugestii metodologice.....	27
X. Sugestii de evaluare	28
XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării	33
XII. A. Referințe bibliografice (Limba engleză).....	34
XII B. Referințe bibliografice (Limba franceză)	35

I. Preliminarii

Unitatea de curs **G.07.O.004 Limba străină de afaceri în alimentația publică**, reprezintă o componentă de formare a competențelor profesionale generale, esențială în formarea profesională a elevilor care studiază la specialitatea *Tehnologia alimentației publice*, răspunzând nevoii tot mai stringente de comunicare eficientă în contextul internațional al industriei ospitalității. Această unitate de curs are un caracter aplicativ și urmărește dezvoltarea competențelor de comunicare într-o limbă străină — Limba engleză și Limba franceză — în contexte relevante pentru activitatea din alimentația publică, precum relațiile comerciale, interacțiunea și servirea clienților, redactarea documentelor specifice și participarea la schimburi interculturale.

Scopul studierii unității de curs este de a asigura o pregătire lingvistică, care să permită absolvenților să se integreze cu succes pe piața muncii, atât la nivel național, cât și internațional. Prin dobândirea unui vocabular specializat și a capacității de exprimare adecvate mediului profesional, elevii vor fi capabili să răspundă cerințelor reale ale domeniului, să comunice eficient cu parteneri, furnizori și clienți străini, să acceseze informații globale și să își îndeplinească atribuțiile cu profesionalism într-un context multilingv și multicultural.

Pentru a aborda conținuturile unității de curs, elevii trebuie să dețină cunoștințe și competențe de bază în limba engleză sau franceză, conform Curriculei Naționale. Acestea includ capacități de comunicare orală și scrisă, receptare și producere de mesaje, precum și participare la interacțiuni și mediere lingvistică. De asemenea, sunt esențiale competențele sociale, civice și culturale, precum și abilitatea de a învăța autonom și de a valorifica diversitatea culturală. Elevii trebuie să fie familiarizați cu teme generale legate de viața cotidiană, societate, tehnologie, mediu și orientare profesională.

Unitatea de curs **G.07.O.004 Limba străină de afaceri în alimentația publică**, se bazează pe competențele lingvistice generale dobândite anterior de elevi și pe înțelegerea specificului domeniului alimentației publice, incluzând aspectele sale tehnice și digitale. Această unitate de curs își propune să formeze profesioniști capabili să comunice eficient și cu încredere în contextul internațional al industriei ospitalității. Pentru a valorifica conținuturile unității de curs, elevii trebuie să fi acumulat anterior competențe fundamentale de comunicare într-o limbă străină, precum și cunoștințe esențiale din domeniul alimentației publice, complementate de abilități digitale moderne. Integrarea acestor cunoștințe formează un cadru solid pentru dezvoltarea unui limbaj de specialitate adecvat și pentru aplicarea eficientă a limbii străine în contexte profesionale reale, atât pe plan național, cât și internațional, pregătind astfel elevii să facă față provocărilor unui mediu de afaceri globalizat și dinamic.

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

Studierea unității de curs „Limba străină de afaceri în alimentația publică” reprezintă o investiție strategică și valoroasă în formarea profesională a elevilor din domeniul Tehnologiei alimentației publice. În contextul actual al globalizării și diversificării piețelor muncii, competențele lingvistice specializate nu mai constituie un simplu avantaj, ci o necesitate esențială pentru integrarea cu succes în mediul profesional național și internațional.

Această unitate de curs joacă un rol esențial în:

Dobândirea rezultatelor învățării: elevii își dezvoltă abilități de comunicare eficientă într-o limbă străină de afaceri, necesare în relațiile profesionale multiculturale și în procesele de negociere, prezentare și colaborare internațională.

Formarea competențelor profesionale: studierea limbajului de specialitate și a terminologiei specifice industriei alimentației publice îi pregătește pentru elaborarea documentelor comerciale, comunicarea cu parteneri internaționali și gestionarea situațiilor interculturale.

Crearea condițiilor pentru studierea altor unități de curs: însușirea limbii de afaceri facilitează accesul la surse de informație globală (articole științifice, reglementări, bune practici) și pregătește elevii pentru aprofundarea ulterioară a disciplinelor de specialitate.

Dezvoltarea unei cariere profesionale de succes: competențele dobândite cresc semnificativ șansele de angajare și avansare în companii naționale și internaționale din domeniul ospitalității și alimentației publice, contribuind la mobilitatea profesională și integrarea în organizații multiculturale.

Impactul studierii unității de curs:

- *Acces la informație de specialitate la nivel global:* elevii vor putea consulta în mod direct surse de informare internaționale esențiale pentru inovare și aplicarea celor mai recente tehnologii și tendințe din domeniul alimentației publice.
- *Comunicare eficientă în medii internaționale:* cunoașterea limbii străine de afaceri facilitează negocierea contractelor, participarea la târguri, conferințe și colaborarea eficientă cu clienți, furnizori și parteneri din întreaga lume.
- *Creșterea competitivității pe piața muncii:* profesioniștii care stăpânesc o limbă de afaceri au oportunități mai mari de angajare în companii internaționale și pot accede mai ușor la poziții de conducere sau coordonare de proiecte globale.

- *Dobândirea unui vocabular tehnic specializat:* elevii vor învăța terminologia relevantă pentru industria alimentației publice, necesară în redactarea ofertelor comerciale, comunicarea proceselor tehnologice și promovarea produselor și serviciilor pe piețe externe.
- *Integrarea în organizații internaționale:* cunoașterea limbii străine sprijină participarea activă în proiecte transnaționale, colaborarea în echipe multiculturale și dezvoltarea unei cariere internaționale de succes.

III. Competențele profesionale și rezultatele învățării

Unitatea de curs ***G.07.O.004 Limba străină de afaceri în alimentația publică*** este o componentă fundamentală a pregătirii profesionale a elevilor. Prin dezvoltarea competențelor lingvistice, va fi mai accesibil de a asigura integrarea rapidă și eficientă în mediul profesional globalizat, sprijinind construirea unei cariere solide și sustenabile în industria ospitalității și alimentației publice.

În cadrul unității de curs ***G.07.O.004 Limba străină de afaceri în alimentația publică*** vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe:

Competențe generale :

- CG1.*** Comunicare eficientă într-o limbă străină în contexte profesionale specifice alimentației publice.
- CG2.*** Utilizarea vocabularului de specialitate pentru înțelegerea și exprimarea ideilor în situații comerciale, operaționale și interculturale.
- CG3.*** Redactarea și interpretarea documentelor profesionale și comerciale în limba străină.
- CG4.*** Interacțiunea profesionistă cu clienți, parteneri și colegi într-un mediu multicultural.
- CG5.*** Aplicarea limbii străine în contexte digitale (e-mail, platforme online, prezentări) specifice industriei ospitalității.

În paralel cu aceste competențe generale, vor fi dezvoltate *competențe profesionale* esențiale pentru domeniul alimentației publice:

Competențe profesionale:

- CP1.*** Utilizarea limbajului profesional specific domeniului alimentației publice în limba străină.
- CP2.*** Redactarea documentelor uzuale de afaceri în limba străină (meniuri, oferte, comenzi, facturi etc.)
- CP3.*** Comunicarea eficientă cu clienți, colegi sau parteneri de afaceri în limba străină în contexte profesionale.
- CP4.*** Interpretarea și completarea formularelor și instrucțiunilor de lucru în limba străină.

