

Programul de Educație, Burse, Ucenicie și Antreprenoriatul Tinerilor în România

Finanțat prin Granturile See 2014-2021

2021-EY-PCVET-0002

“Working together for a green, competitive and inclusive Europe”

PRO-VET

Dezvoltarea învățământului tehnologic rural printr-un proiect european

GHID DE EVALUARE

Lucrare realizată în urma participării la mobilitățile din cadrul proiectului PRO-VET în Limassol, Cipru

Prof. Steluța Elena Pralea-director

Gabriela Letcanu-coordonator/prof.limba engleză

Larisa Elena Musat-prof.specialități turism

Andreea Nemegyei -prof.specialități turism

Cristian Stoicescu-prof.specialități turism

CUPRINS

ARGUMENT

DEFINIȚIA EVALUĂRII ȘCOLARE

FUNCTIILE EVALUARE

STRATEGIA EVALUĂRII

TIPURI DE EVALUARE

METODE DE EVALUARE

ITEMI DE EVALUARE

ANEXE

BIBLIOGRAFIE

ARGUMENT

DESPRE PROIECTUL NOSTRU

“Working together for a green, competitive and inclusive Europe”

In contextul lipsei de interes a elevilor si parintilor pentru formare profesională, dar si a unei pregatiri practice insuficiente in cadrul invatamantului profesional, Romania are o mare nevoie de meseriasi bine pregatiti.

Cu sprijinul finantarii prin: Programul de Educație, Burse, Ucenicie și Antreprenoriatul Tinerilor în România, Finanțat prin Granturile See 2014-2021, proiectul european: Dezvoltarea învățământului tehnologic rural printr-un proiect european, și-a propus îmbunătățirea calitatii stagiilor de pregătire practică a elevilor desfășurate la agentul economic, prin găsirea unor solutii si aplicarea lor.

CUM?

Printr-un schimb de experienta – vizite studiu organizate de partenerul nostru din Cipru, pentru 10 reprezentati(5 profesori: 3 profesori de specialitate, directorul si directorul adjunct scolii) ai Liceului Tehnologic Carol I, Valea Doftanei si 5 responsabili ai agentului economic – Restaurant Hotel Atra, Valea Doftanei.

UNDE?

La institutii din Cipru care au responsabilitati in domeniul invatamantului profesional si tehnic.

- ✓ **Structura Scolii A Tehnice și Profesională Limassol** unde s-a discutat despre dotarea bucatariilor si salilor de mese, programele de învățământ, proiectul pentru cadrele didactice din disciplinele de specialitate, oferta educațională, cărți de specialitate, comparații între sistemele profesionale din România și Cipru
- **Agenția de turism Amathus**- prezentarea si vizita agenției de turism; cum au lucrat în timpul pandemiei, cum și-au dezvoltat abilitățile profesionale ale elevilor, ce metode au folosit; colaborarea agenției de turism cu prestatorii de servicii turistice –aceleași probleme ca si in Romania, întocmirea corespondenței cu partenerii externi
- ☐ **Carob Mill Restaurants. Lithos Bar&Grill , Restaurant Gastra**
Ne-a fost prezentat restaurantul, modul de organizare, preluarea comenzilor; modul de organizare a elevilor în stagii, sarcinile pe care le au observarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor; caracteristicile calitative ale produselor si serviciilor, analiza prezentarii produselor; respectarea drepturilor consumatorilor, dezbateri privind organizarea restaurantului, implicarea elevilor in activitatea de restaurant, abilitati dobandite; modul in care au lucrat in perioada pandemiei, cum au dezvoltat abilitatile profesionale ale elevilor, ce metode au folosit.

Prezentul ghid de evaluare are ca destinație diferite categorii de concepatori și utilizatori de probe și instrumente de evaluare a rezultatelor școlare ale elevilor – cadre didactice, manageri școlari și, într-o anumită măsură, specialiști-cercetători. Populația țintă dominantă o reprezintă totuși corpul profesoral, practicienii, în special din învățământul liceal.

