AUXILIAR CURRICULAR ADAPTAT

pentru elevi cu cerințe educaționale speciale (CES)

Modulul: Structuri de primire turistică

Clasa a IX-a — filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație

Prof. Bumbel Mariana
Liceul Tehnologic Dierna Orșova, Mehedinți
Iulie 2026

Acest auxiliar curricular este o variantă adaptată a suportului de curs de la Capitolele „Unități de cazare” și „Unități de alimentație”, gândită pentru elevii cu cerințe educaționale speciale (CES) din clasa a IX-a, filiera tehnologică, domeniul turism și alimentație. Fiecare temă este împărțită în „pași mici”, cu pauze de recapitulare. Se recomandă parcurgerea în ritm propriu al elevului, cu reveniri asupra noțiunilor ori de câte ori este nevoie.

UNITĂȚI DE CAZARE, UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE

clasificare · caracteristici · bază tehnico-materială

suport de curs simplificat · fișe de lucru · teste adaptate · quiz-uri · jocuri didactice

Material elaborat pe baza principiilor educației incluzive,
cu conținuturi simplificate și corelate cu Standardul de Pregătire Profesională (SPP)

Cuprins

Introducere. Cum se folosește acest auxiliar 3
Repere pentru cadrul didactic — principii de lucru cu elevii CES 3
PARTEA I — Unități de cazare 4
1. Ce este o unitate de cazare? 5
2. Tipuri de unități de cazare 5
3. Caracteristicile unităților de cazare 6
4. Baza tehnico-materială a unităților de cazare 6
Fișe de lucru — Unități de cazare 8
Teste adaptate — Unități de cazare 10
Quiz-uri — Unități de cazare 12
Jocuri didactice — Unități de cazare 13
PARTEA A II-A — Unități de alimentație 14
1. Ce este o unitate de alimentație? 15
2. Tipuri de unități de alimentație 15
3. Caracteristicile unităților de alimentație 16
4. Baza tehnico-materială a unităților de alimentație 16
Fișe de lucru — Unități de alimentație 18
Teste adaptate — Unități de alimentație 20
Quiz-uri — Unități de alimentație 22
Jocuri didactice — Unități de alimentație 23
Fișă de progres a elevului 24
Bibliografie și resurse recomandate 25

Introducere. Cum se folosește acest auxiliar

Acest auxiliar curricular este o variantă adaptată a suportului de curs de la Capitolele „Unități de cazare” și „Unități de alimentație”, gândită pentru elevii cu cerințe educaționale speciale (CES) din clasa a IX-a, filiera tehnologică, domeniul turism și alimentație.

Materialul respectă temele și rezultatele învățării din Standardul de Pregătire Profesională (SPP), dar folosește:

- propoziții scurte și cuvinte simple, explicate atunci când este nevoie;
- informație organizată în puncte, tabele și scheme, nu în text continuu lung;
- sprijin vizual — spații marcate pentru imagini, pictograme și simboluri, pe care cadrul didactic le poate adăuga sau tipări separat;
- sarcini de lucru scurte, cu pași clari și cu model de rezolvare;
- evaluare prin bifare, asociere, colorare și alegere dintr-un număr mic de variante, cu punctaj generos și fără penalizare pentru greșeli;
- jocuri didactice pentru fixarea noțiunilor prin joc și mișcare.

Fiecare temă este împărțită în „pași mici”, cu pauze de recapitulare. Se recomandă parcurgerea în ritm propriu al elevului, cu reveniri asupra noțiunilor ori de câte ori este nevoie.

Repere pentru cadrul didactic — principii de lucru cu elevii CES

Principii de adaptare folosite în acest material

• Instrucțiuni scurte, o singură cerință pe rând, formulate simplu și direct.

• Repetarea noțiunilor-cheie în mai multe momente și forme (text, imagine, joc).

• Sprijin vizual: pictograme, simboluri, culori — se recomandă tipărirea și plastifierea materialelor.

• Timp suplimentar de lucru și pauze scurte între sarcini.