CP5. Aplicarea normelor de etichetă profesională în corespondența scrisă și orală în limba străină.

CP6. Gestionarea reclamațiilor și solicitărilor clienților străini într-o manieră profesionistă.

Rezultatele învățării:

După finalizarea unității de curs, elevul va fi capabil să:

RÎ1. Comunice eficient în limba străină în diverse contexte profesionale specifice alimentației publice (întâlniri, discuții operaționale, interviuri de angajare, evenimente comerciale).

RÎ2. Utilizeze un vocabular specializat din domeniul alimentației publice pentru a înțelege și a se exprima în situații comerciale, operaționale și interculturale.

RÎ3. Redacteze documente uzuale de afaceri în limba străină, cum ar fi meniuri, oferte, comenzi și facturi, respectând formatul și conținutul adecvat.

RÎ4. Interpreteze documente profesionale și comerciale redactate în limba străină (contracte, instrucțiuni, corespondență).

RÎ5. Interacționeze cu clienți, colegi și parteneri de afaceri străini, adaptându-se la un mediu multicultural.

RÎ6. Aplice normele de etichetă profesională în comunicarea scrisă și orală în limba străină (e-mailuri, convorbiri telefonice, interacțiuni directe).

RÎ7. Gestioneze reclamațiile și solicitările clienților străini într-o manieră profesionistă și eficientă.

RÎ8. Comunice eficient în contexte digitale specifice industriei ospitalității, utilizând e-mailul, platformele online și instrumentele de prezentare și de promovare în limba străină.

RÎ9. Completeze formulare și instrucțiuni de lucru specifice domeniului alimentației publice, redactate în limba străină.

RÎ10. Elaboreze materiale publicitare pentru promovarea producției gastronomice.

IV. Administrarea unității de curs

Semestrul	Numărul de ore				Forma de evaluare	Numărul de credite
	Total ore	Contact direct		Studiu individual		
		Teorie	Practică			
I	90	30	30	30	Examen	3

V. A. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare
(Limba engleză)

Nr. ctr.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total ore	Contact direct		Studiu individual
			Teorie	Practică	
1.	The catering industry	12	4	4	4
2.	In the kitchen	12	4	4	4
3.	Food storage and preparation	6	2	2	2
4.	Cooking principles	12	4	4	4
5.	Menu planning	6	2	2	2
6.	Serving techniques	6	2	2	2
7.	Health and safety procedures	6	2	2	2
8.	Business communication	12	4	4	4
9.	Correspondence in hospitality industry	6	2	2	2
10.	Career paths	12	4	4	4
	Total	90	30	30	30

V. B. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare
(Limba franceză)

Nr. ctr.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total ore	Contact direct		Studiu individual
			Teorie	Practică	
1.	Le secteur de la restauration	12	4	4	4
2.	Dans la cuisine	12	4	4	4
3.	Stockage(conservation) et préparation des aliments	6	2	2	2
4.	Principes de cuisson	12	4	4	4
5.	Planification des menus	6	2	2	2
6.	Techniques de service	6	2	2	2
7.	La santé et les procédures de	6	2	2	2

	sécurité				
8.	Communication d'entreprise	12	4	4	4
9.	Correspondance dans l'industrie hôtelière	6	2	2	2
10.	Parcours de carrière	12	4	4	4
	Total	90	30	30	30

VI. A. Unitățile de învățare (Limba engleză)

Unități de competență	Unități de conținut	Activități de învățare recomandate
I. The Catering Industry		
UC1. Definirea conceptelor, noțiunilor industriei ospitaliere	1. Catering - A general overview 2. Types of catering outlets: bars and restaurants 3. Famous food outlet chains 4. Management and promotion. Advertisements	- operarea cu termenii de specialitate; - descrierea tipurilor de entități de catering; - identificarea și prezentarea celor mai renumite rețele de catering - interpretarea profilului consumatorului din domeniu; - enumerarea tehnicilor de promovare a serviciilor de catering.
II. In the Kitchen		
UC2. Definirea noțiunilor specifice bucătăriei, descrierea funcțiilor și responsabilităților personalului din bucătărie.	1. The Kitchen staff 2. The Kitchen areas 3. The Kitchen machinery and equipment 4. Materials	- familiarizarea cu termenii specifici bucătăriei; - stabilirea liniei ierarhice a funcțiilor personalului; - explicarea/elucidarea rolului și responsabilităților personalului din bucătărie; - clasificarea și caracterizarea materialelor/echipamentului/ustensilelor vaselor de gătit; - relaționarea termenilor specifici echipamentului/ zonelor din bucătărie și utilizarea lor.
III. Food Storage and Preparation		
UC3. Identificarea și clasificarea regulilor de stocare și de preparare corectă a alimentelor.	1. Food stores and supplies 2. Food preparation and ingredients	- reproducerea regulilor de stocare corectă a alimentelor; - identificarea ingredientelor și explicarea etapelor de preparare a bucatelor.
IV. Cooking principles		
UC4. Identificarea/Analiza	1. Food preservation	- explicarea rolului și principiilor de

Unități de competență	Unități de conținut	Activități de învățare recomandate
tipurilor de nutrienți/ tehnicilor de preparare a bucatelor.	2. Cooking techniques	bază ale nutriției; - descrierea tipurilor de nutrienți; - recunoașterea importanței recomandărilor dietice; - caracterizarea tehnicilor de preparare a bucatelor; - familiarizarea cu tehnicile de gătire internaționale.
V. Menu planning		
UC5. Definirea, analiza și compararea tipurilor de meniuri.	1. What is a menu? 2. Special menu. Dietary guidelines	- redactarea și interpretarea corectă a meniurilor; - prezentarea și explicarea meniului; - explicarea preparatelor speciale și a opțiunilor pentru diete specifice.
VI. Serving techniques		
UC6. Identificarea tehnicilor de servire a bucatelor și a ustensilelor de servit.	1. Different service techniques 2. Types of cutlery/serving plates/dishes	- operarea cu vocabularul tematic; - familiarizarea cu tehnicile de servire a bucatelor și descrierea acestor; - identificarea avantajelor și dezavantajelor ale tehnicilor de servire. - analiza și reflectarea diferențelor între pregătirea bucatelor și servirea; - adaptarea limbajului în funcție de tipul de client și de contextul de servire.
VII. Health and Safety Procedures		
UC7. Analiza vestimentației și identificarea importanței normelor igienico-sanitare în industria alimentației publice.	1. Clothes and personal hygiene 2. Food-transmitted infections and food poisoning. Food contamination: risks and preventive measures	- recunoașterea și descrierea; principalelor norme igienico-sanitare - elaborarea unui algoritm cu referire; la prevenirea riscurilor de contaminare a bucatelor și măsurilor de protecție.
VIII. Business communication		
UC8. Definirea comunicării în mediul business.	1. The importance of communication in Hospitality Industry 2. At the Reception. Making reservations 3. Negotiation 4. Dealing with customers' complaints	- descrierea principiilor unei comunicări eficiente; - familiarizarea cu vocabularul tematic în rezervări; - simularea unei discuții cu clientul; - identificarea soluțiilor pentru reclamații.
IX. Correspondence in Hospitality Industry		
UC9. Cunoașterea noțiunii de	1. Main parts of a business	- operarea cu vocabularul tematic;