Ghidul urmărește două obiective solide:

a) sugerează repere și elemente de reflecție pentru fortificarea culturii evaluative a cadrelor didactice;

b) își propune să asiste practicienii, furnizându-le norme, reguli operaționale și ilustrări concludente, în vederea dezvoltării capacităților lor pe de o parte, de proiectare validare și administrare a unor variate proceduri de evaluare, iar pe de altă parte, de interpretare și valorificare a rezultatelor evaluării. Finalitatea convergentă a celor două obiective rezidă în creșterea calității educației școlare.

Se speră, de asemenea, ca prin aplicarea sistematică și consecventă a ghidului să rezulte treptat o bancă de itemi pe discipline, arii curriculare și teme crosscurriculare, care să poată fi utilizată selectiv, în funcție de contextele și nevoile specifice de evaluare. Se poate observa că acest ghid nu se interesează de alte tipuri de evaluări; - evaluare instituțională, evaluare de programe, testările standardizate etc., centrul de greutate îl reprezintă evaluarea învățării, ca produs și ca proces, și a resurselor interne ale școlii (teachers made tests).

DEFINIȚIA EVALUĂRII ȘCOLARE

A evalua semnifica:

➔ A VERIFICA, ceea ce a fost înțeles, reținut.

➔ A JUDECA activitatea elevului sau efortul acestuia în funcție de anumite recomandări:

➔ A ESTIMA nivelul competenței unui elev:

➔ A SITUA elevul în raport cu posibilitățile sale în raport cu ceilalți:

➔ A REPRESENTA printr-un număr(nota) sau calificativul gradului reușitei unei producții școlare a elevului;

➔ A PRONUNȚA UN VERDICT asupra cunoștințelor sau abilităților pe care le are un elev;

➔ A FIXA/STABILII valoarea unei prestații a elevului.

FUNCȚIILE EVALUĂRII



CONSTATATIVA, DIAGNOSTICA- DE CUNOASTERE A OBIECTULUI EVALUAT;



DIAGNOSTICA – DE EXPLICARE A SITUAȚIEI EXISTENTE



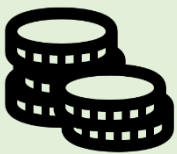
PREDICTICA – ORIENTAREA ACTIVITĂȚII DIDACTICE



SELECTIVA- ASIGURA IERARHIZAREA SI CLASIFICAREA ELEVILOR INTR-UN MEDIU COMPETITIV



FEED-BACK – ANALIZA REZULTATELOR OBTINUTE



SOCIAL- ECONOMICA- CALITATEA SI VALOAREA PRODULUI SCOLII



EDUCATIVA- OBTINEREA UNOR PERFORMANTE CAT MAI INALTE



INFORMAREA FAMILIEI DESPRE REZULTATELE OBTINUTE DE ELEVI

STRATEGIA EVALUĂRII

În principial, strategiile educationale evaluative se proiectează în temeiul următoarelor criterii:

- **Actorii evaluării.** (elevi sau profesori), rezultând o evaluare **centrată pe elev** și pe personalitatea sa și o evaluare centrată pe profesor, pe corectitudinea sa.

- **Instrumentele evaluării pe baza cărora** distingem între:

a) strategii **obiective (evaluare obiectivă)** bazate pe teste, probe standardizate și alte instrumente care pot măsura cât mai fidel prestația / performanța elevului și

b) **strategii calitative** centrate mai ales pe calitatea rezultatelor, fundamentate pe criterii calitative.

- **obiectul evaluării** conform căruia identificăm:

a) strategii sumative (**evaluare sumativă**), axată pe produsul final/rezultatele învățării elevilor

b) strategii formative (**evaluare formativă**), axate pe procesul de învățare ce conduce spre produs.

- **forma de organizare** (numărul subiecților) potrivit căreia avem:

a) strategii de **evaluare frontală** (esantionul integral)

b) strategii de **evaluare de grup**

c) strategii de **evaluare individuală**

- **referențialul de bază** în funcție de care distingem:

a) **criteriul „conținut”** sau norma programei

b) norma statistică a grupului școlar (**media clasei**)

c) **standarde** locale, naționale sau internaționale

d) **norma individuală** (raportarea la sine însuși)

e) evaluarea criterială (**raportarea la obiective**).

- **parametrul „timp” în evaluare.** După momentul plasării evaluării: (Parisat, J. C., 1987):

a) evaluarea **inițială**

b) evaluarea **curentă** sau formativă sau continuă

c) evaluarea **finală** sau recapitulativă sau de bilanț.

