

**Raport de monitorizare
al profesorului însoțitor al participanților la mobilitatea din cadrul proiectului
ERASMUS +, ACTIUNEA CHEIE 1, VET, Oportunități și Provocări, 2021,
Contract nr : 2020-1-RO01-KA116-079373**

PERIOADA DE MOBILITATE : 21.02.2022-11.03.2022

1. INTRODUCERE

Stagiul de practică s-a desfășurat în perioada 21.02.2022-11.03.2022, în Lisabona, Portugalia. În cadrul stagiului a participat **1 profesor însoțitor, dna Nasta Corina Codruța** de la Liceul Bănățean Oțelu Roșu, cu rol de îndrumător și **10 elevi**. Toți elevii au fost de la Liceul Bănățean Oțelu Roșu, având ca domeniu al pregătirii de bază, **TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**.

Stagiul de practică s-a derulat pe o perioadă de trei săptămâni, cu durată de **6 ore pe zi**, la compania Sabor Mineiro – Portugalia, partener al instituției școlare Agrupamento Escolas de Alcochete.

Pe lângă pregătirea practică, elevii participanți au avut în program vizite culturale la diferite obiective turistice de importanță pentru cultura și civilizația portugheză.

Vizitele culturale s-au desfășurat în week-enduri dar și în cursul săptămânii, după încheierea orelor de pregătire practică.

Cele mai importante obiective vizitate au fost : Belem, Castelul de Sao Jorge, Castelul Ajouda, Mănăstirea St.Jeronimo, Monumentul Descoperirilor, Sintra, Cabo da Roca, Oceanariul și Grădină Zoologică din Lisabona.

Profesorul însoțitor, dna Nasta Corina Codruța, a însoțit grupul de elevi participanți în fiecare zi a stagiului de practică și a monitorizat activitățile desfășurate în cadrul programului de practică dar și în afara lui, în timpul programului cultural.

2. OBIECTIVELE MONITORIZĂRII:

- integrarea rapidă a participanților în mediul de muncă;
- îndeplinirea obiectivelor de învățare stabilite prin proiect și rezolvarea situațiilor critice.

3. METODE ȘI INSTRUMENTE DE MONITORIZARE:

- observarea activității participanților și a modului de rezolvare a sarcinilor de lucru primite;
- completarea pentru fiecare participant a unei *Fișe de observație*;
- organizarea și participarea la discuții de grup cu participanții;
- verificarea săptămânală a caietelor de practică de către profesorul însoțitor.
- semnarea caietelor de practică.

4. GRADUL DE ACOPERIRE AL OBIECTIVELOR STAGIULUI DE PRACTICĂ

Programul stagiului de pregătire s-a desfășurat potrivit programului zilnic prevăzut în Learning Agreement cu atingerea tuturor obiectivelor, urmărindu-se în permanență interconectarea cunoștințelor teoretice cu cele practice. Pe parcursul celor 15 zile au fost parcurse toate temele, prevăzute în Learning Agreement.

Participanții la stagiul au avut mai multe probe de evaluare și anume o evaluare inițială cu rol de diagnosticare a cunoștințelor, două evaluări intermediare pe bază de calificative, însoțite și de autoevaluare, și o evaluare finală care a stabilit nota pentru fiecare participant la stagiul.

5. GRADUL DE REALIZARE A SARCINILOR PRIMITE DE CĂTRE PARTICIPANȚI

Gradul de realizare a sarcinilor de lucru s-a făcut în mod diferențiat, existând anumite particularități pe care le-am încadra în următoarele categorii:

- participanți care au realizat în totalitate sarcina de lucru primită: 4, reprezentând 40% din numărul total;
- participanți care au cunoștințe și abilități medii pentru a rezolva sarcina de lucru dată: 6, reprezentând 60%;
- participanți care s-au folosit de cunoștințele de limba engleză și abilitățile lingvistice în comunicarea cu tutorele de stagiul: 9, reprezentând 60%;

6. APRECIEREA GRADULUI DE IMPLICARE A PARTICIPANȚILOR ÎN ACTIVITATEA DE PRACTICĂ

S-a constatat implicarea activă a unor elevi interesați de domeniul pregătirii de bază, îndeosebi a celor participanți la concursuri și olimpiade școlare în domeniul gastronomiei.

Elevii respectivi au conștientizat importanța activității de practică desfășurată, încercând să realizeze conexiuni între competențele și abilitățile dobândite și utilitatea acestora într-o viitoare profesie și carieră.

Un mic procent de participanți la stagiul, datorită lacunelor în domeniul pregătirii de bază, s-au adaptat cu dificultate cerințelor, nereușind să se conecteze în totalitate la ritmul și intensitatea sarcinilor solicitate de tutori și de prevederile din *Learning Agreement*. Aceștia nu au reușit să-și focalizeze atenția spre îndeplinirea obiectivelor solicitate.