Unități de competență	Unități de conținut	Activități de învățare recomandate
scrisoare de afaceri și elementele ei de bază.	letter. 2. Types of letters. Email writing	- identificarea principalelor părți ale unei scrisori și e-mail; - redactarea scrisorilor și e-mailurilor.
X. Career paths		
UC10. Identificarea elementelor de bază a unui portofoliu de angajare și elaborarea unui portofoliu.	1. Job application procedures 2. Job interview. How to get ready for a job interview 3. How to write a CV, How to write an application letter 4. Job descriptions	- descrierea abilităților necesare unui job din domeniul alimentației publice; - descrierea principiilor și elementelor unui interviu de angajare; - redactarea unui CV și a scrisorii de intenție pentru angajare; - redactarea profilului unui specialist în alimentația publică.

VI. B. Unitățile de învățare (Limba franceză)

Unități de competență	Unități de conținut	Activități de învățare recomandate
I. Le secteur de la restauration		
UC1. Definirea conceptelor, noțiunilor industriei ospitaliere	1. Notions générales 2. Types d'entités de restauration: bars et restaurants 3. Les réseaux alimentaires les plus populaires 4. Gestion/promotion et publicité	- operarea cu termenii de specialitate; - descrierea tipurilor de entități de catering; - identificarea și prezentarea celor mai renumite rețele de catering - interpretarea profilului consumatorului din domeniu; - enumerarea tehnicilor de promovare a serviciilor de catering.
II. Dans la cuisine		
UC2. Definirea noțiunilor specifice bucătăriei, descrierea funcțiilor și responsabilităților personalului din bucătărie.	1. Le personnel de cuisine 2. Espaces/les zones de cuisine 3. Equipements, machines 4. Ustensiles (couverts, vaisselle)	- familiarizarea cu termenii specifici bucătăriei; - stabilirea liniei ierarhice a funcțiilor personalului; - explicarea/elucidarea rolului și responsabilităților personalului din bucătărie; - clasificarea și caracterizarea materialelor/echipamentului/ustensilelor vaselor de gătit; - relaționarea termenilor specifici echipamentului/ zonelor din bucătărie și utilizarea lor.
III. Stockage (conservation) et préparation des aliments		
UC3. Identificarea și clasificarea regulilor de stocare	1. Stockage et approvisionnement	- reproducerea regulilor de stocare corectă a alimentelor;

Unități de competență	Unități de conținut	Activități de învățare recomandate
și de preparare corectă a alimentelor.	alimentaire 2. Préparation des plats et les ingrédients	- identificarea ingredientelor și explicarea etapelor de preparare a bucatelor.
IV. Principes de cuisson		
UC4. Identificarea/Analiza tipurilor de nutrienți/ tehnicilor de preparare a bucatelor.	1. Méthodes de conservation des aliments 2. Techniques de préparation	- explicarea rolului și principiilor de bază ale nutriției; - descrierea tipurilor de nutrienți; - recunoașterea importanței recomandărilor dietice; - caracterizarea tehnicilor de preparare a bucatelor; - familiarizarea cu tehnicile de gătire internaționale.
V. Planification des menus		
UC5. Definirea, analiza și compararea tipurilor de meniuri.	1. Qu'est-ce qu'un menu? 2. Menu personnalisé. Régime et nutrition	- redactarea și interpretarea corectă a meniurilor; - prezentarea și explicarea meniului; - explicarea preparatelor speciale și a opțiunilor pentru diete specifice.
VI. Techniques de service		
UC6. Identificarea tehnicilor de servire a bucatelor și a ustensilelor de servit.	1. Techniques de service 2. Types d'ustensiles (couverts, vaisselle)	- operarea cu vocabularul tematic; - familiarizarea cu tehnicile de servire a bucatelor și descrierea acestor; - identificarea avantajelor și dezavantajelor ale tehnicilor de servire. - analizarea și reflectarea diferențelor între pregătirea bucatelor și servirea; - adaptarea limbajului în funcție de tipul de client și de contextul de servire.
VII. La santé et les procédures de sécurité		
UC7. Analiza vestimentației și identificarea importanței normelor igienico-sanitare în industria alimentației publice.	1. L'hygiène et les vêtements du personnel 2. L'intoxication alimentaire. Les risques et les méthodes de prévention	- recunoașterea și descrierea; principalelor norme igienico-sanitare - elaborarea unui algoritm cu referire; la prevenirea riscurilor de contaminare a bucatelor și măsurilor de protecție.
VIII. Communication d'entreprise		
UC8. Definirea comunicării în mediul business.	1. L'importance de la communication et l'hospitalité en entreprise 2. L'accueil et la réservation de tables 3. Négociation 4. Résolution des plaintes	- descrierea principiilor unei comunicări eficiente; - familiarizarea cu vocabularul tematic în rezervări; - simularea unei discuții cu clientul; - identificarea soluțiilor pentru reclamații.

Unități de competență	Unități de conținut	Activități de învățare recomandate
<i>IX. Correspondance dans l'industrie hôtelière</i>		
UC9. Cunoașterea noțiunii de scrisoare de afaceri și elementele ei de bază.	1. La structure de la lettre commerciale 2. Types de lettres, emails	- operarea cu vocabularul tematic; - identificarea principalelor părți ale unei scrisori și e-mail; - redactarea scrisorilor și e-mailurilor.
<i>X. Parcours de carrière</i>		
UC10. Identificarea elementelor de bază a unui portofoliu de angajare și elaborarea unui portofoliu.	1. La procédure de candidature à un emploi 2. L'entretien d'embauche. La préparation d'un entretien d'embauche. Techniques utiles pour passer avec succès un entretien d'embauche. 3. Comment rédiger un Curriculum Vitae, comment rédiger une lettre de motivation. 4. Description de l'emploi	- descrierea abilităților necesare unui job din domeniul alimentației publice; - descrierea principiilor și elementelor unui interviu de angajare; - redactarea unui CV și a scrisorii de intenție pentru angajare; - redactarea profilului unui specialist în alimentația publică.