• Feedback pozitiv, imediat, pentru fiecare pas parcurs corect.

• Sarcini cu variante multiple de răspuns (nu răspuns liber, deschis) — încercuire, bifare, asociere prin săgeți sau culori.

• Posibilitatea de a răspunde oral, prin arătare sau prin lipire de imagini, nu doar în scris.

• Evaluare formativă continuă, centrată pe progres individual, nu pe comparație cu ceilalți elevi.

PARTEA I

Unități de cazare

1. Ce este o unitate de cazare?

Reține!

• O unitate de cazare este o clădire sau un loc amenajat special, unde turiștii dorm și se odihnesc atunci când călătoresc.

aici se poate lipi o imagine cu un hotel

Turiștii ajung la o unitate de cazare atunci când: pleacă în vacanță, merg în delegație (afaceri), sau călătoresc și au nevoie de un loc de odihnă pe drum.

2. Tipuri de unități de cazare

Există mai multe tipuri de unități de cazare. Le recunoaștem după locul unde sunt construite și după felul lor.

Hotelul

imagine: hotel

- Clădire mare, cu multe camere.
- Recepția este deschisă zi și noapte.
- Are, de obicei, și restaurant.

Motelul

imagine: motel lângă șosea

- Este construit lângă un drum mare.
- Este pentru șoferi, cazare de scurtă durată.
- Are parcare mare, lângă camere.

Pensiunea

imagine: pensiune / casă la țară

- Este o casă mică, primitoare.
- Pensiunea de la țară se numește pensiune agroturistică.
- Oferă mâncare gătită în casă, produse naturale.

Cabana

imagine: cabană la munte

- Este construită la munte sau la pădure.
- Este pentru turiștii care fac drumeții.

Campingul

- Este un teren amenajat pentru corturi și rulote.
- Are grup sanitar comun pentru toți turiștii.

Activitate — Recunosc și denumesc

Cadrul didactic arată o imagine cu o unitate de cazare. Elevul spune sau arată tipul potrivit (hotel, motel, pensiune, cabană, camping).

3. Caracteristicile unităților de cazare

Tabelul de mai jos arată, simplu, unde este construită fiecare unitate și cine stă acolo, de obicei.

Tip de unitate	Unde este construită	Cine stă acolo, de obicei
Hotel	Oraș, stațiune	Turiști, oameni de afaceri
Motel	Lângă șosea	Șoferi în drum lung
Pensiune	La țară sau oraș mic	Familii, turiști care vor liniște
Cabană	La munte	Turiști care fac drumeții
Camping	Lângă natură, la mare/munte	Turiști cu cort sau rulotă

4. Baza tehnico-materială a unităților de cazare

Baza tehnico-materială înseamnă toate lucrurile, spațiile și echipamentele care ajută unitatea de cazare să funcționeze bine.

4.1. Elemente și echipamente din camera de hotel

- Mobilier: pat, noptieră, dulap, birou, scaun, oglindă.
- Textile: cearșafuri, pături, perne, prosoape, perdele, covor.
- Baie: cadă sau duș, chiuvetă, toaletă, produse de igienă.
- Echipamente: televizor, telefon, seif, aer condiționat sau calorifer.

4.2. Elemente ale spațiilor comune

- Recepția — locul unde turistul este întâmpinat și primește cheia camerei.
- Holul și scările sau liftul — pentru circulația turiștilor.
- Sala de mese — unde turiștii pot lua micul dejun sau alte mese.

4.3. Caracteristici constructive și funcționale

- Clădirea este construită din cărămidă, beton sau, la cabane, din lemn.
- Camerele sunt numerotate și grupate pe etaje.
- Există uși și coridoare pentru intrare, ieșire și ieșire de urgență.
- Clădirea are instalații de apă, electricitate, canalizare și încălzire.

4.4. Tipuri de lucrări de întreținere

Întreținerea înseamnă toate lucrările prin care unitatea de cazare rămâne curată, sigură și plăcută.