7. APRECIERI PRIVIND INTERACȚIUNEA TUTOARE - PARTICIPANȚI

Pe întreaga perioadă a desfășurării stagiului de pregătire practică, elevii au interacționat cu tutorii diferențiat, în conformitate cu gradul lor de implicare în activitate, cunoștințele lingvistice de limbă engleză dar mai ales în funcție de capacitatea de a realiza, dependent sau independent, sarcinile.

Tutorii au prezentat o mare disponibilitate față de nevoile de învățare ale elevilor, răspunzând cu promptitudine, întrebărilor acestora și acordându-le sprijin efectiv în realizarea sarcinilor de lucru.

Tutorii s-au arătat interesați de nivelul de bază al cunoștințelor dobândite de participanți în activitatea la clasă, subliniind necesitatea parcurgerii logice a informațiilor și a rezolvării graduale a sarcinilor de la cele simple la cele mai complexe.

8. EVOLUȚIA PARTICIPANȚILOR PE PARCURSUL STAGIULUI DE PRACTICĂ

Monitorizarea constantă de către profesorul însoțitor a activității participanților a determinat includerea acestora în mai multe categorii:

1. participanții activi care au pus întrebări și au răspuns întrebărilor tutorelui, folosindu-și cunoștințele acumulate, care au reușit să rezolve singuri sarcinile de lucru.

2. participanții care s-au străduit să îndeplinească sarcinile date și să-și însușească informațiile prezentate, în ciuda lacunelor, realizând cu oarecare dificultate sarcinile primite.
3. participanții care au rezolvat sarcinile practice doar în colaborare cu un alt coleg, împărțind sarcinile de lucru;
4. participanții care au executat sarcinile date doar sub îndrumarea tutorelui de stagiu;

Participanții din prima categorie (**în procent de 20%**) au evoluat vizibil pe parcursul celor trei săptămâni de stagiu practic, câștigând aprecierea tutorelui și a colegilor de practică. Ei au dovedit reale veleități în domeniul gastronomiei, manifestându-și dorința de a urma o carieră în acest domeniu, fiind astfel extrem de motivați.

Participanții din a doua categorie (**în procent de 25%**) au reușit să-și clarifice anumite operații din bucătăria internațională, astfel încât la finalul stagiului au fost capabili să execute singuri anumite rețete.

Participanții din a treia categorie (**în procent de 30%**) au reușit, la finalul stagiului, să realizeze preparate tradiționale, sub observarea atentă a etapelor de lucru de către tutorele de stagiu.

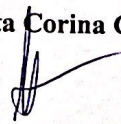
Participanții din a patra categorie (**în procent de 25%**) în ciuda sprijinului oferit de către colegi și a îndrumării tutorelui, încă aveau dificultăți, la finalul stagiului, de înțelegere a anumitor sarcini specifice.

9. OBSERVAȚII

Dificultățile întâmpinate de către participanți pe parcursul stagiului de practică au vizat în principal ritmul alert de lucru, complexitatea și multitudinea noțiunilor prezentate într-un interval de timp scurt, adaptarea la un mediu social cu totul nou și includerea în pregătirea culturală a unor obiective turistice care au solicitat elevilor o gândire critică raportată la tematica informațiilor prezentate.

Data,
14.03.2022

Semnătura,
prof. Nasta Corina Codruța



Date participant : (Nume, prenume, calificare, clasa) : VĂCĂLIE ADRIANA-LARISA
ospătar(chelner)-vânzător în unități de alimentație, clasa a XI-a ÎP

Subiect	
Organizatie de primire	SaborMineiroActividadesHoteiras LDA
Nume si prenume participantii	
Organizatie de trimitere	LICEUL BĂNĂȚEAN OȚELU ROSU
Activitate	Data 28.02.2022 Ziua 6

Descrierea sesiunii de formare observate -DATE GENERALE

Participant -elevi	Insotitor / (monitor)	Subiect/Tema observata
VĂCĂLIE ADRIANA-LARISA	Nasta Corina Codruța	Obținerea preparatelor din pește și modalități de servire la gheridon
	Durata sesiunii	Perioada de observare
	6 ore	2 ore
Nivel/an de studiu	Mod (Fata in fata/online)	Numar de cursanti VET participant in cadrul sesiunii
3/XI	Față în față	1
Tip de activitate (Exemplu-seminar, activitate practica)	Titlul subiectului	
Activitate practică	Obținerea preparatelor din pește și modalități de servire la gheridon	

Introducere

Au fost clarificate obiectivele sesiunii de formare /activității de învățare pentru clasă?
 Au fost identificate rezultatele anticipate ale învățării pentru sesiune?
 Clasa a început la timp?
 Structura sesiunii de formare a fost clara?