VII. A. Studiu individual ghidat de profesor (Limba engleză)

Materiile pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
Rezultatele învățării: RÎ1. Elevul va fi capabil să comunice eficient în limba străină în diverse contexte profesionale specifice alimentației publice (întâlniri, discuții operaționale, interviuri de angajare, evenimente comerciale). RÎ10. Elevul va fi capabil să elaboreze materiale publicitare pentru promovarea producției gastronomice.			
1. Social Media Campaigns of a restaurant promotion that include a restaurant profile i.e. its name, concept, cuisine, target audience. with a short description on Social Media including style, location, specialties, etc, accompanied by 3 social media posts promoting a different aspect of the restaurant (e.g. a new dish or seasonal offer, an event or promotion, etc).	Prezentări PPT Spot publicitar	Derularea prezentărilor PPT	6
Rezultatele învățării: RÎ2. Elevul va fi capabil să utilizeze un vocabular specializat din domeniul alimentației publice pentru a înțelege și a se exprima în situații comerciale, operaționale și interculturale. RÎ3. Elevul va fi capabil să redacteze documente uzuale de afaceri în limba străină, cum ar fi meniuri, oferte, comenzi și facturi, respectând formatul și conținutul adecvat. RÎ9. Elevul va fi capabil să completeze formulare și instrucțiuni de lucru specifice domeniului alimentației publice, redactate în limba străină.			
2. Structured Digital Presentations of a Specific International Cuisine that should contain: the country name, history and cultural significance, typical ingredients, common cooking methods, 2–3 iconic dishes, popular desserts or drinks. (6-9 slides)The presentations should be supported visually by posters, or infographics.	Proiecte de grup Poster Comunicări	Prezentarea proiectelor Comunicare	6
Rezultatele învățării: RÎ1. Elevul va fi capabil să comunice eficient în limba străină în diverse contexte profesionale specifice alimentației publice (întâlniri, discuții operaționale, interviuri de angajare, evenimente comerciale). Interpreteze documente profesionale și comerciale redactate în limba străină (contracte, instrucțiuni, corespondență). RÎ9. Elevul va fi capabil să completeze formulare și instrucțiuni de lucru specifice domeniului alimentației publice, redactate în limba străină.			
3. Informative posters about food contamination risks, prevention measures and hygiene that should contain at least 10 key hygiene rules, visuals, safety icons, and short descriptions of food contamination risks and prevention methods.	Postere Scheme Infographice	Prezentarea proiectelor	6

Materiile pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
Rezultatele învățării: RÎ2. Elevul va fi capabil să utilizeze un vocabular specializat din domeniul alimentației publice pentru a înțelege și a se exprima în situații comerciale, operaționale și interculturale. RÎ3. Elevul va fi capabil să redacteze documente uzuale de afaceri în limba străină, cum ar fi meniuri, oferte, comenzi și facturi, respectând formatul și conținutul adecvat. RÎ4. Elevul va fi capabil să interpreteze documente profesionale și comerciale redactate în limba străină (contracte, instrucțiuni, corespondență). RÎ8. Elevul va fi capabil să comunice eficient în contexte digitale specifice industriei ospitalității, utilizând e-mailul, platformele online și instrumentele de prezentare și de promovare în limba străină.			
4. Writing and formatting a set of five professional business documents commonly used in the food service industry (e.g. menu, promotional offer, order form, invoice, reservation confirmation), respecting layout, terminology and clarity in English.	Scrisori de afaceri Portofoliu	Prezentarea portofoliilor	6
Rezultatele învățării: RÎ1. Elevul va fi capabil să comunice eficient în limba străină în diverse contexte profesionale specifice alimentației publice (întâlniri, discuții operaționale, interviuri de angajare, evenimente comerciale). RÎ5. Elevul va fi capabil să interacționeze cu clienți, colegi și parteneri de afaceri străini, adaptându-se la un mediu multicultural. RÎ4. Elevul va fi capabil să interpreteze documente profesionale și comerciale redactate în limba străină (contracte, instrucțiuni, corespondență).			
5. Job Application Portfolios that include a professional CV (Europass or free format), a cover letter for a position at an international restaurant, and a mock interview (video presentation).	Portofolii Video prezentări Proiecte individuale	Prezentarea portofoliilor	6

VII. B. Studiu individual ghidat de profesor (Limba franceză)

Materiile pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
Rezultatele învățării: RÎ1. Elevul va fi capabil să comunice eficient în limba străină în diverse contexte profesionale specifice alimentației publice (întâlniri, discuții operaționale, interviuri de angajare, evenimente comerciale). RÎ10. Elevul va fi capabil să elaboreze materiale publicitare pentru promovarea producției gastronomice.			
1. Campagnes Social Media d'une promotion d' un restaurant qui incluent un profil de restaurant, comme le nom, le concept, la cuisine, le public cible, ayant une courte description sur Social Media, style, location, spécialités inclusivement etc. , accompagnée de 3 publications (tweet, affichage sur social media, qui promeut un aspect différent du restaurant.	Prezentări PPT Spot publicitar	Derularea prezentărilor PPT	6
Rezultatele învățării: RÎ2. Elevul va fi capabil să utilizeze un vocabular specializat din domeniul alimentației publice pentru a înțelege și a se exprima în situații comerciale, operaționale și interculturale. RÎ3. Elevul va fi capabil să redacteze documente uzuale de afaceri în limba străină, cum ar fi meniuri, oferte, comenzi și facturi, respectând formatul și conținutul adecvat. RÎ9. Elevul va fi capabil să completeze formulare și instrucțiuni de lucru specifice domeniului alimentației publice, redactate în limba străină.			
2. Présentations digitales structurées d'une cuisine spécifique internationale qui devrait contenir: nom du pays, histoire et signification culturelle, ingrédients typiques, méthodes communes de préparation, (2-3) plats emblématiques, desserts et boissons populaires (6-9) dispositifs. Les présentations devraient être suivies visuellement par des posters ou des infographies.	Proiecte de grup Poster Comunicări	Prezentarea proiectelor Comunicare	6
Rezultatele învățării: RÎ1. Elevul va fi capabil să comunice eficient în limba străină în diverse contexte profesionale specifice alimentației publice (întâlniri, discuții operaționale, interviuri de angajare, evenimente comerciale). Interpreteze documente profesionale și comerciale redactate în limba străină (contracte, instrucțiuni, corespondență). RÎ9. Elevul va fi capabil să completeze formulare și instrucțiuni de lucru specifice domeniului alimentației publice, redactate în limba străină.			

Materiile pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
3. Affiches informationnelles sur les risques de contamination des aliments, mesures de prévention et d'hygiène qui devraient comprendre au moins 10 règles clés d'hygiène, images visuelles, pictogrammes de sécurité et de courtes descriptions des risques de contamination des aliments et des méthodes de prévention.	Postere Scheme Infographice	Prezentarea proiectelor	6
Rezultatele învățării: RÎ2. Elevul va fi capabil să utilizeze un vocabular specializat din domeniul alimentației publice pentru a înțelege și a se exprima în situații comerciale, operaționale și interculturale. RÎ3. Elevul va fi capabil să redacteze documente uzuale de afaceri în limba străină, cum ar fi meniuri, oferte, comenzi și facturi, respectând formatul și conținutul adecvat. RÎ4. Elevul va fi capabil să interpreteze documente profesionale și comerciale redactate în limba străină (contracte, instrucțiuni, corespondență). RÎ8. Elevul va fi capabil să comunice eficient în contexte digitale specifice industriei ospitalității, utilizând e-mailul, platformele online și instrumentele de prezentare și de promovare în limba străină.			
3. Rédaction et mise en forme d'un set de cinq documents professionnels utilisés habituellement dans l'industrie des services alimentaires (par exemple: menu, offre promotionnelle, formulaire de commande, facture, confirmation de réservation), en respectant l'aspect, la terminologie et la clarté en français.	Scrisori de afaceri Portofoliu	Prezentarea portofoliilor	6
Rezultatele învățării: RÎ1. Elevul va fi capabil să comunice eficient în limba străină în diverse contexte profesionale specifice alimentației publice (întâlniri, discuții operaționale, interviuri de angajare, evenimente comerciale). RÎ5. Elevul va fi capabil să interacționeze cu clienți, colegi și parteneri de afaceri străini, adaptându-se la un mediu multicultural. RÎ4. Elevul va fi capabil să interpreteze documente profesionale și comerciale redactate în limba străină (contracte, instrucțiuni, corespondență).			
4. Portefeuilles de demandes d'embauche qui comprennent un CV professionnel (Europass ou format gratuit), une lettre d'intention pour un poste dans un restaurant international et une interview simulée (présentation).	Portofolii Video prezentări Proiecte individuale	Prezentarea portofoliilor	6