1. Curățenia zilnică a camerei — patul se face, camera se aerisește și se curăță (se numește "make-up room").
2. Curățenia generală — se face după ce turistul pleacă din cameră ("check-out cleaning").
3. Repararea instalațiilor — electricianul și instalatorul verifică lumina, apa, căldura.
4. Îngrijirea textilelor — lenjeria și prosoapele se spală, se calcă și se schimbă.
5. Îngrijirea spațiilor din jurul clădirii — curte, grădină, parcare.

4.5. Materiale și ustensile pentru întreținere

Materiale folosite	Ustensile folosite
Detergenți	Aspirator
Dezinfectanți	Mop și găleată
Lenjerie curată de schimb	Cârpe de șters praf
Saci menajeri	Mănuși de protecție
Produse de igienă pentru baie	Cărucior de curățenie (housekeeping)

Cuvinte noi

• Recepție — locul unde turistul este primit la sosire.

• Housekeeping — departamentul care se ocupă de curățenia camerelor.

• Check-out — momentul în care turistul pleacă din unitatea de cazare.

Fișe de lucru — Unități de cazare

Fișa de lucru nr. 1 — Asociază imaginea cu numele

Numele elevului: _____ Data: _____

Cerință: Privește fiecare pictogramă/imagine și scrie sau spune numele potrivit din lista de mai jos.

Listă de cuvinte

- hotel
- motel
- pensiune
- cabană
- camping

imagine 1

Numele este: _____

imagine 2

Numele este: _____

imagine 3

Numele este: _____

imagine 4

Numele este: _____

imagine 5

Numele este: _____

Fișa de lucru nr. 2 — Unește cu o săgeată

Numele elevului: _____ Data: _____

Cerință: Unește fiecare tip de unitate din coloana A cu locul unde se află, din coloana B.

Coloana A	Coloana B
1. Hotel	a. La munte
2. Motel	b. Lângă șosea
3. Cabană	c. În oraș, stațiune
4. Camping	d. La țară
5. Pensiune agroturistică	e. Lângă natură, cu corturi

Fișa de lucru nr. 3 — Colorează și bifează

Numele elevului: _____ Data: _____

Cerință 1: Colorează cu verde obiectele care se găsesc într-o cameră de hotel și cu roșu obiectele care NU se găsesc într-o cameră de hotel.

- pat
- dulap
- bicicletă
- televizor
- tractor
- noptieră

Cerință 2: Bifează (✔) ustensilele folosite pentru curățenia camerei.

☐ aspirator

☐ minge

☐ mop și găleată

☐ cârpe de șters praf

☐ carte de povești

☐ mănuși de protecție

Testele de mai jos au itemi simpli, cu variante puține de răspuns. Elevul poate răspunde în scris, prin încercuire, prin bifare sau oral.

Test adaptat nr. 1

Numele elevului: _____ Data: _____

Timp de lucru: 30 de minute. Fiecare răspuns corect primește punctaj. Nu se scad puncte pentru greșeli.

A. Încercuiește răspunsul corect (5 x 4p = 20p)

1. Unitatea de cazare cu multe camere, aflată în oraș, se numește: a) hotel b) camping
2. Unitatea aflată lângă șosea, pentru șoferi, se numește: a) motel b) cabană
3. Unitatea de la munte, pentru drumeți, se numește: a) cabană b) hotel
4. Locul unde turiștii dorm în corturi se numește: a) pensiune b) camping
5. Casa mică, primitoare, de la țară, se numește: a) pensiune agroturistică b) motel

B. Adevărat sau Fals — bifează căsuța potrivită (5 x 4p = 20p)

1. Hotelul are recepție deschisă zi și noapte. ☐ Adevărat ☐ Fals

2. Cabana este construită, de obicei, la mare. ☐ Adevărat ☐ Fals

3. Campingul are corturi și rulote. ☐ Adevărat ☐ Fals

4. Pensiunea agroturistică oferă produse naturale. ☐ Adevărat ☐ Fals

5. Motelul este construit departe de drumuri. ☐ Adevărat ☐ Fals

C. Asociază fiecare cuvânt cu imaginea potrivită (10p)

Se prezintă elevului 5 imagini (hotel, motel, pensiune, cabană, camping) și cuvintele scrise pe jetoane. Elevul așază jetonul lângă imaginea potrivită.