- **natura deciziilor consecutive:**

a) evaluare de selecție și ierarhizare

b) **evaluare de reechilibrare, recuperare și dezvoltare.**

- **criterii combinate.** După un **criteriu compozit (combinat)**

alcătuit pe baza următorilor parametri:

- gradul de **cuprindere a elevilor** în evaluare;

- gradul de **cuprindere a**

conținuturilor de evaluat; Rezultă

următoarea clasificare:

- evaluare **exclusiv parțială**; este incidentală, prin sondaj (se evaluează doar **unii**

elevi, din **unele** conținuturi și doar **uneori**);

- evaluare **parțială – aditivă**; este evaluarea sumativă / cumulativă; se evaluează

,de regulă, **toți elevii**, din **toată materia** parcursă într-un interval dat, dar **numai uneori**.

- Evaluarea **cvasitotală** este evaluarea **formativă**, axată pe evaluarea **tuturor**

elevilor, din **toate** conținuturile predate/învățate și **tot** timpul. Se apropie de o evaluare ideală.

TIPURI DE EVALUARE

Este realizată la începutul unui program de instruire și vizează, în principal: identificarea condițiilor în care elevii pot să se pregătească și să integreze optimal în activitatea de învățare, în programul de instruire care urmează. Are funcții diagnostice și prognostice.

EVALUARE ÎNIIĂLĂ

Este acel tip de evaluare care se realizează pe tot parcursul unui demers pedagogic, compară performanța unui elev cu un prag de reușită stabilit dinainte.

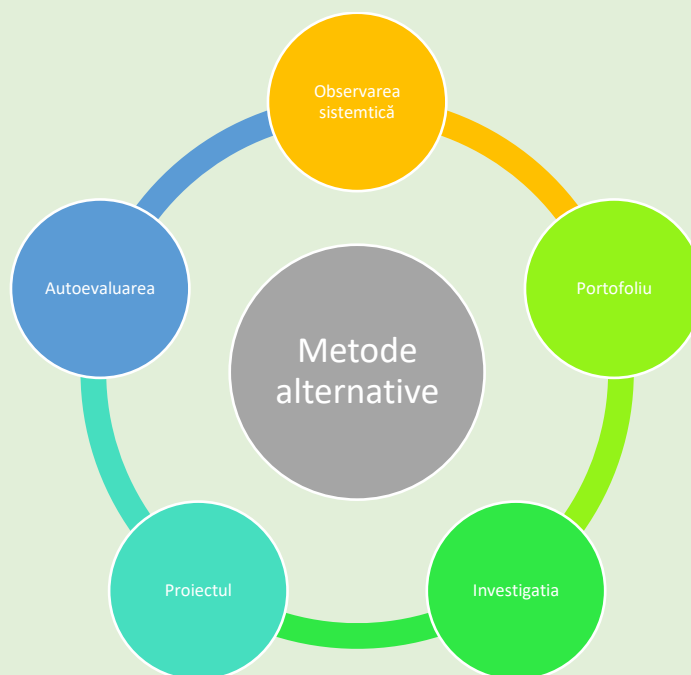
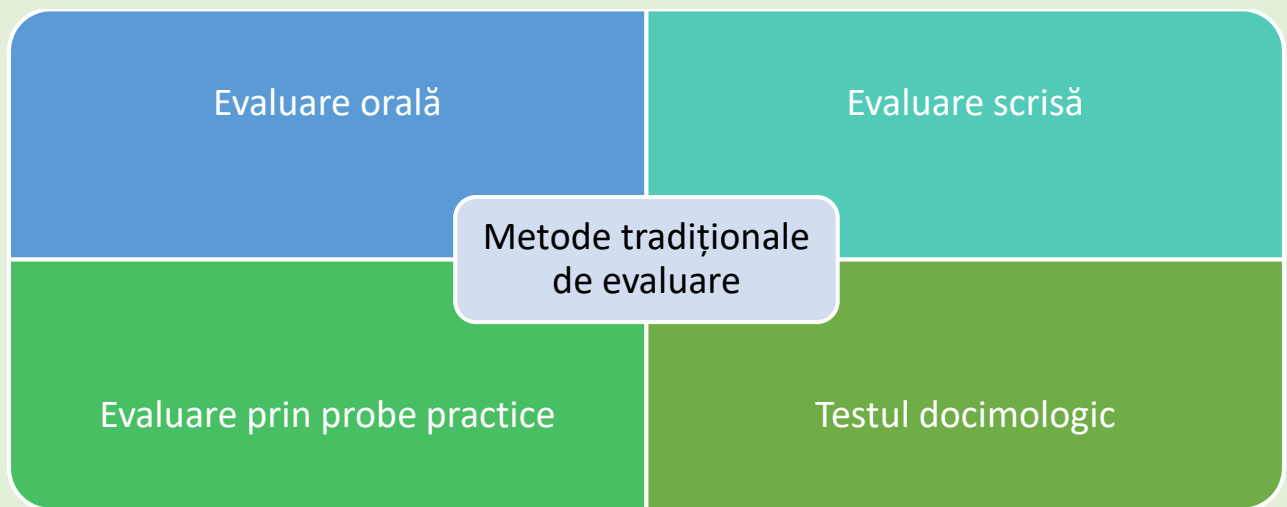
EVALUAREA FORMATIVĂ