VIII. A. Lucrările practice (Limba engleză)

Units of content	Practical lessons	Number of lessons
I. The Catering Industry - 4 lessons		
1. Catering-A general overview	Preparing short presentations on different sectors (event catering, institutional, etc.), then rotate and present in small groups. <i>Practical activity: Presentation Carousel</i>	1 lesson
2. Types of catering outlets: bars and restaurants	Simulating different catering outlets by assigning roles such as manager, waiter, bartender, and customer. <i>Practical activity: Role-play Simulation</i>	1 lesson
3. Famous food outlet chains	Creating a concept for a new food outlet, inspired by famous brands, highlighting branding and unique features. <i>Practical activity: " My Food Chain Presentation"</i>	1 lesson
4. Management and promotion. Advertisement	Designing promotional materials and presenting an advertisement for a new restaurant or food outlet. <i>Practical activity: Advertisement Presentation</i>	1 lesson
II. In the Kitchen - 4 lessons		
1. The Kitchen staff	Simulating job interviews for various kitchen staff positions using prepared role cards. <i>Practical activity: Role Interview Simulation</i>	1 lesson
2. The Kitchen areas	Acting as a guide for a new employee, describing and explaining different kitchen areas and their functions. <i>Practical activity: Guided Tour Simulation</i>	1 lesson
3. The Kitchen machinery and equipment	Matching names of kitchen equipment with their uses and explaining how to operate them safely. <i>Practical activity: Equipment Demonstration</i>	1 lesson

4. Materials	Sorting kitchen materials into categories and discussing their advantages and disadvantages for cooking and safety. <i>Practical activity: Materials Sorting Debate</i>	1 lesson
III. Food Storage and Preparation - 2 lessons		
1. Food stores and supplies	Practicing different scenarios involving food storage (e.g., receiving a delivery, organizing a pantry) and making decisions about proper storage methods. <i>Practical activity: "Food Storage Role-Play"</i>	1 lesson
2. Food preparation and ingredients	Identifying various ingredients (through sight, smell, or touch) and discussing their uses in different dishes. <i>Practical activity: "Ingredient Identification Challenge"</i>	1 lesson
IV. Cooking Principles - 2 lessons		
1. Food preservation	Debating the pros and cons of different food preservation methods (e.g., canning, freezing, drying). <i>Practical activity:: "Food Preservation Debate"</i>	1 lesson
2. Cooking techniques	Naming the cooking techniques using props. <i>Practical activity: Cooking Technique Guessing</i>	1 lesson
V. Menu Planning - 2 lessons		
3. What is a menu?	Creating a themed menu in groups and presenting it, justifying choices based on cuisine and balance. <i>Practical activity: Menu Design Workshop</i>	1 lesson
4. Special menu. Dietary guidelines	Debating the need for dietary-specific menu options in all restaurants. <i>Practical activity: Debate</i>	1 lesson
VI. Serving Techniques - 2 lessons		

1. Different service techniques	Practicing different serving techniques by rotating roles between server and guest. <i>Practical activity: Service Role-play Rotation</i>	1 lesson
2. Types of cutlery/serving plates/dishes	Identifying various types of cutlery and dishes from images, then explaining their use in dining settings. <i>Practical activity: Cutlery Identification Game</i>	1 lesson
VII. Health and Safety Procedures - 2 lessons		
1. Clothes and personal hygiene	Acting out hygiene inspections in pairs, with one student checking and reporting on another's hygiene practices. <i>Practical activity: Hygiene Inspector Role-play</i>	1 lesson
2. Food-transmitted infections and food poisoning. Food contamination: risks and preventive measures	Solving a simulated food poisoning case by identifying causes and proposing solutions. <i>Practical activity: Food Safety Investigation Simulation</i>	1 lesson
VIII. Business Communication- 4 lessons		
1. The importance of communication in Hospitality Industry	Discussing and acting out examples of effective and poor communication in the hospitality workplace. <i>Practical activity: Communication Scenarios Role-play</i>	1 lesson
2. At the Reception. Making reservations	Practicing reservation dialogues by phone or in person, including special guest requests. <i>Practical activity: Reservation Desk Role-play</i>	1 lesson
3. Negotiation	Negotiating with a supplier or client about prices, conditions, or service terms using role cards. <i>Practical activity: Negotiation Simulation</i>	1 lesson
4. Dealing with customers' complaints	Responding to various customer complaints through dialogue, using polite and professional language. <i>Practical activity: Complaint Handling Role-play</i>	1 lesson
IX. Correspondence in the Hospitality Industry - 2 lessons		

1. Main parts of a business letter.	Reconstructing a business letter from scrambled parts and presenting the final version. Practical activity: Letter Assembly Challenge	1 lesson
2.Types of letters. Email writing	Writing a professional email in response to a reservation or complaint, then peer-reviewing. Practical activity: Email Writing Simulation	1 lesson
X. Career Path - 4 lessons		
1. Job application procedures	Creating a step-by-step flowchart of the application process for a hospitality job. <i>Practical activity: Job Application Mapping</i>	1 lesson
2. Job interview. How to get ready for a job interview	Simulating job interviews in pairs or groups, with preparation based on real job descriptions. <i>Practical activity: Mock Job Interview</i>	1 lesson
3. How to write a CV. How to write an application letter	Drafting a CV tailored to a hospitality role and presenting key points to peers for feedback. <i>Practical activity: CV Writing Workshop</i>	1 lesson
4. Job descriptions	Creating short job descriptions and having classmates guess the role based on responsibilities listed. <i>Practical activity: Job Guessing Game</i> Presenting a career path in the hospitality industry, outlining training and promotions. <i>Practical activity: Career Path Presentation</i>	1 lesson

