



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

# Curriculum CE4FOOD

**Condus de  
Întreprinderea Socială  
Drosostalida**

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein



## Cuprins

DESCRIEREA CURRICULUM-ULUI CE4FOOD	1
1.0 STRUCTURA DETALIATA A CURRICULUM-ULUI	1
1.1 Introducere în Cursul CE4FOOD	1
1.2 Echipa	2
1.3 Instrumente digitale și nu numai pentru Managementul optim al Risipei de Mâncare	3
1.4 Risipa alimentară înainte și după desfășurarea serviciilor	4
1.5 Managementul Risipei Alimentare ca politică etică și responsabilă de producție alimentară	5
1.6 Structuri de cooperare între sectorul ospitalitatii si furnizori	
Modul aditional - Suport digital pentru instruire - Modulul Instruieste Trainerul in folosirea instrumentelor digitale, precum Realitatea Augmentata (RA) si Marturiile	
Munca in cadrul proiectului	8



## DESCRIEREA CURRICULUM-ULUI CE4FOOD

Titlul cursului: “Managementul Risipei alimentare in Sectorul Ospitalitatii ” or “Managementul Risipei Alimentare – Program de Instruire pentru Instructori in Educatie si Instruire Vocationala” sau “Aplicarea Principiilor Risipei alimentare in Sectorul Ospitalitatii si cel al tehnologiilor RA”

Scopul acestui curriculum este de a scoate in evidenta teme pe care Instructorii in Educatie si Instruire Vocationala au nevoie sa le urmeze pentru a ajuta antreprenorii din sectorul ospitalitatii sa dobandeasca cunostintele necesareto acquire in vederea adoptarii si aplicarii managementului risipei alimentare in organizatiile lor. In plus, acest curriculum subliniaza subiecte prin care Instructorii in Educatie si Instruire Vocationala pot folosi tehnologii si metode precum RA (Realitatea Augmentata) si tehnica Marturiilor pentru a-l ajuta in activitatea lor de transfer al informatiei.

Pe baza cercetarilor efectuate in IO1, curriculum-ul CE4FOOD a fost structurat de catre echipa in 7 module, tintind realizarea urmatoarelor scopuri si nivele:

Modulele Curriculum-ului	Descrierea Modulului	Competente / abilitati	Conexiunea cu alte rezultate CE4FOOD	Nivelul Tintit EQF 4 (vezi descrierea de mai jos)	Partenerul care a sugerat dezvoltarea modulului
<b>1.0 Introducere in Managementul risipei alimentare in sectorul ospitalitatii</b>  2 ore	Definitii, procese, beneficii - inclusiv studii de caz conexe, economie circulara, 3Rs: consemnare, re folosire si reciclare, cunoaste-ti clientii si domeniul de activitate, - Beneficii si valoare adaugata - Instrumente practice si studii de caz	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cunostinte de baza in Economia Circulara (EC),</li> <li>- Cunostinte de baza in MRA,</li> <li>- Prezentarea MRA si EC in domeniul ospitalitatii,</li> <li>- Intelegerea masurii in care adoptarea si folosirea lor poate fi folosita in livrarea cursului.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simularea tabloului</li> <li>- Studii de caz adunate,</li> <li>- Materiale video despre resurse</li> <li>- LMS</li> </ul>	Instructorii in Educatie si Instruire Vocationala care sunt interesati de folosirea programului de instruire pentru a ajuta IMM-urile. Cunostinte de baza a MRA, EC dezvoltarea unui nivel de intelegere adiacent. Prezentarea informatiilor practice care pot fi	Drosostalida SE

				aplicate de catre utilizatorii grupului tinta.	
<b>2.0 Echipa</b> 5 ore	Atributiile si delegarile, categorizarea risipei alimentare intr-o organizatie, etichetarea si ambalarea, datarea si pastrarea. Prezentarea instrumentelor practice precum listele de verificare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nevoia de membri ai echipei/personalului cu atributii si roluri suplimentare pentru reducerea cu succes a risipei alimentare</li> <li>- identificarea si impartirea atributiilor si activitatilor pentru MRA, bazate pe specificatii individuale.</li> <li>- Identificarea diferitelor categorii de RA in cadrul unei afaceri in domeniul ospitalitatii si intelegerea modului in care aceste categorii pot fi combinate</li> <li>- Dobandirea de cunostintedespre modul in care ambalarea si pastrarea pot influenta durata de viata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simularea tabloului</li> <li>- Studii de caz adunate,</li> <li>- Materiale video despre resurse</li> <li>- LMS</li> </ul>	Intelegerea nevoii de a avea o echipa/ personal dedicate, cu atributii si roluri suplimentare. Intelegerea si capacitatea de a impartii atributiile si activitatile de MRA pe baza specificatiilor individuale. Prezentarea diferitelor moduri de etichetare, depozitarea prin tehnici variate, sortarea si gestionarea materiilor prime. Prezentarea si intelegerea modului in care functioneaza compostare	Caledonian