Se prezintă în cel puțin două variante mai importante pentru demersul nostru:

- realizată la finalul unui capitol, unități de învățare, sistem de lecții, teza semestrială
- finală sau de bilanț, la încheierea unui nivel de studiu

EVALUAREA SUMATIVĂ

METODE DE EVALUARE



ITEMI DE EVALUARE

Tipologia itemilor de evaluare

a) Dupa **criteriul asigurarii obiectivității** în notarea sau aprecierea elevilor identificam:

- ✓ **itemi obiectivi** care sunt de trei tipuri : - itemi cu alegere multiplă
 - itemi cu alegere duală
 - itemi tip pereche.

- ✓ **itemi semiobiectivi sau itemii cu răspuns construit scurt** cu următoarea tipologie:
 - **itemi cu răspuns scurt**, cu urmatoarele variante:
intrebarea clasica, exercitiul, chestionarul cu raspunsuri deschise scurte, textul indus
 - **itemi de completare**, cu urmatoarele variante/
forme: **textul lacunar, textul „perforat”**
 - **intrebarea structurata.**

✓ **itemi subiectivi**

Itemii subiectivi solicita raspunsuri dezvoltate, elaborate. Redactarea raspunsului solicita mobilizarea cunostintelor si abilitatilor care iau forma unor structuri integrate si integrative. Solicitarile formulate de cadrul didactic si raspunsurile elevilor se caracterizeaza prin aspectul lor integrativ . Formularea raspunsului la un item subiectiv acopera toate tipurile de obiective. Itemii subiectivi au următoarea tipologie:

- **itemul cu răspuns construit scurt, puțin elaborat**
- **itemul tip rezolvare de probleme**
- **itemul tip eseu**
- **itemul cu răspuns construit elaborat / dezvoltat**

ANEXE



"FILM"

Completează următoarea fișă pentru cele 3 săptămâni de practică. Centralizează toate datele. La final vei obține un "FILM" al activității practice desfășurate.

DIC
AT
OR
I
DE
AN
AL
IZ
AT
ctivit
ăți
pra
ctic
e)

FA PT EL E	
IM PA CT UL	
LE CȚ IL	



E	
M	
ET	
AF	
O	
RA	



FIȘA DE EVALUARE A ELEVULUI PRACTICANT - S1

1. **Disciplină și punctualitate:** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
2. **Respectarea norm. protecție a muncii:** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
3. **Abilitatea de a lucra în echipă** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
4. **Abilități practice / turism** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
5. **Utilizare corespunzătoare echipament** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
6. **Atitudinea față de clienți** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
7. **Adaptare la situațiile întâlnite** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
8. **Atitudinea față de colegi și personal** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
9. **Dobândirea competențelor profesionale** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător
10. **Portofoliu de activitate** Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător

CALIFICATIV FINAL: Foarte bine Bine Satisfăcător Nesatisfăcător

90 – 100p - Foarte bine; 70 -80 p – Bine; 50 – 60 p – Satisfăcător; < 50 puncte –
Nesatisfăcător:

Tutore	Nume /prenume	Semnătura

Data

Semnătură elev practicant

Profil: Servicii

Domeniul: Turism și alimentatie

Clasa a IX A

PROBĂ PRACTICĂ

Subiectul. I.