VIII. B. Lucrările practice (Limba franceză)

Unités de contenu	Leçons pratiques	Nombre de leçons
I. L'industrie de la restauration - 4 leçons		
1. La restauration - Aperçu général	Préparation de courtes présentations sur différents secteurs (traiteur événementiel, institutionnel, etc.), puis échange et présentation en petits groupes. <i>Activité pratique : Carrousel de présentations</i>	1 leçon
2. Types d'établissements de restauration : bars et restaurants	Simulation de différents types d'établissements de restauration par l'attribution de rôles (manager, serveur, barman, client). <i>Activité pratique : Jeu de rôle et simulation</i>	1 leçon
3. Chaînes de restauration célèbres	Création d'un concept pour un nouvel établissement de restauration, inspiré de marques célèbres, en mettant en évidence l'image de marque et les caractéristiques uniques. <i>Activité pratique : "Présentation de ma chaîne de restauration"</i>	1 leçon
3. Gestion et promotion. Publicité	Conception de matériel promotionnel et présentation d'une publicité pour un nouveau restaurant ou établissement de restauration. <i>Activité pratique : Présentation publicitaire</i>	1 leçon
II. Dans la cuisine - 4 leçons		
1. Le personnel de cuisine	Simulation d'entretiens d'embauche pour différents postes en cuisine à l'aide de cartes de rôle préparées. <i>Activité pratique : Simulation d'entretien d'embauche</i>	1 leçon
2. Les zones de la cuisine	Jeu de rôle : guide pour un nouvel employé, description et explication des différentes zones de la cuisine et de leurs fonctions. <i>Activité pratique : Visite guidée simulée</i>	1 leçon

3. Les machines et les équipements de cuisine	Association des noms d'équipements de cuisine à leurs utilisations et explication de leur fonctionnement en toute sécurité. <i>Activité pratique : Démonstration d'équipement</i>	1 leçon
4. Les matériaux	Tri des matériaux de cuisine par catégories et discussion de leurs avantages et inconvénients pour la cuisine et la sécurité. <i>Activité pratique : Tri et débat sur les matériaux</i>	1 leçon
III. Stockage et préparation des aliments - 2 leçons		
1. Les réserves et les fournitures alimentaires	Mise en pratique de différents scénarios impliquant le stockage des aliments (par exemple, réception d'une livraison, organisation d'un garde-manger) et prise de décisions concernant les méthodes de stockage appropriées. <i>Activité pratique : "Jeu de rôle sur le stockage des aliments"</i>	1 leçon
2. Préparation des aliments et ingrédients	Identification de divers ingrédients (par la vue, l'odorat ou le toucher) et discussion de leurs utilisations dans différents plats. <i>Activité pratique : "Défi d'identification des ingrédients"</i>	1 leçon
IV. Principes de cuisson - 2 leçons		
1. La conservation des aliments	Débat sur les avantages et les inconvénients de différentes méthodes de conservation des aliments (par exemple, mise en conserve, congélation, séchage). <i>Activité pratique : "Débat sur la conservation des aliments"</i>	1 leçon
2. Les techniques de cuisson	Nommer les techniques de cuisson en utilisant des accessoires. <i>Activité pratique : Jeu de devinettes des techniques de cuisson</i>	1 leçon
V. Planification des menus - 2 leçons		

1. Qu'est-ce qu'un menu ?	Création d'un menu thématique en groupes et présentation, justification des choix en fonction de la cuisine et de l'équilibre. <i>Activité pratique : Atelier de conception de menus</i>	1 leçon
2. Menu spécial. Recommandations diététiques	Débat sur la nécessité d'options de menu spécifiques aux régimes alimentaires dans tous les restaurants. <i>Activité pratique : Débat</i>	1 leçon
VI. Techniques de service - 2 leçons		
1. Différentes techniques de service	Mise en pratique de différentes techniques de service en échangeant les rôles de serveur et de client. <i>Activité pratique : Rotation des rôles de service</i>	1 leçon
2. Types de couverts/assiettes/plats de service	Identification de différents types de couverts et de plats à partir d'images, explication de leur utilisation dans différents contextes de restauration. <i>Activité pratique : Jeu d'identification des couverts</i>	1 leçon
VII. Procédures d'hygiène et de sécurité - 2 leçons		
1. Vêtements et hygiène personnelle	Jeu de rôle : inspections d'hygiène en binômes, un étudiant vérifiant et rapportant les pratiques d'hygiène de l'autre. <i>Activité pratique : Jeu de rôle de l'inspecteur d'hygiène</i>	1 leçon
2. Infections d'origine alimentaire et intoxications alimentaires. Contamination des aliments : risques et mesures préventives	Résolution d'un cas simulé d'intoxication alimentaire en identifiant les causes et en proposant des solutions. <i>Activité pratique : Simulation d'enquête sur la sécurité alimentaire</i>	1 leçon
VIII. Communication professionnelle - 4 leçons		
1. L'importance de la communication dans l'industrie hôtelière	Discussion et mise en scène d'exemples de communication efficace et inefficace sur le lieu de travail dans l'hôtellerie. <i>Activité pratique : Jeu de rôle sur des scénarios de communication</i>	1 leçon

2. À la réception. Prendre des réservations	Mise en pratique de dialogues de réservation par téléphone ou en personne, y compris les demandes spéciales des clients. <i>Activité pratique : Jeu de rôle au comptoir de réservation</i>	1 leçon
3. Négociation	Négociation avec un fournisseur ou un client sur les prix, les conditions ou les modalités de service à l'aide de cartes de rôle. <i>Activité pratique : Simulation de négociation</i>	1 leçon
4. Traiter les plaintes des clients	Réponse à diverses plaintes de clients par le dialogue, en utilisant un langage poli et professionnel. <i>Activité pratique : Jeu de rôle sur la gestion des plaintes</i>	1 leçon
IX. Correspondance dans l'industrie hôtelière - 2 leçons		
1. Parties principales d'une lettre commerciale	Reconstitution d'une lettre commerciale à partir de parties mélangées et présentation de la version finale. <i>Activité pratique : Défi d'assemblage de lettres</i>	1 leçon
2. Types de lettres.	Rédaction d'e-mails. Rédaction d'un e-mail professionnel en réponse à une réservation ou à une plainte, puis évaluation par les pairs. <i>Activité pratique : Simulation de rédaction d'e-mails</i>	1 leçon
X. Parcours professionnel - 4 leçons		
1. Procédures de candidature à un emploi	Création d'un organigramme étape par étape du processus de candidature pour un emploi dans l'hôtellerie. <i>Activité pratique : Cartographie du processus de candidature</i>	1 leçon
2. Entretien d'embauche.	Comment se préparer à un entretien d'embauche. Simulation d'entretiens d'embauche en binômes ou en groupes, avec une préparation basée sur de véritables descriptions de poste. <i>Activité pratique : Entretien d'embauche simulé</i>	1 leçon

3. Comment rédiger un CV	Comment rédiger une lettre de motivation. Rédaction d'un CV adapté à un poste dans l'hôtellerie et présentation des points clés aux pairs pour obtenir des commentaires. <i>Activité pratique : Atelier de rédaction de CV</i>	1 leçon
4. Descriptions de poste	Création de courtes descriptions de poste et faire deviner le rôle aux camarades de classe en fonction des responsabilités énumérées. <i>Activité pratique : Jeu de devinettes des postes</i> Présentation d'un parcours professionnel dans l'industrie hôtelière, décrivant la formation et les promotions. Activité pratique : <i>Présentation du parcours professionnel</i>	1 leçon

IX. Sugestii metodologice

Procesul de predare–învățare–evaluare al unității de curs **G.07.O.004 Limba străină de afaceri în alimentația publică** necesită o abordare specifică, centrată pe dezvoltarea competențelor lingvistice funcționale în contexte profesionale din domeniul alimentației publice. Particularitățile metodologice recomandate vizează integrarea conținutului profesional, utilizarea limbii în situații reale și promovarea unei învățări active, relevante și aplicative.