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

		<p>si calitatea mancarii</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intelegerea modului in care pot fi implementate tehnici, precum compostarea si donarea.</li> </ul>		<p>a si beneficiile ei,</p>	
<p><b>3.0 Instrumente digitale, si nu numai, p[entru MRA optim</b></p> <p>6 ore</p>	<p>Prezentarea instrumentelor digitale care pot fi folosite, dehidratarea, tehnologia compostului, scanarile automate, fisiere excel dedicate, studii de caz si modele de buna practica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cunostinte de Excel</li> <li>- instrument digital</li> <li>- Cunostinte de management alimentar in bucatarie</li> <li>-Intelegerea consecintelor financiare a risipei alimentare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simularea tabloului</li> <li>- Studii de caz adunate, Materiale video despre resurse LMS</li> <li>- Rezultate IO1</li> </ul>	<p>Pentru Instructorii in Educatie si Instruire Vocationala care trebuie sa cunoasca diferitele instrumente disponibile pentru MRA si operatiunile lor de baza. Capacitatea de a prezenta un instrument specific, care poate fi</p>	<p>Caledonian</p>

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein



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

				folosit de catre antreprenorii din sectorul ospitalitatii, Cunostinte despre modul in care instrumentele digitale reprezinta valoare adaugata pentru MRA.	
<p><b>4.0 Risipa alimentara inainte si dupa desfasurarea serviciilor</b></p> <p>6 ore</p>	<p>Cunostinte despre materiile prime si rotatia lor, sezonabilitatea materialelor, meniurile de sezon in termini de managementul risipei, marimea portiilor, ambalajele si resturile rezultate in urma mancarii servite la pachet, spatiul de lucru si zona de lucru a organizatiei. Importanta cantaririi mancarii inainte si dupa preparare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intelegerea importantei impartirii materiilor prime pe categorii, in vederea MRA.</li> <li>- Intelegerea principalelor principii in alcatuirea meniului de sezon.</li> <li>- Planificarea si calcularea marimii portiilor.</li> <li>- Intelegerea importantei planificarii in zona alimentara pentru calcularea corecta a resturilor.</li> <li>- Identificarea si evaluarea posibilelor resturi rezultate in urma ambalarii.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simularea tabloului</li> <li>- Studii de caz adunate,</li> <li>- Materiale video despre resurse</li> <li>- LMS</li> <li>- Rezultatele interviurilor IO1</li> </ul>	<p>Pentru Instructorii in EIV care instruiesc antreprenori din sectorul ospitalitatii, in vederea impartirii pe categorii si folosirii materiilor prime. Pentru intelegerea importantei sezonabilitatii si intocmirii meniurilor de sezon. Instruirea in legatura cu calculul marimii portiilor si luarea in calcul a diferitelor aspect ale risipei alimentare/ zonelor din bucatarie si</p>	PLMTC