1. Sunteți administratorul unei pensiuni turistice. În această calitate sunteți preocupat atât de starea de bine și eficiența personalului din subordine cât și de condițiile igienico-sanitare din structura de primire administrată.

a. Scrieți noțiunile corecte asociate cifrelor care înlocuiesc unele dintre activitățile desfășurate, problemele ce pot să apară și măsurile de reducere a solicitărilor fizice pentru personalul din subordine.

<i>Categoria de personal</i>	<i>Activități desfășurate</i>	<i>Probleme care pot să apară</i>	<i>Măsuri de reducere a solicitărilor</i>
Camerista	- ridicarea somierei / saltelei; - (1) ; - curățarea obiectelor aflate la înălțime; - 12\ ,	- (6) ; - suprasolicitarea / lezarea coloanei ca urmare a ridicării, coborării, tragerii unor obiecte grele; - suprasolicitarea (stresul) ligamentelor și articulațiilor, ca urmare a menținerii corpului în poziții incomode;	- deprinderea unor tehnici de lucru care să asigure: (8) • respectarea succesiunii logice a mișcărilor (9)
Spălătoreasa	- (3) ; - transportul și spălarea lenjeriei; - (4)	- lovituri / rani;	- programarea unor pauze care să asigure un raport optim efort - pauza; - (10);
Chelner	- transportul veselei; - (5) ; - servirea clienților; - efectuarea lucrărilor de igienizare.	- (7) ; - oboseala din cauza unor mișcări repetate.	- deprinderea tehnicilor de ridicare, coborare, tragere a obiectelor grele.

b. Enumerați 3 lucrări de întreținere din bucătăria pensiunii;

c. Enumerați 2 lucrări de întreținerea a utilajelor de prelucrare a materiilor prime;

d. Enumerați 5 lucrări de întreținere aferente salonului de servire din pensiune.

APLICAȚIE PRACTICĂ - Verificarea calitatii oualelor

1. Organizeaza-ti activitatea la nivelul grupei:

- asigura-ti conditiile necesare desfasurarii activitatii: 3 coli de hartie, castron cu apă, hartie filtru/sugativa, vas pentru fierbere si bec cu gaz/lampa, ovoscop.

- reaminteste la nivelul grupei caracteristicile organolpetice ale oualelor si identifica diferentele dintre ouăle foarte proaspete, cele proaspete si cele conservate intocmind diagrama Venn.

2. Preia, la nivelul grupei, cele 3 probe de ouă(3 ouă).

3. Asază fiecare probă de ouă pe cate o foaie alba de hartie, codificata in prealabil cu codul probei de analizat.

4. Analizează, pe rand, probele primite, urmarind indicatiile/pasii prezentati in rubrica: Modul de lucru, avand ca reper: Caracteristicile de prospetime ale oualelor.

5. După analiza fiecărei caracteristici organoleptice, notează constatările facute si punctajul acordat in fisa de lucru/precizand daca aceasta se acceptă sau in consum.