Predarea

Se recomandă utilizarea abordării comunicativ-funcționale, care să permită dezvoltarea competențelor de exprimare orală și scrisă în contexte profesionale autentice, precum: interacțiunea cu clienții, descrierea produselor și serviciilor, promovarea ofertei gastronomice sau gestionarea unor situații problematice.

Conținutul lingvistic (lexical și gramatical) trebuie să fie adaptat domeniului alimentației publice, cu accent pe terminologia specifică ospitalității, gastronomiei și serviciilor HoReCa.

Este recomandată utilizarea metodelor interactive, precum:

- jocuri de rol (ex: servirea clienților, rezervări);
- simulări (ex: deschiderea unui restaurant);
- studii de caz (ex: conflicte în relația cu clienții);
- dezbateri tematice (ex: tendințe în alimentația modernă);
- brainstorming și discuții dirijate.

Se recomandă integrarea resurselor autentice (ex: meniuri, broșuri turistice, videoclipuri din restaurante, recenzii online) pentru a familiariza cursanții cu utilizarea limbii în contexte reale.

Învățarea

Procesul de învățare trebuie să fie centrat pe elev și să promoveze învățarea activă și experiențială, prin sarcini aplicative care să stimuleze implicarea și creativitatea cursanților.

Se pot utiliza:

- activități practice (ex: redactarea unui meniu bilingv, pregătirea unei prezentări despre specificul culinar al unei regiuni),
- proiecte individuale sau în echipă (ex: organizarea unui eveniment culinar cu promovare în limba străină),
- activități de tip „learning by doing”, în contexte simulate sau reale.

Este esențială personalizarea învățării în funcție de nivelul de competență lingvistică și de nevoile individuale ale elevilor.

Încurajarea autonomiei și utilizarea tehnologiilor digitale (aplicații, platforme online, dicționare interactive) contribuie la consolidarea învățării continue și autodirijate.

Evaluarea

Evaluarea trebuie să fie continuă, formativă și sumativă, având ca obiectiv aprecierea progresului și a nivelului de achiziție a competențelor lingvistice și profesionale.

Se recomandă utilizarea unui mix de *metode și instrumente de evaluare*, precum:

- fișe de observare a activității cursanților în cadrul activităților interactive;
- teste scrise (gramatică, vocabular, înțelegerea textului);
- evaluarea performanței în proiecte și sarcini aplicative;
- portofolii de învățare;
- autoevaluare și evaluare colegială.

Criteriile de evaluare trebuie să reflecte:

- corectitudinea și fluența exprimării;
- adecvarea limbajului profesional utilizat;
- coerența mesajului transmis;
- capacitatea de a interacționa eficient în contexte profesionale.

Aplicarea acestor sugestii metodologice va contribui la crearea unui mediu educațional dinamic, adaptat cerințelor pieței muncii din domeniul alimentației publice. Prin valorificarea metodelor interactive, a conținutului autentic și a evaluării centrate pe competențe, elevii vor fi sprijiniți să dezvolte abilități lingvistice relevante, să-și formeze atitudini profesionale adecvate și să dobândească autonomie în utilizarea limbii străine în contexte reale de muncă. Astfel, unitatea de curs devine un instrument esențial în formarea profesională modernă, orientată spre performanță și integrare socio-profesională eficientă.

X. Sugestii de evaluare

Activitățile de evaluare la unitatea de curs ***G.07.O.004 Limba străină de afaceri în alimentația publică*** vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale. Axarea procesului de învățare-predare-evaluare pe competente presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire structurată în trei tipuri de evaluări: inițială, formativă și sumativă.

Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs ***G.07.O.004 Limba străină de afaceri în alimentația publică*** este examen. Pentru a eficientiza procesele de evaluare, înainte de a demara evaluările propriu-zise, se va aduce la cunoștința elevilor tematica unităților de conținut, modul de evaluare (baremul/grilă/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive.

Nr. ctr.	Produse pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta noțională	- Punerea în evidență a subiectului general - Elaborarea corectă a tabelii (schemei), de la noțiunile de bază spre cele specifice domeniului - Organizarea corectă a informației despre subiectul solicitat - Corectitudinea logică a formulărilor - Corectitudinea lingvistică a formulărilor - Originalitatea expunerii noțiunilor subiectului propus
2.	Proiect	- Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă - Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific - Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor - Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate ș.a. - Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
3.	Referat	- Corespunderea referatului temei - Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei - Adecvarea la conținutul surselor primare - Coerența și logica expunerii - Utilizarea dovezilor din sursele consultate - Gradul de originalitate și de noută - Nivelul de erudiție - Modul de structurare a lucrării - Justificarea ipotezei legate de tema referatului - Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare

4.	Studiu de caz	- Corectitudinea interpretării studiului de caz propus - Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora - Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat - Corectitudinea lingvistică a formulărilor - Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză - Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz - Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea - Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate - Noutatea și valoarea științifică a informației - Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor - Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului - Originalitatea studiului, a formulării și a realizării - Personalizarea (să nu fie lucruri plagiate) - Aprecierea critică, judecată personală a elevului - Corectitudinea interpretării studiului de caz propus - Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora - Corectitudinea lingvistică a formulărilor - Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz
5.	Diapozitivul PPT	- Aspectele de diapozitiv conțin formatare, poziționare și substituenți pentru tot conținutul care apare pe diapozitiv. - Substituenții sunt containerele din aspecte care adăpostesc conținut precum text (inclusiv text corp, liste cu marcatori și titluri), tabele, diagrame, ilustrații SmartArt, filme, sunete, imagini și clip grafic. - Un aspect conține și tema (culori tematice, fonturi tematice, efecte tematice și fundalul) unui diapozitiv.
6.	Poster	- Un poster este o coală mare de hârtie imprimată ce se lipește pe un perete, pe suprafețe ale structurilor de reclamă stradală sau pe o suprafață verticală. În mod obișnuit posterele sunt compuse atât din elemente grafice cât și din text, deși un poster poate fi complet grafic sau complet compus din text. - Titlul: trebuie să fie scurt și interesant; vizibil de la distanță. - Scrierea: trebuie să fie suficient de mare și de lizibilă. Dacă folosești un computer, nu folosi prea multe fonturi. Scrie propoziții scurte, care sunt vizibile de la distanță. - Imagini, fotografii, grafice: acestea ar trebui să susțină ceea ce ai de spus și să facă posterul interesant. Limitează-te la câteva imagini care impresionează. - Prezentare: unde vei poziționa titlurile, simbolurile, marcatorii, căsuțele, fotografiile și imaginile? Fă o schiță a posterului înainte de a începe. - Pune împreună totul cu atenție: posterul ar trebui să completeze formatul ales dar ar trebui să nu fie înghesuit.
7.	Tabel	- O foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop - Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule etc. (conținut variat) și clasarea informației pe rubrici. - Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul

		de coloane, rubrici
8.	Schemă	- Reprezentarea grafică simplificată a elementelor sau caracteristicilor structurii unui aparat, ale unei mașini, ale unei instalații, ale unui proces etc. - Reprezentarea grafică a schemelor este determinată de tipul de schemă, dependent de numărul elementelor de conținut și relațiile pe care le stabilesc acestea - Elaborarea unei scheme determină elevul să fie atent la: ordonarea conținutului în pagină, conexiunea între blocurile de conținut (prin linii sau săgeți), direcția săgeților, culoarea blocurilor de conținut, mărimea caracterelor etc.
9.	Harta conceptuală	- Reprezintă graficul relațiilor dintre concepte/idei și ajută la organizarea și structurarea informației, pregătirea pentru o prezentare, planificarea unui proiect etc.