Barem — Test 1

A: 20p (4p/item — corecte: 1a, 2a, 3a, 4b, 5a) · B: 20p (4p/item — corecte: 1A, 2F, 3A, 4A, 5F) · C: 10p (2p/asociere corectă). Punctaj din oficiu: 10p. Total: 60p (se raportează la maximul testului).

Test adaptat nr. 2

Numele elevului: _____ Data: _____

Timp de lucru: 30 de minute.

A. Completează spațiul liber, alegând din lista de cuvinte (5 x 4p = 20p)

Cuvinte de folosit

- recepție
- housekeeping
- check-out
- aspirator
- mop

1. Locul unde turistul primește cheia camerei se numește _____.
2. Departamentul care curăță camerele se numește _____.
3. Momentul plecării turistului din unitate se numește _____.
4. Praful din cameră se strânge cu _____.
5. Podeaua se spală cu _____ și găleata.

B. Bifează materialele de întreținere folosite la curățenie (5 x 4p = 20p)

☐ Detergent

☐ Minge de fotbal

☐ Dezinfectant

☐ Lenjerie curată

☐ Carte de matematică

C. Scrie sau spune (10p)

Numește două lucrări de întreținere care se fac într-o unitate de cazare.

1. _____

2. _____

Barem — Test 2

A: 20p (recepție, housekeeping, check-out, aspirator, mop) · B: 20p (corecte: detergent, dezinfectant, lenjerie curată) · C: 10p (orice 2 răspunsuri corecte din: curățenie zilnică, curățenie generală, repararea instalațiilor, îngrijirea textilelor, îngrijirea spațiilor exterioare). Punctaj din oficiu: 10p.

Quiz rapid nr. 1 — Alege răspunsul corect

Instrucțiuni: alege o singură variantă, prin încercuire sau prin arătare.

1. Unde dorm turiștii care au cort? a) hotel b) camping
2. Cine primește turiștii la intrare? a) recepția b) bucătarul
3. Unde stau turiștii aflați în tranzit, lângă drum? a) motel b) pensiune
4. Ce se folosește pentru curățenia podelei? a) mop b) televizor
5. Unde stau turiștii care fac drumeții la munte? a) cabană b) camping

Cheia răspunsurilor

• 1-b, 2-a, 3-a, 4-a, 5-a

Quiz rapid nr. 2 — Adevărat sau Fals

1. Camera de hotel are pat și dulap. A / F
2. Recepția este locul unde se gătește mâncarea. A / F
3. Housekeeping înseamnă departamentul de curățenie. A / F
4. Motelul este construit lângă șosea. A / F
5. Toate unitățile de cazare sunt la fel. A / F

Cheia răspunsurilor

• 1-A, 2-F, 3-A, 4-A, 5-F

Jocul 1 — Memorie (perechi)

Materiale: 10 cartonașe (5 perechi) — pe 5 cartonașe sunt imagini cu tipuri de unități de cazare, pe celelalte 5 sunt scrise numele lor.

- Cartonașele se așază cu fața în jos, amestecate.
- Elevul întoarce două cartonașe pe rând.
- Dacă imaginea se potrivește cu numele, elevul păstrează perechea și mai are un rând.
- Dacă nu se potrivesc, cartonașele se întorc la loc și urmează colegul următor.
- Câștigă cel care are cele mai multe perechi la final.

Jocul 2 — Sortăm pe categorii

Materiale: jetoane cu obiecte diferite (pat, aspirator, mop, tractor, televizor, minge, dulap, detergent) și două coșulețe/cutii: „Se găsește în cameră” și „NU se găsește în cameră”.

- Elevul ia pe rând câte un jeton.
- Decide în ce cutie se potrivește și îl pune acolo.
- La final se verifică împreună cu cadrul didactic.