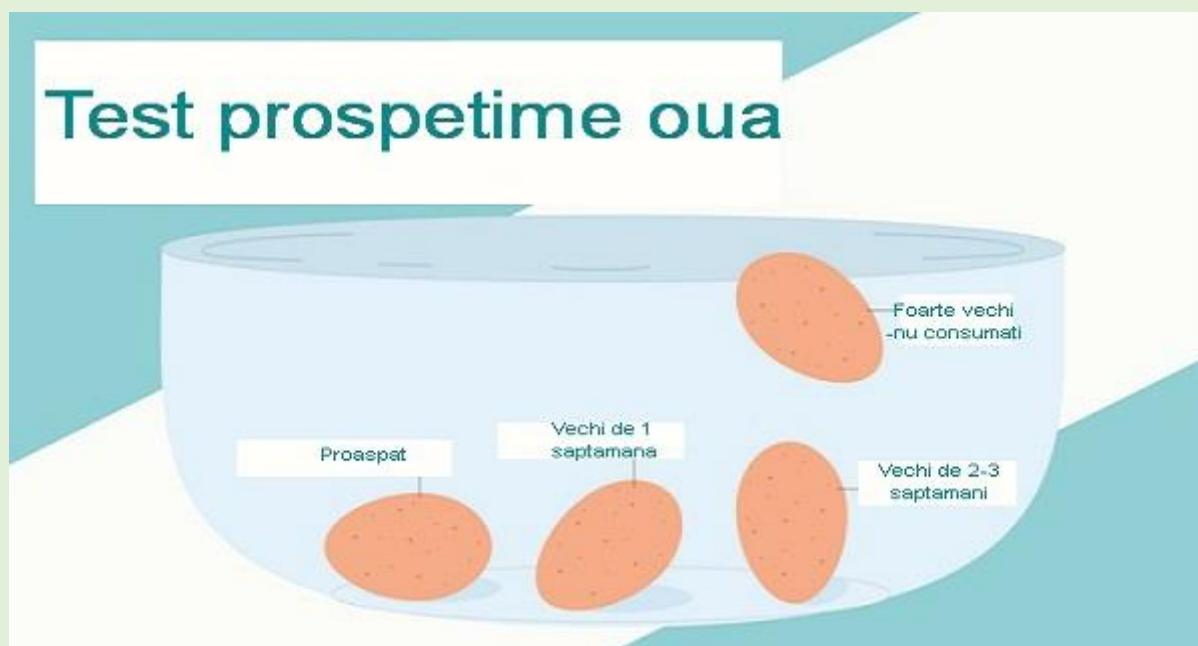
6. Transmite raportului punctajul acordat fiecărei probe a centraliza rezultatele/centralizeaza rezultatele, daca raportor.

FIȘĂ DE LUCRU

CARACTERISTICI	MOD DE LUCRU	CONSTATĂRILE ANALIZATORULUI
Verificarea aspectului exterior si a marcarilor	Observă vizual: - curatenia, integritatea si forma cojii - stampila aplicata pe ou : = data ouatului/valabilitatea = calitatea oului(data de hrana si modul de crestere a gainilor) = numarul de identificare si regiunea de origine a oualelor	
Aspectul interior	Analizează la lumină: = inaltimea camerei de aer = pozitia si mobilitatea galbenusului = discul germinativ	
Proba in solutie de sare 10%	= prepară o solutie de sare 10% = introdu oul in solutie de sare = observă pozitia lui in vasul respectiv(unghiul pe care il face oul cu fundul vasului)	
Examinarea oului spart	= sparge oul si asaza-l intr-o farfurie = observă: - consistenta si straturile albusului; - dimensiunea/pozitia/bombajul galbenusului; - lipsa petelor de sange si a corpilor straini;	

	- dezvoltarea embrionului	
Proba prin fierbere	- fierbe doua oua - taie unul pe lungime si unul pe latime si observa pozitia galbenusului si inaltimea camerei de aer	
Conditii optime pentru desfasurarea analizei: spatiu adecvat, aerisit, temperatura optima, iluminat optim		
Aparatura si materiale necesare: ovoscop, vas pentru examinarea oualelor sparte, vas pentru fiert oua, lampa/aragaz, fierbator		
Utilizarea surselor regenerabile de energie, apa si gaze		
Modalitati de economisire a resurselor de apă, energie si gaze.		
Concluzii		

Pentru a-ti usura analiza, utilizează Ghidul vizual de apreciere a prospetimmii oualor.



DILEMĂ

Astăzi este din nou zi de aprovizionare, iar pe lista de cumpărături se află și ouale. Din cauza condițiilor de trafic, șoferul a pus câteva frâne bruste și cofrajele cu ouă s-au răsturnat. Cu ocazia verificării calității s-a constatat că din cele 120 de ouă, 30 s-au fisurat fără ca membrana cochiliferă să fi fost afectată.

Ce decizie ați lua privind utilizarea acestor ouă astfel încât pierderile să fie minime și să nu fie afectată sănătatea consumatorilor/clientilor?

- se valorifică/folosesc în preparate care presupun un tratament termic îndelungat: sarmale, musaca, budinca, crema de zahăr.

- se aruncă pentru că pun în pericol sănătatea consumatorilor.

- se folosesc la : spumă de albuș cu fructe, bezele.

Discutați în clasă varianta aleasă!!!