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein

		- Pregatirea si folosirea listelor de verificare pentru monitorizare		din restul intreprinderii	
<b>5.0 Managementul Risipei Alimentare ca politica etica si responsabila de productie a productiei de alimente</b>  5 ore	Legislatia nationala si a UE, politici de mediu, statistici, prioritati UE, prioritati nationale, Comportamentul consumatorilor cu o posibila sub-unitate comportamentul intercultural al consumatorilor, Responsabilitatea sociala a corporatiilor, practice sustenabile in bucatarii	Compararea aplicarii cadrului strategic asupra productiei sustenabile de alimente din diferite state membre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simularea tabloului</li> <li>- Studii de caz adunate,</li> <li>- Materiale video despre resurse</li> <li>- LMS</li> <li>- Rezultatele interviurilor IO1</li> <li>- Focus-grupurile Io1</li> <li>- Materialul de instruire</li> <li>- Handout-uri</li> </ul>	Pentru Instructorii in EIV care necesita cunoasterea legislatiei nationale si UE si care promoveaza practici sustenabile.	CCI BN
<b>6.0 Structuri de cooperare intre sectorul ospitalitatii si furnizori</b>  5 ore	Tinta acestui modul este de a familiariza participantii cu structurile de cooperare intre sectorul ospitalitatii si furnizori. Consta in 5 unitati.  <b>Unitatea 1</b> se concentreaza asupra a ceea ce ajunge in restaurant si intelegerea	Identificarea problemelor prin managementul lantului de aprovizionare in industria ospitalitatii; intelegerea beneficiilor unui restaurant – producerea propriilor alimente; intelegerea modului in care functioneaza	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simularea tabloului</li> <li>- Studii de caz adunate,</li> <li>- Materiale video despre resurse</li> <li>- LMS</li> <li>- Rezultatele IO1</li> </ul>	Instructorii in EIV au nevoie sa promoveze noi metode si structuri de cooperare intre actionari diferiti si alte parti implicate, pentru	Lawton School SP



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

	<p>esențialității beneficiilor de a fi propriul furnizor (<b>Producerea</b>)</p> <p><b>Unitatea 2</b> se concentrează asupra înțelegerii beneficiilor localizării și modul de implementare al acestora</p> <p><b>Unitatea 3</b> se referă la înțelegerea beneficiilor re-vanzării și denarii și modul de implementare al acestor strategii</p> <p><b>Unitatea 4</b> arată modul de implementare al returului, refolosirii și redirectionării, ca strategii.</p> <p><b>Unitatea 5</b> se concentrează pe importanța feedback-ului regulat dintre furnizori și clienți</p>	<p>agricultura verticală; beneficiile structurilor locale; conștientizarea spălării ecologice; evitarea importurilor care nu sunt necesare; înțelegerea beneficiilor pentru restaurant prin revanzarea sau donarea surplusului; realizarea modului în care restaurantele pot returna ambalajele furnizorilor și redirectiona produsele rezultate ca deșuri; defalcarea tipurilor de feedback dintre restaurant și furnizori și modalități în care poate fi implementat un sistem de feedback eficient</p>		<p>optimizarea MRA</p>	
--	--	---	--	------------------------	--

**Modul suplimentar – Suport digital pentru instruire**

<p><b>Modulul Instruieste Instructorul în folosirea instrumentelor digitale precum Realitatea Augmentată (RA) și Marturiile.</b></p> <p>7 ore</p>	<p>Notiuni elementare de RA și tehnica Marturiei în educație</p> <p>Studii de caz asupra modului în care ambele instrumente sunt folosite în furnizarea Educației și Instruirii Vocaționale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cunoștințe de bază de RA,</li> <li>- Cunoștințe de bază de tehnica Marturiei,</li> <li>- Înțelegerea potențialului unor astfel de instrumente tehnologice în scopuri educaționale</li> <li>- Prezentarea beneficiilor și valorii adăugate a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Simularea tabloului</li> <li>- Studii de caz adunate,</li> <li>- Materiale video despre resurse LMS</li> </ul>	<p>Pentru Instructorii în EIV care au nevoie să afle despre noile tehnologii, precum RA și integrarea acestora în livrarea de conținut. Predarea către cursanți a modului în</p>	<p>UPB – Bucharest</p>
---	--	---	---	--	------------------------

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein





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

	Exemple de dezvoltare a instrumentelor..	RA si a tehnicii Marturiei in sectorul ospitalitatii.		care sa le foloseasca in activitatile lor de marketing sau alte activitati cu scopul promovarii sau instruirii.	
<b>Sugestii de lucrari de proiect</b>  4 ore	Pe baza tabloului proiectat prin IO2 si scenariile in folosinta.				Drosostalida SE with all partners

Nivel EQF	Cunostinte	Abilitati	Competente
Nivel EQF 4	Cunostinte faptice si teoretice in context largi in cadrul domeniului de lucru sau de studiu	O gama de abilitati cognitive si practice necesare pentru a genera solutii problemelor specific intr-un domeniu de lucru sau de studiu	Exersarea auto-managementului in cadrul contextului ghidului de lucru sau studiu care sunt de regula predictibile , dar sunt supuse schimbarii; supervizarea muncii de rutina a celorlalti, asumarea unor responsabilitati in ceea ce priveste evaluarea si imbunatatirea activitatii de munca sau studiu