Jocul 3 — Bingo cu cuvinte

Materiale: cartonașe de bingo cu 6 cuvinte-cheie (hotel, motel, pensiune, cabană, camping, recepție).

- Cadrul didactic citește o scurtă descriere (ex. „Este lângă șosea, pentru șoferi”).
- Elevul caută pe cartonaș cuvântul potrivit și îl bifează sau îl acoperă cu un jeton.
- Câștigă elevul care completează primul un rând sau tot cartonașul.

Jocul 4 — Ștafeta curățeniei

Joc de mișcare, în echipă. Pe o masă sunt așezate ustensile de curățenie amestecate cu alte obiecte.

- Pe rând, câte un elev aleargă la masă, alege un obiect folosit la curățenia camerei și îl aduce la echipă.
- Echipa care adună corect toate ustensilele de curățenie, în timpul cel mai scurt, câștigă.

PARTEA A II-A

Unități de alimentație

1. Ce este o unitate de alimentație?

Reține!

• O unitate de alimentație este locul special amenajat unde oamenii pot mânca și bea, în afara casei lor.

aici se poate lipi o imagine cu un restaurant

Oamenii merg la o unitate de alimentație atunci când: sunt în vacanță, sunt la muncă sau la școală, sărbătoresc un eveniment sau vor doar să mănânce ceva bun, gătit de altcineva.

2. Tipuri de unități de alimentație

Există mai multe tipuri de unități de alimentație. Le recunoaștem după felul în care este servită mâncarea.

Restaurantul

imagine: restaurant, masă servită

- Mâncarea este adusă la masă de chelner.
- Are meniu variat, cu mai multe feluri de mâncare.

Cafeneaua

imagine: cafenea

- Se servesc cafea, ceai și prăjituri.
- Este un loc liniștit, de relaxare.

Restaurantul fast-food

imagine: fast-food

- Mâncarea se servește repede, la ghișeu.
- Clientul își ia singur mâncarea de la tejghea.

Barul

imagine: bar

- Se servesc băuturi și gustări.
- Are, de obicei, o tejghea lungă (barul propriu-zis).

Cantina

- Servește mâncare simplă, pentru mulți oameni deodată.
- Se găsește la școli, fabrici, spitale.

Activitate — Recunosc și denumesc

Cadrul didactic arată o imagine cu o unitate de alimentație. Elevul spune sau arată tipul potrivit (restaurant, cafenea, fast-food, bar, cantină).

3. Caracteristicile unităților de alimentație

Tip de unitate	Cum este servită mâncarea	Cine merge acolo, de obicei
Restaurant	Servită la masă de chelner	Familii, turiști, evenimente
Cafenea	Servită la masă, băuturi calde	Oameni care vor să se relaxeze
Fast-food	Servită repede, la ghișeu	Oameni grăbiți
Bar	Servită la tejghea sau la masă	Oameni care vor băuturi și gustări
Cantină	Servită la tavă, autoservire	Elevi, angajați

4. Baza tehnico-materială a unităților de alimentație

Baza tehnico-materială înseamnă toate spațiile, obiectele și echipamentele care ajută unitatea de alimentație să funcționeze bine.

4.1. Elemente și echipamente din bucătărie

- Echipamente de gătit: aragaz, cuptor, plită.
- Echipamente de păstrare a alimentelor: frigider, congelator.
- Mese de lucru și chiuvete pentru spălat alimentele și vasele.
- Vase și ustensile: oale, tigăi, cuțite, linguri, tocătoare.

4.2. Elemente ale salonului de servire

- Mese și scaune pentru clienți.
- Fețe de masă, șervețele, veselă și tacâmuri pentru servire.

- Barul de servire, acolo unde există.

4.3. Caracteristici constructive și funcționale

- Spațiul este împărțit clar: bucătărie, salon și depozit.
- Bucătăria are ventilație, pentru a scoate fumul și mirosurile.
- Instalațiile de apă și gaz trebuie să fie sigure și verificate.
- Alimentele crude și cele gătite se păstrează separat, pentru igienă.