**Fișă de lucru / Probă practică / Prezentarea unui pachet turistic promovat de hotel
ATRA**

Cerință: Realizați în echipă un material PPT, în care prezentați un obiectiv turistic din cadrul unui pachet promovat de hotel.

FIȘĂ DE EVALUARE A PROIECTULUI

I. ASPECT – DESIGN Maxim 3,00 PUNCTE	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1. Informația este ușor de citit?	1,00	
2. Tot spațiul este folosit în mod corespunzător și efectiv, în formatul cel mai potrivit?	0,50	
3. Există legătură între imagini și text?	1,00	
4. Secvențierea informațiilor și secțiunilor prezentării este clară și logică?	0,50	
TOTAL	3,00	
II. CONȚINUT Maxim 4,00 puncte	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1. Conceptul urmărit este explicat corect din punct de vedere științific?	2,00	
2. Noțiunile sunt explicate folosind termenii corespunzători?	1,00	
3. Secvențele alese conduc spre răspunsuri la întrebarea de unitate generatoare de proiect?	1,00	
TOTAL	4,00	
III. PREZENTARE ȘI ORGANIZARE - Maxim 2,00 puncte	Punctaj maxim	Punctaj acordat
1. Tehnologia informației este folosită pentru a face proiectul mai interesant.	0,50	
2. Informația este prezentată într-o ordine clară? (ortografia și regulile	0,50	

gramaticale sunt respectate corect)		
3. Prezentarea indică o evidență clară a documentării și nu sunt evidențiate erori de folosire a surselor sau de prezentare. Sursele sunt citate.	0,50	
4. Prezentarea este variată și menține interesul auditoriului.	0,50	
TOTAL	2,00	
OFICIU		
1,00 punct		

FIȘĂ DE EVALUARE FINALĂ

Numele și prenumele elevului practicant _____

<i>Perioada evaluată</i>	<i>Evaluator</i>	<i>Bază de evaluare</i>	<i>Pondere</i>	<i>Punctaj</i>	<i>Punctaj obținut</i>	<i>Observații</i>
<i>Pe parcursul stagiului</i>	<i>Tutore Îndrumător</i>	Caiet de practică	20 %	20		
<i>Pe parcursul stagiului</i>	<i>Tutore</i>	Fișa de evaluare a cursantului de către tutore	50 %	50		
<i>La sfârșitul stagiului</i>	<i>Proba scrisă Proba practică Îndrumător</i>	Rezolvare test Susținerea / Prezentarea orală a PPT-ului Caiet de practică	30 %	30		
Total punctaj			100 %	100		

Nota finală _____

Data:.....

Semnătură:

1. Tutore practică

2. Profesor însoțitor

FIȘĂ DE AUTOEVALUARE

Numele și prenumele elevului practicant: _____

Specializarea :Turism

Prezentarea/descrierea hotelului și a **responsabilităților încredințate**.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Relațiile cu angajații hotelului, au fost pe măsura așteptărilor.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Ce mi-a placut în mod deosebit la stagiul de practică.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cel mai **interesant** lucru pe care **l-am învățat** a fost.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Cel mai **util** lucru pe **care l-am făcut** în timpul stagiului de practică a fost.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ce mi-a plăcut cel mai puțin.....
.....
.....

Consider că stagiul de practică a fost complementar pregătirii teoretice dobândite în școală:

- a. în mare măsură
- b. într-o măsură satisfăcătoare/acceptabilă
- c. în mică măsură
- d. deloc

Cele mai importante aspecte ale complementarității între pregătirea dobândită în școală și cea dobândită în cadrul stagiului de practică sunt:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Pentru a **îmbunătăți** organizarea și desfășurarea stagiului de practică în viitor consider că ar trebui să.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

CHESTIONAR de satisfacție pentru elevii participanți în cadrul practicii comasate

1. Nume și prenume

.....

2. Școala de proveniență:

.....

3. Specializarea:

.....

4. Ce competențe v-ați îmbunătățit în cadrul activităților ?

Competențe lingvistice (engleză, spaniolă)

Competențe de lucru în echipă

Competențe profesionale

Competențe de comunicare

Competențe sociale și civice

5. Câte ore de instruire practică la agenți economici ați efectuat ?

Gradul de competență privind oportunitățile de angajare

6. Apreciați că pe parcursul activităților de la agentul economic s-au îmbunătățit gradul dvs. de competență privind oportunitățile de angajare?*

Da

Nu

7. În ce măsură considerați că abilitățile și competențele profesionale vor influența oportunitățile de angajare pe viitor?

În foarte mare măsură

În mare măsură

Suficient

În mică măsură

În foarte mică măsură

8. După parcurgerea stagiului de practică, în care ați beneficiat de asistență privind oportunitățile profesionale de dezvoltare a carierei, în ce măsură considerați că această activitate a contribuit la o mai bună informare a dvs. privind oportunitățile de acces pe piața muncii?

În foarte mare măsură

În mare măsură

Suficient

În mică măsură

În foarte mică măsură

Îmbunătățirea șanselor de a păstra și accesa un loc de muncă

9. Considerați că participarea în cadrul practicii v-au îmbunătățit cunoștințele, atitudinile și abilitățile în domeniul gastronomiei?

Da

Nu

10. Cum apreciați volumul cunoștințelor dobândite în cadrul programului de pregătire practică?

În foarte mare măsură

În mare măsură

Suficient

În mică măsură

În foarte mică măsură

11. În ce măsură credeți că veți utiliza competențele dobândite prin programul de formare în activitatea dumneavoastră profesională?

În foarte mare măsură

În mare măsură

Suficient

În mică măsură

În foarte mică măsură

12. Credeți că parcurgerea unui stagiu de practică în străinătate v-a îmbunătățit șansele de a accede mai ușor la un nivel superior de educație (universitate)?

În foarte mare măsură

În mare măsură

Suficient

În mică măsură

În foarte mică măsură

13. Comparativ cu situația de la debutul stagiului de practică, ați aflat lucruri noi?

Da

Nu

14. Considerați că programa parcursă a răspuns nevoilor dvs. de formare profesională?

Da

Nu

Satisfacția generală privind participarea în cadrul proiectului Erasmus +

15. Cum apreciați sprijinul informațional și material oferit în cadrul proiectului Erasmus +?

Foarte bun

Bun

Acceptabil

Insuficient

16. Cum apreciați conținutul caietului de practică ?

Foarte bun

Bun

Acceptabil

Insuficient

17. În general, sunteți mulțumit(ă) de participarea dvs. la agentul economic?

Foarte mulțumit(ă)

Mulțumit(ă)

Nemulțumit(ă)

BIBLIOGRAFIE

- ANDREI RUXANDRA - **Manual de tehnici operaționale în activitatea de turism**, Editura IRECSO, București, 2006.
- BRAN FLORINA - **Componența ecologică a deciziilor de dezvoltare economică. Studiu de caz.**
- Curriculum pentru clasa a X-a, **Tehnician în turism, Anexa 2 la OMEN 3915/18.05.2017.**
- ERDELI GEORGE – **Amenajări turistice**, Editura Universitară, București 2006
- FRAZZEI FLOREAN – **Manual pentru turismul de munte**, Editura Cartea Universitară, București, 2004.
- J. S. SMARANDA – **Rolul industriei în durabilitate**, Economistul – Suplimentul “Economie teoretică și aplicată”, nr. 135/17.05.1999.
- LUPU NICOLAE – **HOTELUL economie și management**, Editura ALL BECK, BUCUREȘTI, 2005.
- MIHAIL ADRIANA GABRIELA – **Tehnologie hotelieră**, THR, București 2002.
- NEGUȚ SILVIU – **Geografia turismului**, Editura METROR PRESS, București, 2004.
- STĂNCIULESCU GABRIELA – **Managementul turismului durabil în centrele urbane**, Editura Economică, București, 2008.
- ȚIGU GABRIELA – **Etica afacerilor în turism**, Editura Uranus, București 2006.
- [NSSM 45 - Norme pentru turism, alimentatie publica si transport persoane cu instalatii pe cablu \(iprotectiamuncii.ro\)](#)
- [ORGANIZAREA LOCULUI DE MUNCA \(rasfoiesc.com\)](#)
- [5.Jurnal-de-practic-Lucrator-hotelier.pdf \(liceulbeethoven.ro\)](#)

Nota: Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014-2021. Continutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflecta opinia oficiala a Operatorului de Program, a Punctului National de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informatiile si opiniile exprimate reprezinta responsabilitatea exclusiva a autorului/autorilor.