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein



## 1.0 STRUCTURA DETALIATA A CURRICULUM-ULUI

### 1.1 Introducere in Cursul CE4FOOD

<b>Titlul Modulului</b>	1.0 Introducere in managementul risipei alimentare in sectorul ospitalitatii	
<b>Durata</b>	2 ore	
<b>Cuvinte cheie</b>	Economie circulara, managementul risipei alimentare, ospitalitate	
<b>Metoda de livrare</b>	Training online prin E-platforma CE4Food	
<b>Evaluare</b>	Module de intrebari cu raspunsuri multiple, intrebari ce invita la reflectie in cadrul modulelor, activitati de dezvoltare personala in cadrul unitatii.	
<b>Descrierea modulului</b>	<p>Tinta acestui modul este introducerea managementului risipei alimentare in sectorul ospitalitatii prin Instructorii in Educatie si Instruire Vocationala din domeniu. Acestia pot folosi resursele regasite in module pentru instruirea IMM-urilor si a altor parti interesate. Modulul va descrie si prezenta definitii, va explica principiile de baza a managementului risipei alimentare si caracteristicile sale, va prezenta modul in care MRA ar trebui folosit in sectorul ospitalitatii (cu studii de caz) si va abilita instructorii sa inteleaga valoarea adaugata si beneficiile acesteia in cazul aplicarii ei.</p> <p>Modulul va prezenta o parte teoretica combinata cu exemple practice si studii de caz, care pot fi aplicate direct de catre utilizatorii finali vizati (antreprenori din sectorul ospitalitatii si instructori).</p>	
<b>Subiectele Modulului</b>	1.1	Introducere in Managementul Risipei Alimentare (MRA) si Economia Circulara (EC) in sectorul ospitalitatii
	1.2	Managementul Risipei Alimentare in sectorul ospitalitatii – beneficii si valoare adaugata
<b>Studii de caz conexe</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hotelul Accor.</li> <li>2. Activitati de instruire Interactive.</li> </ol>	
<b>Competente obtinute de cursant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cunostinte de baza despre EC,</li> <li>- Cunostinte de baza despre MRA,</li> <li>- Prezentarea MRA si a EC in sectorul ospitalitatii,</li> <li>- Intelegerea modulului in care cursantii le pot adopta si folosi in activitatea lor de livrare a continutului</li> <li>- Prezentarea beneficiilor si valorii adaugate prin adaptarea MRA.</li> </ul>	
<b>Relevanta Modulului pentru instructori</b>	Caracteristicile si beneficiile sale pentru IMM-urile din sectorul ospitalitatii pot fi folosite ca modul introductiv in managementul risipei alimentare Instructorii pot folosi materialul de instruire EQF4 ca unul introductiv in	

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164



	<p>cursurile lor, ca material suplimentar sau ca material de sine-stator pentru instruirea oricareia dintre partile interesate. Materialul poate fi descarcat si editat, iar in acest mod instructorii il pot modifica in functie de necesitati si il pot livra cursantilor dupa cum prefera. Resursele conexe folosesc drept material suplimentar, care poate fi modificat pentru a fi folosit in nivelele EQF mai avansate, de ex. nivelul 5.</p>
--	---