4.4. Tipuri de lucrări de întreținere

Întreținerea înseamnă toate lucrările prin care unitatea de alimentație rămâne curată și sigură pentru clienți.

1. Curățenia zilnică a bucătăriei și a salonului.
2. Dezinfectarea suprafețelor de lucru, înainte și după gătit.
3. Verificarea echipamentelor — frigider, aragaz, cuptor.
4. Spălarea veselei, a tacâmurilor și a lenjeriei de masă.
5. Colectarea selectivă a gunoiului.

4.5. Materiale și ustensile pentru întreținere

Materiale folosite	Ustensile folosite
Detergent special pentru bucătărie	Perii de curățat
Dezinfectant pentru suprafețe	Bureți
Mănuși de protecție	Mop și găleată
Prosoape de hârtie	Cărucior de curățenie
Saci pentru gunoi selectiv	Recipiente de colectare a gunoiului

Cuvinte noi

• Salon — sala unde stau clienții și mănâncă.

• Autoservire — clientul își ia singur mâncarea (ca la cantină sau fast-food).

• Igienă — curățenie care ține alimentele și oamenii sănătoși.

Fișa de lucru nr. 1 — Asociază imaginea cu numele

Numele elevului: _____ Data: _____

Cerință: Privește fiecare pictogramă/imagine și scrie sau spune numele potrivit din lista de mai jos.

Listă de cuvinte

- restaurant
- cafenea
- fast-food
- bar
- cantină

imagine 1

Numele este: _____

imagine 2

Numele este: _____

imagine 3

Numele este: _____

imagine 4

Numele este: _____

imagine 5

Numele este: _____

Fișa de lucru nr. 2 — Unește cu o săgeată

Numele elevului: _____ Data: _____

Cerință: Unește fiecare tip de unitate din coloana A cu felul în care este servită mâncarea, din coloana B.

Coloana A	Coloana B
1. Restaurant	a. Servire rapidă, la ghișeu
2. Fast-food	b. Servire la masă, de chelner
3. Cantină	c. Băuturi și gustări la tejghea
4. Bar	d. Autoservire, la tavă
5. Cafenea	e. Cafea, ceai și prăjituri

Fișa de lucru nr. 3 — Colorează și bifează

Numele elevului: _____ Data: _____

Cerință 1: Colorează cu verde obiectele care se găsesc într-o bucătărie de restaurant și cu roșu obiectele care NU se găsesc acolo.

- aragaz
- frigider
- bicicletă
- oală
- minge
- cuptor

Cerință 2: Bifează (✔) ustensilele și materialele folosite pentru curățenia bucătăriei.

☐ detergent special

☐ carte de povești

☐ mănuși de protecție

☐ bureți

☐ minge de fotbal

☐ prosoape de hârtie

Testele de mai jos au itemi simpli, cu variante puține de răspuns. Elevul poate răspunde în scris, prin încercuire, prin bifare sau oral.

Test adaptat nr. 1

Numele elevului: _____ Data: _____

Timp de lucru: 30 de minute. Fiecare răspuns corect primește punctaj. Nu se scad puncte pentru greșeli.

A. Încercuiește răspunsul corect (5 x 4p = 20p)

1. Locul unde chelnerul aduce mâncarea la masă se numește: a) restaurant b) fast-food
2. Locul unde mâncarea se servește repede, la ghișeu, se numește: a) cafenea b) fast-food
3. Locul unde se servesc cafea și prăjituri se numește: a) cafenea b) bar
4. Locul unde mulți oameni mănâncă la tavă se numește: a) cantină b) restaurant
5. Locul unde se servesc băuturi la tejghea se numește: a) bar b) cantină