Evaluarea pune în evidență măsura în care se formează competențele specifice unității de curs. Pedagogia axată pe competențe orientează vectorul evaluării spre o evaluare continuă-formativă:

- Prin motivarea elevilor și realizarea feedbackului;
- Prin stimularea la elevi a efortului de auto-evaluare formativă;
- Prin formarea deprinderilor de evaluare;
- Prin evidențierea succesului, realizând astfel principiul centrării pe personalitatea celui evaluat.

Evaluarea reflectă eficiența cursului prin prisma raportului dintre obiectivele proiectate și rezultatele obținute de către elevi în procesul de învățare. În urma acestui proces elevul va demonstra nu numai cunoștințe, ci și competențe, capacități, atitudini.

Obiectivul major al evaluării este măsurarea și aprecierea rezultatelor obținute de elevi, în raport cu obiectivele proiectate, pentru a interveni în timp, fiind utile pentru ameliorarea activității didactice. Verificarea și aprecierea cunoștințelor la disciplina dată se va efectua prin câteva metode. Formele de evaluare sînt determinate de profesor după contingentul de elevi. Ca formă de optimizare a evaluării sînt testele alcătuite dintr-un set de itemi.

Itemii utilizați la alcătuirea testelor sînt:

- Itemi obiectivi;
- Itemi semiobiectivi;
- Itemi cu răspunsuri deschise.

Evaluări sumative periodice, de asemenea ce dezvoltă capacități și aptitudini de analiză și evidență, vor servi și ca mod de evaluare curentă. Pentru realizarea cu succes a unui test, elevii trebuie să fie anunțați de către profesor asupra:

- tematicii lucrării;

- condițiile itemilor;
- modul cum vor fi apreciați.

Toate aceste informații permit elevului să-și structureze cu succes informația pentru desfășurarea activității, pentru a demonstra cunoștințele într-o varietate de context și situații.

XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării

Sala de clasă destinată predării Limbii străine de afaceri în alimentația publică trebuie să fie multifuncțională, adaptată atât activităților teoretice, cât și celor practice, cu posibilitatea organizării de simulări, jocuri de rol, activități de tip laborator lingvistic și exerciții în perechi/grupuri. Se recomandă dotarea cu echipamente multimedia, mobilier și resurse specifice domeniului alimentației publice.

Standardul de dotare a sălii de curs

Suprafața totală a sălii de curs - nu mai puțin de 30 m²

Suprafața pentru un elev - 2,0 m²

Numărul de locuri de lucru - 2 elevi la o bancă

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per sală de curs
a) Echipamente			
1.	Tablă interactivă	-	1
2.	Calculator	-	1
3.	Proiector	-	1
b) Mobilier și tehnică sanitară			
1.	Mese	1	15
2.	Scaune	1	30
c) Resurse			
1.	Suporturi de curs și culegeri de texte specializate	1	1/15
2.	Materiale audio și video autentice	1	1/15
3.	Glosare și dicționare specializate	1	1
4.	Resurse online (platforme educaționale, site-uri web)	1	1

XII. A. Referințe bibliografice (Limba engleză)

Nr crt	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	Stott T., Revell R., Highly Recommended , English for the hotel and catering industry STUDENT'S BOOK, OXFORD UNIVERSITY PRESS, 2004	https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php/544436/mod_resource/content/1/stott_t_revell_r_highly_recommended_english_for_the_hotel_an.pdf
2.	Stott T., Revell R., Highly Recommended 1 , English for the hotel and catering industry STUDENT'S BOOK, Pre-intermediate, OXFORD UNIVERSITY PRESS, 2005	https://elt.oup.com/student/highlyrecommended/?cc=global&selLanguage=en
3.	Stott T., Highly Recommended 2 , English for the hotel and catering industry TEACHER'S BOOK, Intermediate, OXFORD UNIVERSITY PRESS, 2010	https://www.studocu.vn/vn/document/truong-dai-hoc-tai-chinh-marketing/english/highly-recommended-2-teachers-book-intermediate-english-for-the-hotel-and-catering-industry-2010-428r/34766909
4.	Stott T., Pohl A., Highly Recommended 2 , English for the hotel and catering industry WORK BOOK, Intermediate, OXFORD UNIVERSITY PRESS, 2010	https://ro.scribd.com/document/479413261/Highly-Recommended-2-Workbook-Intermediate-English-for-the-Hotel-and-Catering-Industry-PDFDrive-pdf
5.	Morris, C.E., Focus on ESP, Well Done , Ed. ELI 2016	Biblioteca instituției
6.	Camidada E., Girotto M., LET'S COOK , Ed. HOEPLI 2014	Biblioteca instituției

XI. B. Referințe bibliografice (Limba franceză)

Nr crt	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	MITRU V., BOTNARU R., Le Français de l'alimentation , Guide gastronomique français-roumain, Î.S. Tipografia Centrală, 2010, Chisinau, 2010	Bibliotecă
2.	JEAN-LUC PENFORNIS, CLÉ International, Affaires.com , Guide pédagogique, Méthode de français des affaires, Livre du professeur, Paris, 2003	Bibliotecă
3.	JEAN-LUC PENFORNIS, CLÉ International, Affaires.com , Méthode de français des affaires, Paris, 2003	Bibliotecă
4.	MOLDOVANU GH., A.S.E.M., Corespondența de afaceri în limba franceză , Chișinău 1993	Bibliotecă
5.	DIPȘE M., DIJMĂRESCU G., CENUȘE I.P., Limba franceză pentru economia de piață , Editura Niculescu SRL București, 1996.	Bibliotecă
6.	CIUMAC J., CHIRSANOVA A., REȘITCA V., Technologie culinaire , AUF, UTM, Santé Instruction Nutrition, Chișinău 2020	Bibliotecă
7.	Collection dirigée par Dominique BRUNET-LOISEAU, Michel Faraguna/Michel Muschert, Modules Technologie Culinaire, Tom 2	Bibliotecă
8.	Collection dirigée par Dominique BRUNET-LOISEAU, Organisation et Technologie professionnelles, par Christian Ferret, Savoirs et Techniques de Restaurant, Tome 2	Bibliotecă
9.	H.Renner, U.Renner, G. Tempesta, Le Français de l'hôtellerie et de la Restauration , CLÉ International, 1992	Bibliotecă
10.	Isabelle Saujot-Michel Strauss, Michel muschert, Module Technologie Restaurant , Editions BRI	Bibliotecă
11.	Michel Brunet, Bons gestes en restauration , Editions BPI 2006	Bibliotecă
12.	La santé vient en mangeant , Le guide alimentaire pour tous, Document élaboré dans le cadre du Programme national nutrition-santé, septembre 2002	Bibliotecă