## 2.0 Echipa

<b>Titlul Modulului</b>	2.0 Echipa	
<b>Durata</b>	5 ore	
<b>Cuvinte cheie</b>	Economie circulara, managementul risipei alimentare, campionii risipei alimentare, ambalarea si stocarea, categorii de risipa alimentara, calcularea risipei alimentare, ierarhia risipei	
<b>Metoda de livrare</b>	Training online prin E-platforma CE4Food	
<b>Evaluare</b>	Module de intrebari cu raspunsuri multiple, intrebari ce invita la reflectie in cadrul modulelor, activitati de dezvoltare personala in cadrul unitatii.	
<b>Descrierea Modulului</b>	<p>Tinta acestui modul este introducerea participantilor in echipa si modul in care pot conlucra pentru asigurarea sustenabilitatii, iar practicile economiei circulare sunt nucleul ospitalitatii.</p> <p>Modulul descrie si prezinta rolul pe care personalul din sectorul ospitalitatii il are in reducerea risipei alimentare si in promovarea sustenabilitatii in cadrul afacerii. In mod specific, modulul exploreaza alocarea si rolul unui campion in risipa alimentara si modul in care atributiile pot fi delegate personalului pentru a se asigura cele mai bune practice in risipa alimentara. In plus, modulul va define categoriile de risipa alimentara pe care o afacere din sectorul ospitalitatii le va experimenta si modul in care personalul poate pune masurile in practica, precum calcularea risipei alimentare, calcularea costului risipei alimentare, ambalarea si stocarea eficienta, cu scopul diminuarii risipei alimentare.</p> <p>Modulul va prezenta informatii teoretice impreuna cu exemple practice si studii de caz, care exploreaza rolul si responsabilitatea membrilor personalului, care pot fi aplicate direct de catre utilizatorii finali vizati (antreprenori din sectorul ospitalitatii si instructori).</p>	
<b>Subiectele modulului</b>	2.1	Personalul si afacerea
	2.2	Categorii de risipa alimentara
	2.3	Costul risipei alimentare
	2.4	Ce se intampla cu risipa alimentara
	2.5	Ambalarea si sustenabilitatea
<b>Studii de caz conexe</b>	Barul Balon (2.1) Hotelul Everglades (2.1) Hanul The Ship (2.2) Harrington Arms (2.3) Just Salad (2.5)	



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

<b>Competente obtinute de cursant</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Intelegerea nevoii existentei unei echipe/ personalului cu atributii si roluri suplimentare pentru reducerea cu success a risipei alimentare</li><li>● Capacitatea de a identifica si de a imparti atributiile si activitatile pentru MRA, pe baza unor specificatii individuale.</li><li>● Capacitatea de a identifica categorii diferite de risipa alimentara incadrul afacerii din domeniul ospitalitatii si intelegerea modului in care aceste categorii pot fi combatute.</li><li>● Obtinerea cunostintelor despre modul in care ambalarea si stocarea poate influenta durata de viata si calitatea alimentelor.</li><li>● Intelegerea modului in care tehnici precum compostarea sau donarea pot fi implementate.</li></ul>
<b>Relevanta modulului pentru instructori</b>	<p>Acest modul prezinta indatoririle si importanta membrilor personalului in reducerea risipei alimentare in sectorul ospitalitatii. Instructorii pot folosi materialul de formare EQF4 ca introducere in cadrul cursurilor lor, ca material suplimentar sau ca material de sines-statator pentru instruirea oricarei parti interesate. Materialul poate fi descarcat si editat, iar in acest mod instructorii il pot modifica in functie de necesitati si il pot livra cursantilor dupa cum prefera.</p> <p>Resursele conexe folosesc drept material suplimentar, care poate fi modificat pentru a fi folosit in nivelele EQF mai avansate, de ex. nivelul 5.</p>

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein



### 3.0 Instrumente digitale, si nu numai, pentru Managementul Risipei Alimentare optim

<b>Titlul Modulului</b>	3.0 Instrumente digitale, si nu numai, pentru Managementul Risipei Alimentare optim	
<b>Durata</b>	3 ore	
<b>Cuvinte cheie</b>	Costurile economiei circulare alimentare, managementul risipei alimentare, instrumente digitale	
<b>Metoda de livrare</b>	Continut modulat online, puncte de discutie, invatarea instructiva a instrumentelor	
<b>Evaluare</b>	Intrebari reflective si intrebari cu raspunsuri multiple	
<b>Descrierea Modulului</b>	Tinta acestui modul este de a introduce cursantul in modul de folosire a doua instrumente specifice. Unul este proiectat pentru a determina costurile risipei alimentare generate in stadiul de pregatire, iar altul pentru a determina costurile cu risipa alimentara – alimente alterate, in timpul pregatirii si cele ramase neconsumate in farfurii.	
<b>Subiectele modulului</b>	3.1	Folosirea unei foi de calcul pentru determinarea cantitatea de risipa alimentara generate pentru un meniu anume si costurile asociate.
	3.2	Folosirea unei foi de calcul pentru determinarea cantitatii de risipa alimentara generate de alimente alterate, in timpul pregatirii si cele ramase neconsumate in farfurii.
<b>Studii de caz conexe</b>	1. Calculatorul Risipa alimentara Zero - Scotland	
<b>Competente obtinute de cursant</b>	Anumite cunostinte de Excel ca instrument digital Anumite cunostinte de managementul alimentelor in bucatarie Intelegerea consecintelor financiare ale risipei alimentare	
<b>Relevanta modulului pentru instructori</b>	Asigurarea unui instrument folositor pentru instructor, pentru a fi utilizat ca instrument educational pentru cursanti , pentru a intelege mai bine economia managementului alimentelor in bucatarie.	