B. Adevărat sau Fals — bifează căsuța potrivită (5 x 4p = 20p)

1. La restaurant, mâncarea este adusă de chelner. ☐ Adevărat ☐ Fals

2. La fast-food, clientul așteaptă mult timp la masă. ☐ Adevărat ☐ Fals

3. La cantină se practică, de obicei, autoservirea. ☐ Adevărat ☐ Fals

4. Bucătăria trebuie să aibă ventilație. ☐ Adevărat ☐ Fals

5. Alimentele crude și cele gătite se țin împreună, oricum. ☐ Adevărat ☐ Fals

C. Asociază fiecare cuvânt cu imaginea potrivită (10p)

Se prezintă elevului 5 imagini (restaurant, cafenea, fast-food, bar, cantină) și cuvintele scrise pe jetoane. Elevul așază jetonul lângă imaginea potrivită.

Barem — Test 1

A: 20p (4p/item — corecte: 1a, 2b, 3a, 4a, 5a) · B: 20p (4p/item — corecte: 1A, 2F, 3A, 4A, 5F) · C: 10p (2p/asociere corectă). Punctaj din oficiu: 10p. Total: 60p (se raportează la maximul testului).

Test adaptat nr. 2

Numele elevului: _____ Data: _____

Timp de lucru: 30 de minute.

A. Completează spațiul liber, alegând din lista de cuvinte (5 x 4p = 20p)

Cuvinte de folosit

- salon
- autoservire
- igienă
- dezinfectant
- frigider

1. Sala unde stau clienții la masă se numește _____.
2. La cantină, clientul își ia singur mâncarea — se numește _____.
3. Curățenia care ține alimentele sănătoase se numește _____.
4. Suprafețele de lucru se curăță cu _____.
5. Alimentele se păstrează la rece în _____.

B. Bifează materialele de întreținere folosite la curățenia bucătăriei (5 x 4p = 20p)

☐ Detergent special

☐ Minge de fotbal

☐ Mănuși de protecție

☐ Prosoape de hârtie

☐ Carte de matematică

C. Scrie sau spune (10p)

Numește două lucrări de întreținere care se fac într-o unitate de alimentație.

1. _____

2. _____

Barem — Test 2

A: 20p (salon, autoservire, igienă, dezinfectant, frigider) · B: 20p (corecte: detergent special, mănuși de protecție, prosoape de hârtie) · C: 10p (orice 2 răspunsuri corecte din: curățenie zilnică, dezinfectare, verificarea echipamentelor, spălarea veselei, colectarea selectivă a gunoiului). Punctaj din oficiu: 10p.

Quiz rapid nr. 1 — Alege răspunsul corect

Instrucțiuni: alege o singură variantă, prin încercuire sau prin arătare.

1. Unde mâncarea este adusă de chelner? a) restaurant b) fast-food
2. Unde se servesc cafea și prăjituri? a) cafenea b) cantină
3. Unde este servirea cea mai rapidă? a) fast-food b) restaurant
4. Ce se folosește pentru curățenia suprafețelor de lucru? a) dezinfectant b) televizor
5. Unde mănâncă, de obicei, elevii la școală? a) cantină b) bar

Cheia răspunsurilor

• 1-a, 2-a, 3-a, 4-a, 5-a

Quiz rapid nr. 2 — Adevărat sau Fals

1. Bucătăria unui restaurant are aragaz și cuptor. A / F
2. Salonul este locul unde se gătește mâncarea. A / F
3. Igiena înseamnă curățenie. A / F
4. La bar se servesc, de obicei, băuturi și gustări. A / F
5. Toate unitățile de alimentație servesc mâncarea la fel. A / F

Cheia răspunsurilor

• 1-A, 2-F, 3-A, 4-A, 5-F

Jocul 1 — Memorie (perechi)

Materiale: 10 cartonașe (5 perechi) — pe 5 cartonașe sunt imagini cu tipuri de unități de alimentație, pe celelalte 5 sunt scrise numele lor.

- Cartonașele se așază cu fața în jos, amestecate.
- Elevul întoarce două cartonașe pe rând.
- Dacă imaginea se potrivește cu numele, elevul păstrează perechea și mai are un rând.
- Câștigă cel care are cele mai multe perechi la final.