Obiectivele sesiunii de formare au fost prezentate clar si realist, având modalități clare pentru

verificarea lor:

- O1 –Prezentarea unor rețete a unui preparat din pește, specific bucătăriei portugheze.
- O2 –Prepararea și servirea unui preparat din pește, specific bucătăriei portugheze, la gheridon.

Rezultatele anticipate ale învățării pentru sesiune au fost identificate.

Clasa a început la timp activitatea practică de laborator.

Structura sesiunii de formare a fost clară:

-formatorul:

- prezintă rețete de preparate din pește;
- specifică materiile prime în funcție de felul de mâncare și cerințele specificate de materii prime și auxiliare conform rețetei;
- reguli de preparare și servire pentru preparatele din pește, la gheridon.

-elevii:

- s-au grupat în echipe de câte 3;
- și-au organizat locul de muncă;
- au ales obiectele de inventar și materiile prime conform rețetei propuse;
- aduc din depozit materiile prime pentru preparatul din pește și fac prelucrarea primară a acestora;
- dozează materiile prime în funcție de preparat și fac prepararea lor primară, prepară peștele, conform rețetei;
- analizează organoleptic produsul rezultat;
- demonstrează cum se prepară și se servește preparatul din pește.
- au asigurat curățenia și întreținerea sculelor și echipamentelor folosite
- au respectat toate normele de sănătate și securitate a muncii.

Comentarii sumative

Planificare și organizare

Profesorul a raportat sesiunea la sesiunile anterioare și a stabilit-o în contextul general al unității / modulului. A stabilit structura sesiunii la început? Sesiunea a fost bine planificată și bine organizată?

Tutorele de practică a raportat sesiunea la sesiunile anterioare și a stabilit-o în contextul general al unității / modulului. A stabilit structura sesiunii la început, iar sesiunea a fost bine planificată și bine organizată.

Metode / Abordare

Metodele / abordarea luate au fost adecvate pentru atingerea obiectivelor de învățare stabilite? Ce alte abordări alternative ar fi putut fi adoptate?

Metodele folosite: demonstrația, conversația, studiul de caz au fost adecvate pentru atingerea obiectivelor de învățare stabilite.

Conținut

Conținutul părea corect, actualizat?

Au fost date exemple?

Sesiunea a fost lansată la nivelul adecvat pentru elevii prezenți?

Conținutul s-a potrivit cu nevoile elevilor?

Conținutul a fost corect, fiind date exemple de preparare.

Sesiunea a fost lansată la nivelul adecvat pentru elevii prezenți, iar conținutul prezentat s-a potrivit cu nevoile elevilor.

Participarea cursanților VET

Au fost invitați cursanții să participe?

Cum a fost gestionată participarea? A părut a fi planificat cu atenție?

Participarea a permis profesorului să verifice înțelegerea cursanților despre material / abordare?

Da, cursanții au fost invitați să participe la pregătirea preparatului din pește și la servirea acestuia.

Participarea a fost planificată cu atenție de către tutorele de practică. Tutorul observă, evaluează activitatea participantului și oferă feedback.

Utilizarea resurselor de învățare

Ce resurse sunt utilizate, de ex. diapozitive, video?

Au fost produse realizate în mod profesional și fără erori?

Resursele au contribuit la îmbunătățirea sesiunii de formare ?

Au fost utilizate obiectele de inventar și dotarea folosită în zona de servire și bucătărie.

Utilizarea locației de formare

Locația de formare a fost potrivită pentru sesiune?

A apărut vreă problemă de sănătate și siguranță?

Locația de formare a fost potrivită pentru sesiune, fiind bucătăria din incinta restaurantului
Nu a apărut nici o problemă de sănătate și siguranță.

Stil de predare și climat educational

Profesorul a apărut încrezător în livrare?

A transmis entuziasm? A fost clar și sonor?

Sesiunea de formare părea să „meargă bine”? A existat o relație bună cu formabilul ?

Au fost cursanții atenți / plictisiți? Păreau „să se angajeze în sesiune”?

Profesorul avea abilități bune de prezentare? A existat un contact vizual bun cu formabilul ?

Profesorul părea sensibil la „starea de spirit” a cursanților

Tutorele are abilități bune de prezentare.

Tutorele de practică a fost sigur pe el în transmiterea cunoștințelor către elevi, prezentând clar și onor toate informațiile. I-a antrenat pe elevi pe tot parcursul sesiunii, fiind mereu atent la comportamentul elevilor. Aceștia au fost atenți, curioși și dornici să încerce metodele de preparare prezentate.

Concluzii

Rezumați principalele puncte pe care doriți să le transmiteți profesorului.

Identificați punctele forte și zonele care necesită atenție.

Entuziasm, răbdare și pricepere.

Data: 28.02.2022 Semnatura