#### 4.0 Risipa alimentară înainte și după desfășurarea serviciilor

<b>Titlul Modulului</b>	4.0 Risipa alimentară înainte și după desfășurarea serviciilor	
<b>Durata</b>	6 ore	
<b>Cuvinte cheie</b>	Economie circulară, managementul risipei alimentare, meniul de sezon, lanțul furnizorilor, organizarea bucătăriei, evaluare și monitorizare	
<b>Metoda de livrare</b>	Training online prin E-platforma CE4Food	
<b>Evaluare</b>	Module de întrebări cu răspunsuri multiple, întrebări ce invită la reflecție în cadrul modulelor, activități de dezvoltare personală în cadrul unității.	
<b>Descrierea Modulului</b>	<p>Tinta acestui modul este introducerea provocărilor și a soluțiilor practice, a opțiunilor și beneficiilor prin reducerea risipei alimentare înainte și după efectuarea serviciilor, prin implicarea membrilor personalului din sectorul ospitalității și totodată instruirea viitorilor profesioniști în concordanță cu conținutul și cerințele de formare sectoriale ale Educației și Instruirii Vocaționale.</p> <p>Modulul va prezenta importanța selectării furnizorilor capabili să contribuie la politica de reducere a risipei selectată. Va fi descrisă aici influența procesului de planificare: de la selectarea materiei prime la rotația / depozitarea lor, meniuri de sezon sustenabile, precum și monitorizarea constantă pentru identificarea modului de reducere a risipei alimentare în stadiul post-service.</p> <p>Modulul va include statistici și informații teoretice ilustrate de exemple practice, precum și studii de caz pentru abilitarea instructorilor MRA din sectorul ospitalității de integrare a lui în materialul de formare existent, precum și pentru ca reprezentanții sectorului ospitalității să îl adapteze și modifice în funcție de necesități.</p>	
<b>Subiectele modulului</b>	4.1.	Procesul de sticare: tipuri de materii prime și rotația lor
	4.2.	Organizarea spațiului și zonei de lucru pentru a evita și urmări risipa alimentară.
	4.3.	Proiectarea meniului: sezonabilitate și zero resturi
	4.4.	Cooperarea cu lanțul de aprovizionare în sensul MRA
	4.5.	Tipuri de liste de verificare: aplicabilitate și beneficii
	4.6.	Studii de caz



	4.7.	Exercitii practice
<b>Studii de caz conexe</b>	<a href="#">IKEA</a> <a href="#">The Modern Pantry</a> ...	
<b>Competente obtinute de cursant</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Intelegerea importantei categorizarii materiilor prime in sensul MRA</li><li>- Intelegerea principiilor de baza ale proiectarii meniului de sezon.</li><li>- Planificarea si calcularea dimensiunilor portiiilor.</li><li>- Intelegerea importantei planificarii in zona alimentara pentru calcularea adecvata a risipei de alimente.</li><li>- Identificarea si evaluarea posibilei risipe in urma ambalarii.</li><li>- Pregatirea si folosirea listelor de monitorizare.</li></ul>	
<b>Relevanta modului pentru instructori</b>	Instructorii pot folosi materialul de formare EQF4 ca introducere in cadrul cursurilor lor, ca material suplimentar sau ca material de sines-statator pentru instruirea oricarei parti interesate. Materialul poate fi descarcat si editat, iar in acest mod instructorii il pot modifica in functie de necesitati si il pot livra cursantilor dupa cum prefera. .	