Jocul 2 — Sortăm pe categorii

Materiale: jetoane cu obiecte diferite (aragaz, oală, minge, frigider, tractor, cuțit de bucătărie, tocător, carte) și două coșulețe/cutii: „Se găsește în bucătărie” și „NU se găsește în bucătărie”.

- Elevul ia pe rând câte un jeton.
- Decide în ce cutie se potrivește și îl pune acolo.
- La final se verifică împreună cu cadrul didactic.

Jocul 3 — Bingo cu cuvinte

Materiale: cartonașe de bingo cu 6 cuvinte-cheie (restaurant, cafenea, fast-food, bar, cantină, salon).

- Cadrul didactic citește o scurtă descriere (ex. „Aici mâncarea se servește foarte repede”).
- Elevul caută pe cartonaș cuvântul potrivit și îl bifează sau îl acoperă cu un jeton.
- Câștigă elevul care completează primul un rând sau tot cartonașul.

Jocul 4 — Ștafeta bucătarului

Joc de mișcare, în echipă. Pe o masă sunt așezate ustensile de bucătărie amestecate cu alte obiecte.

- Pe rând, câte un elev aleargă la masă, alege un obiect folosit în bucătărie și îl aduce la echipă.
- Echipa care adună corect toate ustensilele de bucătărie, în timpul cel mai scurt, câștigă.

Jocul 5 — „Ce mănânc unde?” (joc de rol)

Elevii, pe rând, primesc un cartonaș cu o situație (ex. „Sunt grăbit și vreau să mănânc repede”) și trebuie să aleagă unitatea de alimentație potrivită dintre imaginile expuse în clasă.

- Se discută, pe scurt, de ce a ales acea variantă.
- Jocul se poate repeta cu situații diferite, pentru fiecare tip de unitate.

Fișă de progres a elevului

Această fișă se completează de către cadrul didactic, pe parcursul activităților, pentru a urmări progresul elevului la fiecare temă.

Numele elevului: _____ Clasa: _____

Activitate	Realizat singur	Realizat cu sprijin	Observații
Recunoaște tipurile de unități de cazare	☐	☐	
Recunoaște tipurile de unități de alimentație	☐	☐	
Asociază imagini cu denumiri (cazare)	☐	☐	
Asociază imagini cu denumiri (alimentație)	☐	☐	
Completează fișele de lucru — cazare	☐	☐	
Completează fișele de lucru — alimentație	☐	☐	
Participă la testele adaptate — cazare	☐	☐	
Participă la testele adaptate — alimentație	☐	☐	
Participă activ la jocurile didactice	☐	☐	

Notă pentru cadrul didactic

• Fișa poate fi completată după fiecare lecție sau la finalul fiecărei teme.

• Se recomandă discutarea progresului cu elevul, într-un mod încurajator, punând accent pe reușite.

Bibliografie și resurse recomandate

- Curriculumul școlar și Standardul de Pregătire Profesională (SPP) pentru calificările din domeniul turism și alimentație.
- Suportul de curs „Structuri de primire turistică — Unități de cazare” și „Unități de alimentație” (variantele standard, pentru documentare suplimentară a cadrului didactic).
- Ghiduri și materiale privind adaptarea curriculară pentru elevi cu cerințe educaționale speciale (CES), elaborate de Ministerul Educației / Centrele Județene de Resurse și Asistență Educațională (CJRAE).
- Materiale și pictograme de comunicare vizuală recomandate pentru educația incluzivă (ex. seturi de pictograme tip PECS, imagini simple din materiale didactice).
- Resurse foto și imagini educaționale, utilizate pentru completarea spațiilor marcate „□” din acest auxiliar.

Recomandare finală pentru cadrul didactic

• Se recomandă tipărirea imaginilor/pictogramelor și, acolo unde este posibil, plastifierea fișelor și a jetoanelor de joc, pentru refolosire.

• Materialul poate fi adaptat suplimentar (mărimea fontului, numărul de itemi, tipul de sprijin) în funcție de nevoile fiecărui elev.