## 5.0 Managementul Risipei Alimentare ca politică etică și responsabilă de producție alimentară

<b>Titlul Modulului</b>	5.0 Managementul Risipei Alimentare ca politică etică și responsabilă de producție alimentară	
<b>Durata</b>	5 ore	
<b>Cuvinte cheie</b>	Economie circulara, managementul risipei alimentare, etica, responsabilitate, resurse naturale, transformare digitala, modele de afaceri, Sitopia, cultura alimentara	
<b>Metoda de livrare</b>	Training online prin E-platforma CE4Food	
<b>Evaluare</b>	Module de intrebari cu raspunsuri multiple, intrebari ce invita la reflectie in cadrul modulelor, activitati de dezvoltare personala in cadrul unitatii.	
<b>Descrierea Modulului</b>	<p>Scopul acestui modul este de crestere a nivelului de intelegere al instructorilor MRA asupra contextului alimentar national si European pentru a reduce schimbarile climatice si pentru a dezvolta sisteme alimentare inteligente si sustenabile.</p> <p>Informatia poate fi folosita pentru instruirea IMM-urilor si a cursantilor in legatura cu noile modele de afaceri.</p> <p>Modulul va descrie si prezenta diferite politici alimentare din tarile participante, precum si de la nivel European, Food 2030, conectate la tinte de dezvoltare sustenabile. Acesta va prezenta caracteristici ale productiei alimentare responsabile si impactul social si social; intelegerea diferitelor comportamente ale consumatorilor si cultura alimentara din diferite tari , intelegerea modului in care SCR poate ajuta afacerea sa devina mai verde si modul de proiectare al unui Plan de Actiune in caz de Risipa (PAR). Va dezvolta abilitati practice pentru a deveni mai verde intreg procesul din cadrul unei bucatarii..</p>	
<b>Subiectele modulului</b>	5.1	Cadrul strategic al UE in ce priveste productia sustenabila de alimente
	5.2	Orase sustenabile si productia risipei alimentare in lantul valorilor
	5.3	Comportamentul consumatorilor, CSR si noile modele de afaceri
	5.4	Studii de caz
<b>Studii de caz conexe</b>	<p>Hotelele Accor ( unit 5.1)</p> <p>CAPSA – Consuma doar ce este esential (ES) (unitatea 5.2)</p> <p>Economia Circulara si Risipa Zero (unitatea 5.2)</p> <p>Proiectul Rice (CSR) (ES) (unitatea 5.3)</p> <p>Avantajele minimizarii risipei si instrumente intr-o firma de catering (GR) 5.2</p> <p>Instrumentul Calculator al Risipei Alimentare (unitatea 5.2)</p>	
<b>Competente obtinute de cursant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compararea aplicarii cadrului strategic al UE in productia alimentara din diferite state member.</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Crearea de solutii adaptate nevoilor specifice ale sustenabilitatii restaurantelor</li><li>- Exemplificarea oraselor sustenabile si productia risipei alimentare in lantul de valori</li><li>- Evaluarea comportamentului consumatorilor in legatura cu producerea risipei.</li><li>- Examinarea beneficiilor responsabilitatilor corporatiilor sociale si ale noilor modele de afaceri.</li></ul>
<b>Relevanta modulului pentru instructori</b>	Instructorii pot folosi materialul de formare EQF4 ca introducere in cadrul cursurilor lor, ca material suplimentar sau ca material de sines-statator pentru instruirea oricarei parti interesate. Materialul poate fi descarcat si editat, iar in acest mod instructorii il pot modifica in functie de necesitati si il pot livra cursantilor dupa cum prefera. .



## 6.0 Structuri de cooperare între sectorul ospitalității și furnizori

<b>Titlul Modulului</b>	6.0 Structuri de cooperare între sectorul ospitalității și furnizori	
<b>Durata</b>	5 ore	
<b>Cuvinte cheie</b>	Economie circulară, Managementul risipei alimentare, Structuri de cooperare Sectorul ospitalității, Furnizori, Producție, Localizare	
<b>Metoda de livrare</b>	Training online prin E-platforma CE4Food	
<b>Evaluare</b>	Module de întrebări cu răspunsuri multiple, întrebări ce invita la reflecție în cadrul modulelor, activități de dezvoltare personală în cadrul unității.	
<b>Descrierea Modulului</b>	Tinta acestui modul este de a introduce participanții în structurile de cooperare dintre sectorul ospitalității și furnizori. Constă în 5 unități.	
<b>Subiectele modulului</b>	6.1: Producția	Beneficiile în a fi propriul tău furnizor
	6.2: Localizarea	Beneficiile localizării lanțului de aprovizionare și modalităților de realizare
	6.3: Revinderea și donarea	Beneficiile restaurantelor în revanzarea și donarea alimentelor
	6.4: Returnarea, re folosirea și redirectionarea	Beneficiile reîntoarcerii ambalajelor la furnizori și ale redirectionării produselor deteriorate
	6.5: Feedback obișnuit - sugestii	Implementarea unui sistem de feedback între restaurant și furnizori
<b>Studii de caz conexe</b>	Hotel Wellington, Madrid, Spania; KM0 Slow Food (Catalunya, Spania); Too Good To Go; Pumariega Gestión (Asturias, Spania)	
<b>Competențe obținute de cursant</b>	Identificarea problemelor ce apar în managementul lanțului de aprovizionare din industria ospitalității; înțelegerea beneficiilor unui restaurant care își produce propriile alimente; înțelegerea modului în care funcționează agricultura verticală; beneficiile localizării; constatarea modalităților de spălare verde; evitarea importurilor care nu sunt necesare; înțelegerea beneficiilor restaurantelor care revand sau donează surplusul de alimente; realizarea modulului în care restaurantele pot returna ambalajele furnizorilor și redirectiona produsele deteriorate; discernerea tipurilor de feedback dintre restaurant și furnizori și modul în care poate fi implementat un sistem eficient între aceștia.	

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein



<b>Relevanta modulului pentru instructori</b>	Instructorii pot folosi materialul de formare EQF4 ca introducere in cadrul cursurilor lor, ca material suplimentar sau ca material de sines-statator pentru instruirea oricarei parti interesate. Materialul poate fi descarcat si editat, iar in acest mod instructorii il pot modifica in functie de necesitati si il pot livra cursantilor dupa cum prefera.
---	--



## Modul suplimentar – Instrumente digitale pentru instruire

Modulul Instruieste Instructorul in folosirea instrumentelor digitale precum Realitatea Augmentata (RA) si tehnica Marturiilor

<b>Titlul Modulului</b>	Instruieste Instructorul in folosirea instrumentelor digitale precum Realitatea Augmentata (RA) si tehnica Marturiilor	
<b>Durata</b>	7 ore	
<b>Cuvinte cheie</b>	Realitate augmentata, tehnica marturiilor, sectorul ospitalitatii	
<b>Metoda de livrare</b>	Training online prin E-platforma CE4Food	
<b>Evaluare</b>	Test cu intrebari cu raspunsuri multiple	
<b>Descrierea Modulului</b>	Tinta acestui modul este descrierea notiunilor fundamentale ale tehnologiei si dezvoltarii RA, pentru ca instructorul sa inteleaga ce este RA, cum poate fi folosita in contextual Economiei circulare si ce reprezinta in termeni de software si hardware. In continuare, acest modul va explica conceptual tehnicii Marturiilor si modul in care poate fi aplicat impreuna cu tehnologia RA, pentru a crea o experienta de invatare atractiva pentru utilizator.	
<b>Subiectele modului</b>	Introducere in RA si fundamentele RA	
	Introducere in tehnica Marturiilor	
	Studiu de caz: Dezvoltati o experienta RA in contextual sectorului ospitalitatii	
	Studiu de caz: tehnica Marturiilor in sectorul ospitalitatii	
<b>Studii de caz conexe</b>	- Vor fi determinate intr-un stadiu ulterior al proiectului	
<b>Competente obtinute de cursant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cunostinte de baza in RA</li> <li>- Cunostinte de baza in tehnica Marturiilor</li> <li>- Intelegerea potentialului unor astfel de instrumente tehnologice cu scop educational</li> <li>- Prezentarea beneficiilor si valorii adaugate a RA si a tehnicii Marturiei in sectorul ospitalitatii</li> </ul>	
<b>Relevanta modului pentru instructori</b>	Acest modul va permite instructorilor din sectorul ospitalitatii sa creeze resurse mult mai attractive, prin folosirea unor tehnologii digitale precum RA. In plus, impreuna cu alte metode de predare precum metoda Marturiei, se pot crea resurse educationale care sa faca invatarea mai amuzanta si interesanta pentru cursanti.	

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein



Lucrul la proiect

Durata sugerata: 4 ore

Fiecare instructor MRA isi va baza lucrarea pe nevoile specific de formare ale cursantilor. Each

Este recomandat ca instructorii fie sa selecteze informatiile din fiecare modul sis a creeze un proiect de lucru potrivit pentru cursanti, fie sa se concentreze asupra unui anumit modul pentru elaborarea lucrarii. In plus, instructorii ar trebui sa schiteze proiectul pe baza profilului si nevoilor de formare ale grupului-tinta.

Project No. 2020-1-RO01-KA202-080164

This project has been funded with support from the European Commission. This document reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein