

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

„Aprobat”
Ordinul Ministrului Educației și Cercetării
nr. 1344 din 30 ” decembrie 2025

Ministru 


Curriculumul modular

Domeniul de formare profesională: *1013 Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică*

Programul de studii: *10132 Servicii în alimentația publică*

Calificarea: *10132.1 Bucătar/bucătăreasă*

Nivelul calificării: *3 CNC*

Durata studiilor *2 ani*



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

**Aprobat
prin Ordinul Ministrului Educației și Cercetării
al Republicii Moldova**

nr. _____ din _____ 2025

Ministru _____

**Curriculumul modular
la programul de formare profesională
10132 Servicii în alimentația publică**

**Calificarea
10132.1 Bucătar/ bucătăreasă**

Durata studiilor 2 ani

Autori (grupul de lucru pentru elaborarea curriculumului):

1. Țurcanu Ludmila, grad didactic superior, profesoară de instruire modulară, CESPA din Bălți,
2. Mahu Lilia, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară CESPA din Bălți,
3. Cebotari Liudmila, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr. 2 din Chișinău,
4. Sochirca Aurelia, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională din Soroca,
5. Avtudov Liuba, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională din Bubuieci, Chișinău,
6. Nebunu Elena, grad didactic unu, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională nr. 1 din Cahul,
7. Antonov Maria, grad didactic doi, profesoară de instruire modulară, Școala Profesională din Ceadâr – Lunga.






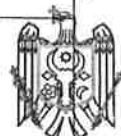




Recenzenți:








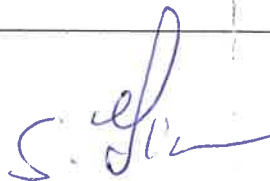


Diana Romanciuc, președinte al Comitetului Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț Hoteluri și Restaurante din Moldova (CSFPCHR)

Adresa Curriculumului în Internet:

<https://edu.gov.md/ro/content/curriculum-invatamintul-profesional-tehnic-secundar>

**Fișa de coordonare a curriculumului, calificarea
10132.1 Bucătar/ bucătăreasă**

<i>Nume, Prenume</i>	<i>Funcția</i>	<i>Instituția</i>	<i>Semnătura</i>
Proțiuc Silvia	Directoare	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Digitally signed by Proțiuc Silvia Date: 2025.06.16 15:25:58 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Belfi Vitalie	Director	Școala Profesională nr. 2 din Chișinău	Digitally signed by Belfi Vitalie Date: 2025.06.20 09:02:51 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Juc Mariana	Directoare	Școala Profesională nr. 5 din Chișinău	Digitally signed by Juc Mariana Date: 2025.06.19 18:03:57 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Miron Oleg	Director	Școala Profesională nr. 1 din Cahul	Digitally signed by Miron Oleg Date: 2025.06.18 09:23:07 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Petrușan Ludmila	Directoare	Școala Profesională din Hîncești	Digitally signed by Petrușan Ludmila Date: 2025.06.20 13:51:39 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Balova Vera	Directoare	Școala Profesională din Ceadr - Lunga	Digitally signed by Balova Vera Date: 2025.06.23 10:29:51 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Sajin Zinaida	Directoare	Școala Profesională din Bubuieci, Chișinău	Digitally signed by Sajin Zinaida Date: 2025.06.23 11:52:49 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Cucoară Svetlana	Directoare	Școala Profesională din Cupcini, r. Edineț	Digitally signed by Cucoară Svetlana Date: 2025.06.23 12:25:36 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Ialanji Oxana	Directoare	Școala Profesională nr. 1 din Ciumai, r. Taraclia	Digitally signed by Ialanji Oxana Date: 2025.06.23 10:56:51 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Luța Ivan	Director	Școala Profesională din Soroca	Digitally signed by Luța Ivan Date: 2025.06.23 12:54:38 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 

Ionel Valeriu	Director	Școala Profesională din Nisporeni	Digitally signed by Ionel Valeriu Date: 2025.06.24 10:50:25 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
Florea Grigore	Director	Școala Profesională din Leova	Digitally signed by Florea Grigore Date: 2025.06.24 10:27:53 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
Ciobanu Liliana	Directoare	Școala Profesională din Căușeni	Digitally signed by Ciobanu Liliana Date: 2025.06.24 08:44:09 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
Visileac Elena	Directoare	Școala Profesională din Ștefan Vodă	Digitally signed by Visileac Elena Date: 2025.06.23 15:36:04 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
Advahov Vasile	Director	În Advahov Vasile Cahul	Digitally signed by Advahov Vasile Date: 2025.06.24 11:34:57 MSK Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
Buga Mihail	Șef brand	S.R.L. Trattoria din Chișinău	Digitally signed by Hohlov Anatoli Date: 2025.06.26 12:08:23 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
Drăgănel Dmitrii	Administrator	S.R.L. Doina Bucovinei din Bălți		
Gîncu Silviu	Șef direcție	Ministerul Educației și Cercetării		
Movileanu Elena	Șef secție	Camera de comerț și Industrie		
Dumbrava Dorina	Consultantă principală	Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic și învățării pe tot parcursul vieții		

Cuprins

I. Preliminarii	4
II. Competențele & rezultatele învățării.....	4
III. Administrarea curriculumului	9
IV. Module de instruire	10
1. Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională	10
2. Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor	15
3. Prepararea supelor	20
4. Prepararea sosurilor.....	28
5. Prepararea garniturilor	35
6. Prepararea bucatelor din brânză și ouă	43
7. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor.....	49
8. Prepararea bucatelor din pește	56
9. Prepararea bucatelor din carne.....	66
10. Prepararea bucatelor reci și gustărilor.....	79
11. Prepararea produselor din aluat.....	87
12. Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă.....	94
13. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	101
14. Planificarea activității în bucătărie	106
V. Practica în producție.....	109
VI. Specificații metodologice	109
VII. Sugestii de evaluare	110
VIII. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării	111
IX. Resurse didactice recomandate elevilor	112

I. PRELIMINARII

Bucătarul/bucătăreasa este persoana care deține cunoștințe și deprinderi speciale domeniului serviciilor de alimentație publică, capabilă să asigure pregătirea calitativă a semipreparatelor și preparatelor culinare, prevăzute de sortimentul unității și în conformitate cu cerințele igiene-sanitare. Activitatea bucătarului/bucătăresei se referă la realizarea preparatelor culinare complexe, în baza diferitor rețete, pentru a satisface exigențele consumatorilor.

Bucătarii/ bucătăresele planifică, organizează, prepară și pregătesc mâncarea în unități de alimentație publică, hoteluri, restaurante, la bordul navelor, în trenurile de călători, în pensiuni turistice etc.

Atribuțiile de bază ale acestora includ: planificarea meselor, pregătirea și prepararea produselor alimentare, verificarea calității alimentelor, cântărirea, măsurarea și amestecarea ingredientelor, reglarea temperaturii cuptoarelor, grătarelor, friteuzelor și a altor echipamente de gătit, inspectarea și curățarea bucătăriei, echipamentelor de bucătărie și a zonelor de servire pentru a asigura respectarea condițiilor de securitate, sanitare de folosire a alimentelor, exploatarea echipamentelor de gătit, planificarea, supravegherea și coordonarea activității ajutorilor de bucătar.

Rezultatul muncii bucătarului/ bucătăresei influențează în mod direct starea de sănătate a consumatorului. Din aceste considerente, bucătarul/bucătăreasa trebuie să respecte cu strictețe cerințele igienico - sanitare față de procesul tehnologic de preparare a producției culinare și condițiile de păstrare a acesteia. De asemenea, bucătarul/bucătăreasa trebuie să cunoască și să respecte instrucțiunile tehnologice/ rețetele de pregătire a preparatelor culinare.

În activitatea sa profesională, *Bucătarul/bucătăreasa* utilizează echipament tehnologic specializat, ustensile și mașini cu ajutorul cărora transformă alimentele în preparate culinare. Bucătarul/bucătăreasa trebuie să cunoască și să poată utiliza corect ustensilele, dispozitivele, accesoriile și echipamentele aplicate în procesul tehnologic.

Bucătarul/bucătăreasa poate lucra autonom sau în echipă, sub conducerea unui bucătar șef. Este responsabil de realizarea propriilor atribuții sau a activității efectuate de echipa pe care o conduce. Activitatea bucătarului/bucătăresei este expusă la anumite riscuri și accidente, cele mai frecvente fiind de natură mecanică (alunecări, tăieri) sau termică (arsuri la nivelul mâinilor sau feței prin contactul cu mașinile de gătit sau uneltele de bucătărie încinse, aburului și lichidelor fierbinți). De aceea, bucătarul trebuie să manifeste o atenție deosebită față de operațiunile efectuate.

În activitatea sa profesională, bucătarul/bucătăreasa trebuie să posede deprinderi practice de organizare a procesului și locului de muncă, să fie responsabil și organizat, să dețină capacități de apreciere gustativă a bucatelor, atenție la detalii, creativitate, precum și răbdare, flexibilitate și receptivitate la doleanțele consumatorului.

Bucătarii/bucătăresele trebuie să tindă permanent spre perfecționare, spre elaborare de rețete noi, ce conțin produse ecologic pure și asigură o alimentație sănătoasă și echilibrată.

Scopul programului de studii:

Programul de studii pentru calificarea *Bucătar/Bucătăreasă* are ca obiectiv principal pregătirea teoretică și practică a elevilor pentru a deveni profesioniști în domeniul servicii de alimentație publică. Acest program urmărește:

- Dezvoltarea competențelor tehnice pentru pregătirea diverselor tipuri de preparate culinare, respectând rețetele și tehnologiile specifice;
- Formarea deprinderilor necesare pentru organizarea și gestionarea activității în bucătărie, inclusiv aprovizionarea și gestionarea materiilor prime;
- Însușirea normelor de igienă, siguranță alimentară și protecția muncii;
- Stimularea creativității și a spiritului inovator în realizarea preparatelor culinare;

- Promovarea unei atitudini profesionale și responsabile în relațiile cu clienții și colegii de muncă.

Finalizarea programului de studii oferă elevilor oportunitatea de a se integra pe piața muncii în domenii precum restaurante, hoteluri, servicii de catering sau de a-și dezvolta propria afacere în sectorul alimentar.

Curriculumul pentru calificarea *Bucătar/ bucătăreasă*, a fost actualizat în baza standardului de calificare, aprobat prin ordinul Ministerului Educației Culturii și Cercetării, nr 1711, din 26.12.2019, precum și conform Ordinului Ministerului Educației și Cercetării nr. 1818 din 17.12.2024.

Standardul de calificare este veriga de legătură dintre cererea de competențe profesionale necesare pieței muncii, expusă în standardul ocupațional și programul de formare profesională oferit de prestatorul de servicii educaționale, care asigură obținerea rezultatelor învățării, care duc la formarea respectivelor competențe profesionale.

Prezentul Curriculum este documentul normativ-reglator care descrie condițiile și rezultatele învățării pentru formarea profesională inițială la calificarea *Bucătar/ bucătăreasă*, stipulate în standardul de calificare.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la calificarea *Bucătar/ bucătăreasă*.

Formarea profesională a *bucătarului/bucătăresei*, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Conform standardului de calificare *Bucătarul/bucătăreasa* poate realiza activitățile profesionale în mod independent, în echipă, precum și sub conducere. Complexitatea activității *Bucătarului/bucătăresei*, dar și independența acestuia de a lua decizii și de a-și asuma responsabilități, se referă doar la soluționarea unor sarcini practice, bine-cunoscute sau similare acestora. *Bucătar/bucătăreasă* trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător și să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat. Acțiunile întreprinse se corectează, dacă este cazul, în funcție de condițiile de realizare a sarcinii. Finalitățile de învățare ale calificării *Bucătar/ bucătăreasă* sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza prezentului curriculumului.

II. COMPETENȚELE & REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Prezentul curriculum este structurat pe module și constituie reperul conceptual, care reflectă elementul-cheie al concepției de formare profesională, precum și stabilește o anumită conexiune dintre elementele procesului didactic. Abordarea modulară aplicată în curriculum determină drept element-cheie al procesului de formare profesională – *competența*, care este dovedită în urma evaluării - *rezultatele învățării*.

Atât nivelul de calificare, cât și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor ce presupun prepararea diverselor tipuri de bucate, scot în evidență necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul de instruire, garantează calitatea activității pe piața muncii.

Sistemul de competențe poate fi format eficient doar prin abordare interdisciplinară a conținutului informațional și anume, prin îmbinarea funcțională a anumitor aspecte de conținut din diverse discipline, integrate într-un mesaj educațional (modul) în vederea formării competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea abilităților, după care în comun asigură formarea unei competențe profesionale.

Se renunță la predarea materiei pe discipline, care deseori creează o discrepanță în înțelegerea integră a demersului didactic de formare profesională. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte ale materiei de studiu din diverse domenii/discipline și a activităților de învățare și integrarea acestora în unități logice de învățare/module, care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Conținuturile disciplinelor sunt predate în manieră integrată pentru formarea competențelor profesionale, fapt care solicită elevului să descopere sensul și importanța acestor conținuturi.

Ordinea modulelor se stabilește în baza logicii formării sistemului de competențe, punându-se accent pe valorificarea maximă a principiului complementarității funcționale.

Curriculumul modular schimbă în esență concepția procesului didactic, prin operarea unor schimbări majore în conceptualizarea tuturor celor 3 ipostaze ale procesului: *predarea-învățarea-evaluarea*.

Se schimbă substanțial procesul *predării*. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată pe rezolvarea unor sarcini concrete, care necesită intercorelarea conținuturilor diverselor discipline. De aceea, conținutul se predă în succesiunea determinată de logica internă și specificul situației de rezolvat.

Se produc schimbări de esență în procesul *învățării*. Elevul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unor sarcini concrete de la locul de muncă. Sarcinile sunt formulate astfel, încât să îmbine judicios cunoștințele teoretice cu cele practice. O modalitate de învățare sunt lucrările practice realizate în atelierele de instruire practică, ceea ce reprezintă o condiție primordială în formarea competențelor profesionale.

Devine imperios necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu *evaluarea* modulară. Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea rezultatelor învățării, ce demonstrează deținerea unui anumit nivel de performanță, adică a competenței. Sunt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul și nivelul cunoștințelor și abilităților deținute în aspect teoretic și practic;
- curentă/formativă, pentru a monitoriza formarea competențelor;
- finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competențelor.

Fără a neglija un anumit tip de evaluare, subliniem că din punct de vedere conceptual, un rol deosebit îl are evaluarea finală/sumativă, realizată la sfârșit de modul. Profesorul sau echipa de profesori trebuie să-și coopereze eforturile pentru a concepe, organiza și realiza o nouă modalitate de evaluare. Evaluarea în comun, realizată de către echipa de profesori, prin determinarea clară a criteriilor de evaluare, va demonstra eficiența procesului de instruire profesională.

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de rezultate ale învățării, specificate în standardul de calificare, care demonstrează deținerea de către absolvent a competențelor profesionale solicitate de piața muncii.

În contextul curriculumului modular, competența ca finalitate a procesului de formare profesională, stabilește tipurile de comportament profesional ce urmează a fi format de către cadrele didactice și însușit de către elevi pe parcursul programului de instruire.

În contextul formării profesionale, competențele-cheie constituie baza formării competențelor profesionale. Totodată, în funcție de specificul domeniului de formare și activitate profesională, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, constatăm că pentru formarea profesională a *Bucătarului/ bucătăresei*, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca:

- CT1. Competența de învățare;
- CT2. Competența de comunicare în limba maternă/limba de stat;
- CT3. Competențe acționale – strategice;

- CT4. Competența de autocunoaștere și autorealizare;
- CT5. Competențe interpersonale, civice, morale;
- CT6. Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;
- CT7. Competențe culturale, interculturale.

Conform Standardului de calificare, *Bucătarul/ bucătăreasa* trebuie să dețină competențe profesionale, precum:

➤ *Competențe generale:*

- CG1. Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare;
- CG2. Respectarea cadrului legal și normativ regulator de referință în activitatea desfășurată;
- CG3. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului servicii de alimentație publică;
- CG4. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor;
- CG5. Întocmirea documentelor specifice domeniului;
- CG6. Gestionarea corectă a deșeurilor și prevenirea poluării mediului
- CG7. Comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii.

➤ *Competențe profesionale:*

- CP1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă;
- CP2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare;
- CP3. Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente;
- CP4. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase;
- CP5. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre;
- CP6. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește;
- CP7. Prepararea bulioanelor;
- CP8. Pregătirea preparatelor lichide;
- CP9. Prepararea sosurilor și a derivatelor acestora;
- CP10. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase;
- CP11. Prepararea bucatelor din ouă și brânză;
- CP12. Prepararea bucatelor din pește și produse de mare;
- CP13. Prepararea bucatelor din carne și pasăre;
- CP14. Prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde;
- CP15. Prepararea bucatelor dulci și a băuturilor;
- CP16. Pregătirea articolelor din aluat;
- CP17. Pregătirea preparatelor culinare dietetice;
- CP18. Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare;
- CP19. Finalizarea procesului de lucru.

Conform standardului de calificare, în vederea acordării calificării *Bucătar/ bucătăreasă*, absolventul trebuie să demonstreze un set de rezultate ale învățării care derivă din competențele profesionale, stipulate în standardul ocupațional.

Astfel, la final de program, absolventul trebuie să demonstreze că poate:

- RÎ1. organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare;
- RÎ2. întocmi documentele specifice activității profesionale în bucătărie, în baza informațiilor din documentele normativ - tehnice specifice ale secțiilor de producere;
- RÎ3. aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici;

- RÎ4. prelucra diferite tipuri de materie primă cu respectarea cerințelor igienico – sanitare, conform destinației culinare;
- RÎ5. utiliza cuțitul, ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației;
- RÎ6. prepara supe: a) bulioane; b) supe limpezi c) supe drese; d) supe pireuri, e) supe de lapte; f) supe reci și dulci cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar;
- RÎ7. prepara sosuri și derivate ale acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fiertură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar;
- RÎ8. prepara bucate și garnituri din: a) legume și ciuperci fierte; b) legume fierte în apă scăzută; c) legume și ciuperci prăjite; d) legume înăbușite; e) legume și ciuperci coapte; f) leguminoase; g) crupe; h) paste făinoase cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar;
- RÎ9. prepara bucate din: a) ouă; b) brânză de vaci cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar;
- RÎ10. prepara bucate din pește: a) pește fiert; b) pește prăjit; c) pește înăbușit; d) pește copt; e) din masă tocată de pește; f) fructe de mare cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar;
- RÎ11. prepara bucate din carne, pasăre și subproduse: a) fierte, b) în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, c) prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, d) prăjite în bucăți mici; e) înăbușite, f) coapte, din tocătură pentru pârhoale din carne cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar;
- RÎ12. prepara bucate și gustări reci și calde: a) tartine; b) salate; c) gustări reci din legume și ciuperci; d) gustări și bucate reci din pește; e) gustări și bucate reci din carne; f) gustări calde; g) gustărilor din ouă și brânzeturi; bucatelor reci pentru banchete cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar;
- RÎ13. prepara bucate dulci și băuturi: a) compoturi; b) chiseluri; c) jeleuri; d) șerbeturi, sambukuri, creme; e) bucate dulci calde; f) băuturi fierbinți și reci cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar;
- RÎ14. prepara articole din aluat cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar.

În urma asocierii rezultatelor învățării pentru calificare *Bucătar/ bucătăreasa* au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională
2. Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor
3. Prepararea supelor
4. Prepararea sosurilor
5. Prepararea garniturilor
6. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci
7. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor
8. Prepararea bucatelor din pește
9. Prepararea bucatelor din carne
10. Prepararea bucatelor reci și gustărilor
11. Prepararea produselor din aluat
12. Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă
13. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională
14. Planificarea activității în bucătărie

Pornind de la accepția dată rezultatului învățării, modulul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare ale acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care în complexitatea lor demonstrează deținerea competenței profesionale.

Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei, prin demonstrarea unor rezultate ale învățării și respectiv, integrarea competenței.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Totodată, modulele nu sunt unități de învățare total independente. Acestea corelează logic în vederea formării competențelor, fapt care determină succesiunea parcurgerii acestora: de la module introductive spre module complexe.

Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează cu evaluarea rezultatelor învățării. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în realizarea activităților practice.

Modulul de învățare este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului** – reflectă esența unei sarcini specifice locului de muncă;
- **scopul modulului** – descrie intenția procesului de învățare și indică performanța pe care trebuie să o demonstreze elevul la sfârșit de modul;
- **unitățile de competență** - sunt rezultate ale învățării, pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul;
- **administrarea modulului** – indică numărul de ore pentru lecțiile teoretice și cele practice în vederea atingerii rezultatelor învățării, precum și de evaluare a acestora. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut este flexibilă și rămâne la discreția cadrelor didactice.
- **achizițiile teoretice și practice:**
 - cunoștințele reprezintă un sistem integrat și combinatoriu de noțiuni, date, fapte etc. ce reflectă conținuturi integrate din diverse discipline ale domeniului profesional. Ordinea temelor pentru formarea cunoștințelor, în cadrul aceluiași modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale;
 - abilitățile practice sunt deprinderi cognitive și praxiologice, dobândite prin învățare, care contribuie la efectuarea unui proces în vederea realizării și finalizării unui anumit produs;
 - activitățile practice reprezintă activități/sarcini practice de la locul de muncă, recomandate în vederea aplicării cunoștințelor achiziționate și exersării abilităților necesare pentru formarea competențelor.
- **precondiții necesare pentru studierea modulului** – reprezintă cunoștințe de cultură generală din anumite discipline școlare, achiziționate la nivelul învățământului general, care constituie o condiție pentru achiziționarea cunoștințelor profesionale;
- **specificații metodologice** – reprezintă unele recomandări metodologice specifice pentru realizarea modulului;
- **sugestii de evaluare** – reprezintă recomandări cu privire la evaluarea rezultatelor învățării la final de modul;
- **resursele materiale** – reprezintă echipamentul tehnologic și materia primă, necesare pentru realizarea activităților practice.

III. ADMINISTRAREA CURRICULUMULUI

Nr. crt.	Denumirea modului	Total	IT	IP
1.	Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională	50	38	12
2.	Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor	60	30	30
3.	Prepararea supelor	84	36	48
4.	Prepararea sosurilor	72	30	42
5.	Prepararea garniturilor	94	46	48
6.	Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci	46	22	24
7.	Prepararea bucatelor dulci și băuturilor	62	32	30
8.	Prepararea bucatelor din pește	108	54	54
	Practica în producție	210		
Total anul I		786	288	288
9.	Prepararea bucatelor din carne	228	114	114
10.	Prepararea bucatelor reci și gustărilor	84	42	42
11.	Prepararea produselor din aluat	112	52	60
12.	Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă	56	26	30
13.	Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	60	30	30
14.	Planificarea activității în bucătărie	36	24	12
	Practica în producție	420		
Total anul II		996	288	288
Total anul I+II		1782	576	576

ADMINISTRAREA CURRICULUMULUI PENTRU ÎNVĂȚĂMÂNTUL DUAL

Nr. crt.	Denumirea modului	Total	I/I	I/A
1.	Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională	51	16	35
2.	Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor	102	18	84
3.	Prepararea supelor	156	16	140
4.	Prepararea sosurilor	156	16	140
5.	Prepararea garniturilor	158	18	140
6.	Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci	105	14	91
7.	Prepararea bucatelor dulci și băuturilor	96	12	84
8.	Prepararea bucatelor din pește	220	24	196
	Total anul I	1044	134	910
9.	Prepararea bucatelor din carne	372	36	336
10.	Prepararea bucatelor reci și gustărilor	156	16	140
11.	Prepararea produselor din aluat	213	24	189
12.	Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă	116	18	98
13.	Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	116	18	98
14.	Planificarea activității în bucătărie	69	20	49
	Total anul II	1042	132	910
	Total anul I + II	2086	266	1820

IV. MODULE DE INSTRUIRE

Modulul 1 PREGĂTIREA BUCĂTARULUI/ BUCĂTĂRESEI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de organizare a locului de muncă, aplicare a măsurilor igienico-sanitare, precum și de asigurare a calității și siguranței producției în alimentația publică. Acest modul vizează dobândirea de rezultate ale învățării necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale, proiectate în următoarele module.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

		IT	IP	Total
Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Descrie reglementările specifice domeniului de activitate	8	6	14
RÎ 2.	Organizeze locul de muncă al bucătarului	12	6	18
RÎ 3.	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a producției în alimentația publică	16	-	16
Evaluare modul		2		2
Total		38	12	50

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

		I/I	I/A	Total
Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Descrie reglementările specifice domeniului de activitate	6	7	13
RÎ 2.	Organizeze locul de muncă al bucătarului	4	14	18
RÎ 3.	Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a producției în alimentația publică	4	14	18
Evaluare modul		2	-	2
Total		16	35	51

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Descrierea reglementărilor specifice domeniului de activitate		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Identifică activitățile specifice profesiei bucătar;</p> <p>S2. Diferențiază unitățile de alimentație publică după tipuri și categorii;</p> <p>S3. Descrie responsabilitățile bucătarului și altor categorii de angajați în UAP;</p> <p>S4. Explică cerințele de igienă personală în activitatea de producere;</p> <p>S5. Specifică normele securității și sănătății muncii.</p>	<p>K1. Particularitățile profesiei de bucătar.</p> <p>K2. Tipuri și categorii de alimentație publică conform legislației în vigoare.</p> <p>K3. Cerințe profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică.</p> <p>K4. Cerințe față de sănătate și igienă personală a bucătarului.</p> <p>K5. Norme de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>Vizită în laboratorul de instruire practică (bucătărie):</p> <ul style="list-style-type: none"> - pregătirea personală pentru lucrul în laborator; - familiarizarea cu secțiile/sectoarele/ locurile de muncă;
Rezultatul învățării 2. Organizarea locului de muncă al bucătarului		
<p>S1. Explică noțiunile de specialitate;</p> <p>S2. Completează fișele tehnologice și de calcul, utilizând documentația normativ - tehnică din Alimentația Publică;</p> <p>S3. Identifică metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare;</p> <p>S4. Caracterizează metodele de prelucrare primară a produselor alimentare;</p> <p>S5. Caracterizează metodele de prelucrare termică a produselor alimentare;</p> <p>S6. Explică noțiunea de proces tehnologic;</p> <p>S7. Caracterizează încăperile unităților de alimentație publică;</p> <p>S8. Explică destinația secțiilor/ locurilor de muncă a bucătarului în UAP.</p> <p>S9. Numește utilajele din secțiile de producere.</p>	<p>K1. Noțiuni de specialitate: materie prime, semipreparat, preparat culinar, deșeuri și pierderi tehnologice.</p> <p>K2. Documentația normativ tehnică din Alimentația Publică (Rețetare, Fișe tehnologice, Fișe de calcul).</p> <p>K3. Clasificarea metodelor de prelucrare culinară a produselor alimentare.</p> <p>K4. Metode de prelucrare primară a produselor alimentare și caracteristica acestora.</p> <p>K5. Metode de prelucrare termică a produselor alimentare și caracteristica acestora.</p> <p>K6. Noțiune de proces tehnologic de pregătire a preparatelor culinare.</p> <p>K7. Structura unităților de alimentație publică.</p> <p>K8. Destinația și dotarea secției/locului de muncă pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prelucrarea legumelor; - prelucrarea cărnii, pasării; peștelui. <p>K9. Destinația și dotarea locului de muncă în:</p> <ul style="list-style-type: none"> - secția bucate calde; 	<p>Vizită în laboratorul de instruire practică/UAP:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Familiarizarea cu echipamentul tehnologic din secțiile/ locurile de muncă/ sectoarele din bucătărie; - familiarizarea cu documentația normativ-tehnică;

	<ul style="list-style-type: none"> - secția bucate reci; - sectorul de distribuire a bucatelor. 	
Rezultatul învățării 3. Caracterizarea cerințelor de calitate și siguranță a producției în alimentația publică		
<p>S1. Descrie metodele de apreciere a calității;</p> <p>S2. Caracterizează modalitatea de apreciere a calității materiei prime și preparatelor culinare în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S3. Explică cerințele sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului și ustensilelor;</p> <p>S4. Explică cerințele sanitare privind întreținerea veselei și a ambalajului;</p> <p>S5. Numește cerințele sanitare privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor;</p> <p>S6. Explică rolul standardului HACCP în activitatea UAP;</p> <p>S7. Numește măsurile de prevenire a contaminării încrucișate;</p> <p>S8. Enumeră tipurile de intoxicații și infecții alimentare;</p> <p>S9. Numește factorii de risc de intoxicații și infecții alimentare;</p> <p>S10. Specifică metodele de profilaxie a diverselor situații de risc de intoxicații și infecții alimentare;</p> <p>S11. Descrie importanța proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor, sărurilor minerale pentru organismul uman;</p> <p>S12. Descrie rolul substanțelor colorante, aromatice și gustative în practica culinară.</p>	<p>K1. Metode (organoleptică și de laborator) de apreciere a calității materiei prime și preparatelor culinare.</p> <p>K2. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului și ustensilelor.</p> <p>K3. Cerințe sanitare privind întreținerea veselei și a ambalajului.</p> <p>K4. Cerințe sanitare privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.</p> <p>K5. Cerințe de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare (HACCP).</p> <p>K6. Cerințe sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate.</p> <p>K7. Noțiuni despre riscuri de intoxicații și infecții alimentare și profilaxia lor.</p> <p>K8. Noțiuni de valoare nutritivă și energetică.</p> <p>K9. Compoziția chimică a produselor alimentare (proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor, sărurilor minerale, substanțelor colorante, aromatice și gustative).</p>	

Specificații metodologice

Modulul 1. *Pregătirea bucătarului/ bucătăresei pentru activitatea profesională* este un modul introductiv, de familiarizare a elevilor cu profesia de bucătar, respectiv parcursul didactic este preponderent axat pe achiziționarea cunoștințelor teoretice.

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în laboratoarele tehnologice și la întreprinderi de alimentație publică de categoria III, II și I. În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de igienizare a locului de muncă și a echipamentului de lucru, precum și de învățare a documentației normative - tehnice.

În procesul de predare a *Rezultatului învățării 1*, tema *Tipuri de unități de alimentație publică*, cadrele didactice vor face referință la prevederile actelor normative în vigoare.

Cadrele didactice vor organiza activități de instruire centrate pe elev și vor aplica metode de învățare cu caracter activ-participativ.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului este recomandată de autori, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

La începutul modulului, profesorul va informa elevii despre strategia de evaluare a rezultatelor învățării, inclusiv data, timpul, locul, modalitatea și criteriile de evaluare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice particularitățile profesiei de bucătar.
- descrie cerințele igienico-sanitare aplicate în activitatea profesională, conform actelor legislative în vigoare.
- numească normele de securitate și sănătate la locul de muncă.
- explice noțiunile generale și metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare.
- identifice tipurile unităților de alimentație publică, conform nomenclatorului.
- specifice destinația fiecărei secții/sector din bucătărie, conform actelor legislative în vigoare.
- descrie importanța proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor, sărurilor minerale pentru organismul uman.

- descrie rolul substanțelor colorante, aromatice și gustative în practica culinară.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 2 PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR, CIUPERCILOR ȘI FRUCTELOR

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și profesionale de prelucrare primară a legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor în conformitate cu cerințele tehnologice, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii, de calculare a materiei prime, precum și de gestionare a deșeurilor. Acest modul vizează dobândirea de rezultatelor învățării necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale proiectate în următoarele module.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Prelucreze primar legumele și ciupercile	22	18	40
RÎ 2.	Prelucreze primar a fructele și pomușoarele	6	6	12
Evaluare modul				
Total				
		30	30	60

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Prelucreze primar legumele și ciupercile	12	56	68
RÎ 2.	Prelucreze primar fructele și pomușoarele	4	21	25
Evaluare modul				
Total				
		18	84	102

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S₁ Argumentează importanța legumelor și ciupercilor în alimentație;</p> <p>S₂ Caracterizează grupurile de legume, conform clasificării;</p> <p>S₃ Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a legumelor și ciupercilor;</p> <p>S₄ Specifică condițiile de păstrare a legumelor și ciupercilor;</p> <p>S₅ Apreciază calitatea legumelor și ciupercilor, conform indicilor organoleptici;</p> <p>S₆ Explică etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor;</p> <p>S₇ Selectează ustensilele și inventarul necesar pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor, conform destinației;</p> <p>S₈ Caracterizează utilajele specifice prelucrării primare a legumelor;</p> <p>S₉ Organizează locul de muncă pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₁₀ Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de prelucrare primară și păstrare a legumelor și ciupercilor (prelucrate);</p> <p>S₁₁ Exploatează ustensilele, inventarul și utilajul în procesul de prelucrare a legumelor și ciupercilor, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S₁₂ Realizează operațiile de prelucrare primară și tăiere a legumelor și ciupercilor, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₁₃ Realizează mentenanța ustensilelor, inventarului și</p>	<p>K1. Importanța legumelor și ciupercilor în alimentație.</p> <p>K2. Clasificarea și caracteristica legumelor.</p> <p>K3. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a legumelor și ciupercilor, și depozitarea acestora.</p> <p>K4. Indici organoleptici de apreciere a calității legumelor și ciupercilor.</p> <p>K5. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor.</p> <p>K6. Ustensile, inventar și utilaje pentru prelucrarea primară a legumelor (mașină de curățat cartofi, robot universal pentru secția de legume, cântar).</p> <p>K7. Norme de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor.</p> <p>K8. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor.</p> <p>K9. Cerințe igienico-sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor.</p> <p>K10. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere (simple și compuse) a legumelor tuberculifere. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</p> <p>K11. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere (simple și compuse) a legumelor rădăcinoase. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizarea operațiilor de prelucrare primară și tăiere (forme simple) a legumelor tuberculifere și rădăcinoase. - Realizarea calculelor tehnologice. - Realizarea operațiilor de prelucrare primară și tăiere (forme compuse) a legumelor tuberculifere și rădăcinoase. - Realizarea calculelor tehnologice. - Realizarea procesului de prelucrare primară a legumelor vărzoase, frunzoase, bulbifere, cu fruct de desert/perene și ciupercilor. - Realizarea calculelor tehnologice.

<p>utilajului pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor, conform cerințelor igienico-sanitare;</p> <p>S₁₄ Specifică termenele și condițiile de păstrare a legumelor și ciupercilor prelucrate primar conform actelor legislative în vigoare;</p> <p>S₁₅ Colectează deșeurile în procesul de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor, conform cerințelor igienico-sanitare;</p> <p>S₁₆ Realizează calculele tehnologice pentru prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor, conform documentației normative.</p>	<p>K12. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a legumelor vârzose și frunzoase. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</p> <p>K13. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a legumelor bulbifere. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</p> <p>K14. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a legumelor cu fruct. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</p> <p>K15. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a legumelor de desert/perene. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</p> <p>K16. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a ciupercilor. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</p> <p>K17. Termene și condiții de păstrare a legumelor și ciupercilor prelucrate.</p> <p>K18. Deșeurile rezultate la prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor în funcție de sezon.</p>
<p>Rezultatul învățării 2. Prelucrarea primară a fructelor și pomușoarelor</p>	
<p>S₁. Argumentează importanța fructelor și pomușoarelor în alimentație;</p> <p>S₂. Caracterizează grupurile de fructe și pomușoare, conform clasificării;</p> <p>S₃. Apreciază calitatea fructelor și pomușoarelor conform indicilor organoleptici;</p> <p>S₄. Explică etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a fructelor și pomușoarelor;</p> <p>S₅. Selectează ustensile și inventarul necesar pentru prelucrarea fructelor și pomușoarelor;</p> <p>S₆. Realizează operațiile de prelucrare primară și</p>	<p>K₁. Importanța fructelor și pomușoarelor în alimentație.</p> <p>K₂. Clasificarea și caracteristica fructelor și pomușoarelor.</p> <p>K₃. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a fructelor și pomușoarelor.</p> <p>K₄. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a fructelor și pomușoarelor. Destinația lor culinară.</p> <p>K₅. Termene și condiții de păstrare a fructelor și pomușoarelor.</p> <p>K₆. Modificări ale vitaminelor și substanțelor</p>

- Realizarea procesului de prelucrare primară a fructelor și pomușoarelor.

- Realizarea calculelor tehnologice.

<p>tăiere a fructelor și pomușoarelor, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S7. Specifică termenii și condițiile de păstrare a fructelor și ciupercilor prelucrate primar conform actelor legislative în vigoare;</p> <p>S8. Colectează deșeurile în procesul de prelucrare primară a fructelor și pomușoarelor, conform cerințelor igienico-sanitare;</p> <p>S9. Explică modificările vitaminelor și substanțelor minerale în procesul de prelucrare primară a legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor.</p>	<p>minerale în procesul de prelucrare primară a legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor.</p>
--	--

Specificații metodologice

Modulul 2 *Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor* este un modul de inițiere în profesia de bucătar, axat pe achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea dexterității în realizarea operațiilor de pregătire a legumelor, ciupercilor fructelor și pomușoarelor.

Ținând cont de specificul modulului, se recomandă:

- predarea conținuturilor, precum și organizarea lucrărilor practice, pe grupe de legume;
- racordarea procesului de instruire la procesul tehnologic de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor. De ex.: Prelucrarea primară a legumelor tuberculifere (destinația, utilaj, forme de tăiere, cerințe de păstrare, calculul deșeurilor, calculul masei nete, masei brute).

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția profesorului responsabil de predarea conținutului modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a rezultatelor învățării formate în cadrul modulului.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor în alimentație.

- caracterizeze legumele, fructele și pomușoarele, conform clasificării.
- aprecieze calitatea legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor, conform indicilor organoleptici.
- descrie particularitățile de prelucrare a diferitor tipuri de legume, ciuperci, fructe și pomușoare.
- utilizeze, corect și conform normelor de securitate și sănătate în muncă, cuțitul și ustensilele în procesul de lucru.
- respecte consecutivitatea operațiilor de prelucrare primară în funcție de tipul legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor.
- prelucraze diferite tipuri de legume, ciuperci, fructe și pomușoare, asigurând corectitudinea formelor de tăiere și respectând cerințele igienico-sanitare.
- utilizeze, conform instrucțiunilor, utilajul pentru curățarea și tăierea legumelor.
- determine conținutul de deșeuri la prelucrarea legumelor în funcție de sezon.
- colecteze deșeurile conform cerințelor igienico-sanitare.
- păstreze legumele, ciupercile, fructele și pomușoarele prelucrate, respectând cerințele igienico-sanitare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării va include:

- Sarcini practice axate, preponderent, pe realizarea formelor de tăiere.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 3 PREPARAREA SUPELOR

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a supelor, respectând procesul tehnologic și cerințele igienico-sanitare. Acesta este un modul de bază/tehnic, vizează dobândirea de rezultate de învățări necesare pentru achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea abilităților practice, în vederea formării competențelor profesionale de preparare a supelor.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Prepare bulioane	8	-	8
RÎ 2.	Prepare supe limpezi și drese.	16	30	46
RÎ 3.	Preparare supe creme, de lapte, reci și dulci.	8	12	20
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		36	48	84

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (învățământul dual)

Rezultate ale învățării la final de modul				
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.		I/I	I/A	Total
	Preparare bulioane	2	28	30
RÎ 2.	Preparare supe limpezi și drese	8	63	71
RÎ 3.	Preparare supe creme, de lapte, reci și dulci	4	42	46
Evaluare modul				
Total		16	140	156

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepararea bulioanelor

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S₁. Argumentează importanța supelor în alimentație;</p> <p>S₂. Caracterizează grupele de supe, conform clasificării;</p> <p>S₃. Caracterizează materia primă pentru prepararea bulioanelor și supelor, conform rețetarului;</p> <p>S₄. Completează fișa tehnologică pentru prepararea bulioanelor, în baza Rețetarului;</p> <p>S₅. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bulioanelor;</p> <p>S₆. Selectează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic necesare preparării bulioanelor;</p> <p>S₇. Selectează materia primă de bază și defectelor identificate.</p> <p>S₈. Organizează locul de muncă pentru prepararea bulioanelor conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₉. Pregătește materia primă pentru prepararea bulioanelor, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S₁₀. Prepară bulioane din: oase, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă;</p>	<p>K₁. Importanța supelor în alimentație. Clasificarea și caracteristica supelor.</p> <p>K₂. Clasificarea și caracteristica materiei prime, inclusiv condimentelor pentru prepararea bulioanelor și supelor.</p> <p>K₃. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bulioanelor în baza Rețetarului.</p> <p>K₄. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bulioanelor și supelor.</p> <p>K₅. Utilaje (plită electrică, marmită, cazan electric, cuptor electric, blender), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea supelor.</p> <p>K₆. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bulioanelor și supelor.</p> <p>K₇. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bulioanelor și supelor.</p> <p>K₈. Cerințe igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bulioanelor și supelor.</p> <p>K₉. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bulioanelor.</p> <p>K₁₀. Procesul tehnologic de preparare a bulioanelor din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci.</p>	

<p>S11. Explică modificările proteinelor și lipidelor ce au loc la fierberea bulioanelor;</p> <p>S12. Apreciază calitatea bulioanelor în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S13. Identifică defectele apărute la prepararea bulioanelor;</p> <p>S14. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S15. Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate.</p>	<p>K11. Modificările proteinelor și lipidelor ce au loc la fierberea bulioanelor.</p> <p>K12. Cerințe de calitate a bulionului.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Prepararea supelor limpezi și drese</p>		
<p>S1. Caracterizează sortimentul supelor limpezi și drese;</p> <p>S2. Completează fișa tehnologică pentru prepararea supelor limpezi și drese, în baza Rețetarului;</p> <p>S3. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea supelor limpezi și drese;</p> <p>S4. Selectează materia primă de bază și auxiliara necesară pregătirii supelor limpezi și drese;</p> <p>S5. Organizează locul de muncă pentru prepararea supelor limpezi și drese conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S6. Aplică cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a supelor limpezi și drese;</p> <p>S7. Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic conform destinației, respectând normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a supelor limpezi și drese;</p> <p>S8. Pregătește materia primă pentru prepararea supelor limpezi și drese, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S9. Prepară supe limpezi și drese, conform etapelor procesului tehnologic;</p> <p>S10. Servește supe limpezi și drese conform regulilor de servire;</p> <p>S11. Apreciază calitatea supelor limpezi și drese, în baza indicilor organoleptici;</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica supelor limpezi și drese.</p> <p>K2. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea supelor în baza Rețetarului.</p> <p>K3. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor limpezi.</p> <p>K4. Procesul tehnologic de preparare a supelor limpezi. Garnituri pentru supe limpezi. Cerințe de calitate.</p> <p>K5. Reguli de servire a supelor limpezi.</p> <p>K6. Sortimentul și caracteristica borșurilor.</p> <p>K7. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea borșurilor.</p> <p>K8. Procesul tehnologic de preparare a borșurilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K9. Reguli de servire a borșurilor.</p> <p>K10. Sortimentul și caracteristica supelor ști.</p> <p>K11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor ști.</p> <p>K12. Procesul tehnologic de preparare a știurilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K13. Reguli de servire a supelor ști.</p> <p>K14. Sortimentul și caracteristica ciorbelor (rasolnicurilor).</p> <p>K15. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea ciorbelor.</p>	<p>- Bulion din oase și carne.</p> <p>- Supă limpede cu crutoane (frigane)</p> <p>- Supă limpede cu garnitură (orez fiert)</p> <p>- Borș cu varză și cartofi</p> <p>- Borș cu fasole</p> <p>- Borș ucrainean</p> <p>- Șci din varză proaspătă</p> <p>- *Șci din varză murată</p> <p>- Rasolnic de casă</p> <p>- *Rasolnic ca la Leningrad</p> <p>- Supă picantă de casă</p> <p>- Supă picantă cu asortii de carne</p>

<p>S₁₂. Identifică defectele apărute la prepararea supelor limpezi și drese;</p> <p>S₁₃. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₄. Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₅. Specifică condițiile de păstrare a supelor limpezi și drese, conform actelor legislative în vigoare.</p>	<p>K₁₆. Procesul tehnologic de preparare a ciorbelor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₇. Reguli de servire a ciorbelor (rasolnicurilor).</p> <p>K₁₈. Sortimentul și caracteristica supelor picante.</p> <p>K₁₉. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor picante.</p> <p>K₂₀. Procesul tehnologic de preparare a supelor picante. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₁. Reguli de servire a supelor picante.</p>	<p>(soleancă)</p> <p>- *Supă picantă din ciuperci (soleancă)</p>
	<p>K₂₂. Sortimentul și caracteristica supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase.</p> <p>K₂₃. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase.</p> <p>K₂₄. Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₅. Reguli de servire a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase.</p> <p>K₂₆. Sortimentul și caracteristica supelor din bucătăria moldovenească.</p> <p>K₂₇. Cerințe de pregătire a materiei prime și semipreparate (borș acru, tăiței de casă) pentru prepararea supelor din bucătăria moldovenească.</p> <p>K₂₈. Particularități specifice în prepararea supelor din bucătăria moldovenească. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₉. Reguli de servire a supelor din bucătăria moldovenească.</p>	<p>- Supă de cartofi cu perișoare de carne</p> <p>- Supă de cartofi cu ciuperci</p> <p>- Supă cu paste făinoase.</p> <p>- Supă de cartofi cu leguminoase</p> <p>- Zeamă de găină cu tăiței de casă</p> <p>- Ciorbă delicioasă</p> <p>- *Borș scăzut</p> <p>- *Ciorbă cu fasole</p> <p>- Ciorbă de pește</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci</p>		
<p>S₁. Caracterizează sortimentul supelor pireu, de lapte, reci și dulci;</p> <p>S₂. Completează fișa tehnologică pentru prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci, în baza Rețetarului;</p> <p>S₃. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea supelor pireu, de lapte, reci și</p>	<p>K₁. Sortimentul și caracteristica supelor pireu.</p> <p>K₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor pireu.</p> <p>K₃. Procesul tehnologic de preparare a supelor pireu. Cerințe de calitate.</p> <p>K₄. Reguli de servire a supelor pireu.</p>	<p>- Supă pireu din cartofi /legume</p> <p>- Supă pireu din ciuperci</p>

<p>dulci conform documentației normative;</p> <p>S4. Organizează locul de muncă pentru prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S5. Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic conform destinației, respectând normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a supelor pireu, de lapte, reci și dulci;</p> <p>S6. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii supelor pireu, de lapte, reci și dulci;</p> <p>S7. Pregătește materia primă pentru prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci, respectând cerințele igienico-sanitare ;</p> <p>S8. Prepară supe pireu, de lapte, reci și dulci conform etapelor procesului tehnologic;</p> <p>S9. Servește supe pireu, de lapte, reci și dulci conform regulilor de servire;</p> <p>S10. Apreciază calitatea supelor pireu, de lapte, reci și dulci, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>S11. Identifică defectele apărute la prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci;</p> <p>S12. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S13. Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S14. Specifică condițiile de păstrare a supelor pireu, de lapte, reci și dulci, conform actelor normative în vigoare.</p>	<p>K5. Sortimentul și caracteristica supelor de lapte.</p> <p>K6. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor de lapte.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a supelor de lapte. Cerințe de calitate.</p> <p>K8. Reguli de servire a supelor de lapte</p> <p>K9. Sortimentul și caracteristica supelor reci și dulci.</p> <p>K10. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor reci și dulci.</p> <p>K11. Procesul tehnologic de preparare a supelor reci și dulci. Cerințe de calitate.</p> <p>K12. Reguli de servire a supelor reci și dulci.</p>	<p>- Supă de lapte cu paste făinoase/tăitei de casă</p> <p>- Supă de lapte cu crupe</p> <p>- Ocroșcă din legume</p> <p>- *Ocroșcă de carne</p> <p>- Supă din fructe proaspete cu orez fiert</p>
---	---	--

Specificații metodologice

Modulul reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Scopul modulului fiind formarea la elevi a rezultatelor învățării, o condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie). Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de

formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modulului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Abilitățile practice de preparare a bulioanelor vor fi formate în procesul de preparare a supelor.

*Prepararea supelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului și în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumentează importanța supelor în alimentație.
- clasifice supele în funcție de tehnologia de preparare, baza lichidă, temperatura de servire.
- calculeze, conform rețetarului, necesarul de materie primă pentru diferite cantități de supe.
- aprecieze calitatea materiei prime pentru prepararea supelor în baza indicilor organoleptici.
- prelucraze materia primă pentru prepararea supelor, respectând cerințele igienico-sanitare.
- utilizeze echipamentul și ustensilele conform tehnologiei de preparare a supelor, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.
- prepare diverse tipuri de supe: (bulioane; supe limpezi, supe drese; supe pireuri, supe de lapte; supe reci și dulci), respectând etapele procesului tehnologic.
- prezinte supele pentru servire în conformitate cu regulile de etică și estetică.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea supelor, respectând normele igienico-sanitare și cerințele de securitate și sănătate în muncă.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor supe:

- zamă de găină
- borș cu varză și cartofi
- ciorbă delicioasă
- soleanca de casă
- supă de cartofi cu perișoare de carne

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistența omogenă, similară smântânii lichide, fără aglomerări (supe-pireu).
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Bulionul este străveziu, la suprafață sunt steluțe răzlețe de grăsime galbene sau oranj.
- Culoarea este naturală, specifică legumelor și galbenă specifică tăițelilor.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate supele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a supelor corespunde cerințelor pentru preparatele respective, $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Se recomandă ca fiecare elev să prepare una din supele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a supelor, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Materie primă recomandată:

- oase alimentare, carne de bovină, sau de vițel, sau de ovină, carne de porcină, jambon fiert-afumat sau fiert, pulpă afumată – fiartă, slănină condimentată, crenvurști sau safalade, rinichi de bovină, carne de pasăre, pește.
- sfeclă, varză proaspătă, varză murată, cartofi, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, mazăre verde conservată, roșii proaspete, ardei dulci, ardei iuți, castraveți murați, castraveți proaspeți, capere, măsline, usturoi, ciuperci albe uscate sau șampinioane proaspete, fasole, verdeață (coriandru, pătrunjel leuștean, cimbru)
- lămâie, fructe proaspete
- pastă de tomate, pireu de tomate, cvas de pâine, borș acru, oțet 3%, sare, zahăr,
- grăsime culinară, margarină de masă, unt, ulei vegetal,

- griș, paste făinoase, orez, făină de grâu, amidon,
- lapte, ouă, smântână, chefir
- condimente (piper negru, roșu, frunză de dafin), cimbru, muștar

Modulul 4. PREPARAREA SOSURILOR

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a sosurilor, respectând procesul tehnologic și cerințele igienico-sanitare. Rezultatele învățării formate în cadrul acestui modul de bază/tehnic vor fi valorificate/consolidate în procesul de formare a competențelor profesionale, proiectate în următoarele module.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Pregătească locul de muncă pentru prepararea sosurilor	8	-	8
RÎ 2.	Prepare sosuri și derivate ale acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fierură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce.	20	36	56
Evaluare modul		2	6	8
Total		30	42	72

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Pregătească locul de muncă pentru prepararea sosurilor	4	7	11
RÎ 2.	Prepare sosuri și derivate ale acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fierură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce.	10	126	136
Evaluare modul		2	7	9
Total		16	140	156

Rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Pregătirea locului de muncă pentru prepararea sosurilor		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Argumentează importanța sosurilor în alimentație;</p> <p>S2. Caracterizează grupurile de sosuri, conform clasificării;</p> <p>S3. Asociază sosurile cu grupuri de bucate;</p> <p>S4. Caracterizează materia primă pentru prepararea sosurilor;</p> <p>S5. Explică modificările glucidelor și lipidelor ce au loc la prepararea sosurilor;</p> <p>S6. Completează fișa tehnologică pentru prepararea sosurilor, în baza Rețetarului;</p> <p>S7. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea sosurilor, conform documentației normative;</p> <p>S8. Selectează vasele, ustensilele și utilajele necesare preparării sosurilor, conform destinației;</p> <p>S9. Organizează locul de muncă pentru prepararea sosurilor conform cerințelor ergonomice.</p>	<p>K1. Importanța sosurilor în alimentație. Clasificarea și caracteristica sosurilor.</p> <p>K2. Principii de asociere a sosurilor cu grupuri de bucate.</p> <p>K3. Caracteristica generală a materiei prime pentru prepararea sosurilor.</p> <p>K4. Modificările glucidelor și lipidelor ce au loc la prepararea sosurilor.</p> <p>K5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea sosurilor de: carne, pasăre, pește, ciuperci, smântână, lapte, ouă-unt, ulei și oțet și dulci în baza Rețetarului.</p> <p>K6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea sosurilor.</p> <p>K7. Inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea sosurilor.</p> <p>K8. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a sosurilor.</p> <p>K9. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea sosurilor.</p> <p>K10. Cerințele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a sosurilor.</p>	
Rezultatul învățării 2: Prepară sosuri și derivatele ale acestora		
<p>S1. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii sosurilor, în baza fișei tehnologice;</p> <p>S2. Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic conform destinației, respectând normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a sosurilor;</p>	<p>K1. Sortimentul și caracteristica sosurilor roșii.</p> <p>K2. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului roșu de bază și a derivatelor lui.</p> <p>K3. Procesul tehnologic de preparare a sosului roșu de bază și a derivatelor lui. Cerințe de calitate.</p> <p>K4. Reguli de etică și estetică la servirea sosurilor.</p>	<p>- Sos roșu de bază</p> <p>- Sos roșu de legume cu rădăcinoase (pentru înăbușirea cărnii, pentru chifteluțe)</p> <p>- Sos roșu dulce-acriu</p> <p>- *Sos roșu cu coacăză neagră</p> <p>- *Sos roșu cu portocale</p>

<p>S₃. Pregătește materia primă pentru prepararea sosurilor, conform destinației culinare, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₄. Prepară, respectând etapele procesului tehnologic, sosuri și derivate ale acestora:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sos roșu de bază; • sos alb pe bază de bulion de carne; • sos pe bază de bulion de pește; • sos pe bază de fiertură de ciuperci; • sos pe bază de lapte; • sos de smântână; • sos pe bază de ouă-unt; • amestecuri de unt; • sos pe bază de ulei și oțet; • sos dulce. <p>S₅. Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea sosurilor;</p> <p>S₆. Servește sosurile conform regulilor de servire;</p> <p>S₇. Apreciază calitatea sosurilor în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₈. Identifică defectele apărute la prepararea sosurilor;</p> <p>S₉. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₀. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₁. Specifică termenele și condițiile de păstrare a sosurilor calde și reci, conform actelor legislative în vigoare.</p>	<p>K₅. Sortimentul și caracteristica sosurilor albe.</p> <p>K₆. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului alb de bază și a derivatelor lui.</p> <p>K₇. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de carne. Cerințe de calitate.</p> <p>K₈. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de pește. Cerințe de calitate.</p> <p>K₉. Sortimentul și caracteristica sosurilor pe bază de fiertură de ciuperci.</p> <p>K₁₀. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului pe bază de fiertură de ciuperci și a derivatelor lui.</p> <p>K₁₁. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de fiertură de ciuperci. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₂. Sortimentul și caracteristica sosurilor pe bază de lapte.</p> <p>K₁₃. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului pe bază de lapte și a derivatelor lui.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de lapte. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Sortimentul și caracteristica sosurilor pe bază de smântână.</p> <p>K₁₆. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului pe bază de smântână și a derivatelor lui.</p> <p>K₁₇. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de smântână. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₈. Sortimentul și caracteristica sosurilor pe bază de ouă-unt.</p> <p>K₁₉. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului pe bază de ouă-unt și a derivatelor lui.</p> <p>K₂₀. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ouă - unt. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₁. Sortimentul și caracteristica amestecurilor de unt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sos alb de bază - Sos alb cu vin - Sos alb cu moare (pe bază de bulion de pește) - Sos alb cu ou - Sos alb cu legume - Sos de ciuperci - Sos de ciuperci cu pireu de tomate - *Sos de ciuperci dulce-acriu - Sos de lapte - Sos de lapte (dulce) - *Sos de smântână natural - Sos de smântână natural cu sos alb - *Sos de smântână cu ceapă - Sos de smântână cu pastă de tomate - Sos polonez natural - Sos olandez - Sos de pesmeți - Amestec de unt cu scrumbie raci/creveți - Unt verde
---	---	--

	<p>K₂₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea amestecurilor de unt.</p> <p>K₂₃. Procesul tehnologic de preparare a amestecurilor de unt. Cerințe de calitate.</p>	
	<p>K₂₄. Sortimentul și caracteristica sosurilor pe bază de ulei vegetal și oțet.</p> <p>K₂₅. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosurilor pe bază de ulei vegetal și oțet.</p> <p>K₂₆. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₇. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de oțet. Cerințe de calitate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sos maioneză - Sos maioneză cu verdeață - *Sos maioneză cu cornișoni - Sos-marinadă din legume cu pastă de tomate - *Sos hrean - Sos mujdei (I variantă) - Sos mujdei (II variantă) - Dresură pentru salate - *Sos Marinadă cu vin
	<p>K₂₈. Sortimentul și caracteristica sosurilor dulci.</p> <p>K₂₉. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosurilor dulci.</p> <p>K₃₀. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor dulci.</p> <p>K₃₁. Procesul tehnologic de preparare a varietăților de sosuri dulci. Cerințe de calitate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sos de ciocolată - Sos din mere - Sosuri dulci din fructe uscate și conservate (caise, portocale, vișină) - *Sos din fragi sau zmeură, sau vișină
	<p>K₃₂. Modificările glucidelor și lipidelor ce au loc la prepararea sosurilor.</p> <p>K₃₃. Tendințe moderne în prepararea și servirea sosurilor.</p>	

Specificații metodologice

Fiind o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice, o condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocate pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Prepararea sortimentului de sosuri, indicat în lista lucrărilor practice, este obligatorie pentru fiecare elev.

*Prepararea sosurilor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste practice și teoretice, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța sosurilor în alimentație.
- clasifice sosurile în funcție de baza lichidă, agentul de îngroșare, consistență, tehnologia de preparare și temperatura de servire.
- asocieze sosurile cu diferite grupuri de preparate culinare.
- utilizeze echipamentul și ustensilele pentru prepararea sosurilor, conform normelor de securitate și sănătate în muncă.
- calculeze, conform rețetarului, necesarul de materie primă pentru diferite cantități de sosuri.
- prelucreze materia primă pentru sosuri, respectând cerințele igienico-sanitare.
- prepare diverse sosuri: sos roșu pe bază de bulion brun; sosuri albe pe bază de bulion de carne; sosuri pe bază de bulion de pește; sosuri pe bază de bulion de ciuperci; sosuri pe bază de lapte; sosuri de smântână; sosuri pe bază de ouă-unt; amestecuri de unt; sosuri pe bază de ulei și oțet; sosuri dulci.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- aplice cerințele igienico-sanitare la prepararea și păstrarea sosurilor.
- prezinte sosurile pentru servire în conformitate cu regulile de etică și estetică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea sosurilor, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor sosuri:

- Sos roșu de legume cu rădăcinoase
- Sos de smântână
- Sos polonez
- Sos maioneză
- Sos de lapte
- Marinadă de legume cu pastă de tomate

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Consistența este omogenă, similară smântânii lichide, fără aglomerări.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate sosurile.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul preparatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a sosurilor corespunde cerințelor pentru preparatele respective.

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din sosurile propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a sosurilor, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- Oase alimentare, carne de pasăre, deșeuri alimentare de pește, crevete/raci;
- Morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, ardei chili, ardei dulci roșii, usturoi, ciuperci albe uscate, verdeață (pătrunjel, mărar, coriandru);
- Pireu de tomate, moare de castraveți murați, zahăr, sare, sare de lămâie, oțet 3%, vin alb sec, vin roșu sec;
- Cacao/ciocolată, prune uscate, stafide, nuci, caise (uscate), portocale, mere, pomușoare;
- Grăsimi culinară, margarină de masă, ulei de măsline, ulei vegetal, unt;
- Făină de grâu, amidon;
- Lapte, smântână, ouă;
- Condimente (piper negru măcinat, chimen, muștar praf, muștar de masă, tarhon).

Modulul 5 PREPARAREA GARNITURILOR

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, respectând etapele procesului tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii, de calculare a materiei prime, precum și de gestionare a deșeurilor.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1. Prepare bucate și garnituri din legume și ciuperci	22	18	40
RÎ 2. Prepare bucate și garnituri din leguminoase, crupe și paste făinoase.	20	24	44
Recapitulare modul	2	-	2
Evaluare modul	2	6	8
Total	46	48	94

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1. Prepare bucate și garnituri din legume și ciuperci	10	91	101
RÎ 2. Prepare bucate și garnituri din leguminoase, crupe și paste făinoase.	6	42	48
Evaluare modul	2	7	9
Total	18	140	158

Rezultatele învățării:

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S₁. Argumentează importanța bucatelor și garniturilor în alimentație;</p> <p>S₂. Caracterizează grupurile de bucate și garnituri din legume și ciuperci conform clasificării;</p> <p>S₃. Asociază garniturile din legume și ciuperci cu preparate din carne și pește;</p> <p>S₄. Selectează sursile pentru bucate din legume și</p>	<p>K₁. Importanța bucatelor și garniturilor în alimentație. Clasificarea și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p> <p>K₂. Principii de asociere a garniturilor din legume și ciuperci cu preparate din carne și pește.</p>	

<p>ciuperci;</p> <p>S₅. Completează fișe tehnologice pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, în baza Rețetarului;</p> <p>S₆. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci conform documentației normative;</p> <p>S₇. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₈. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <p>S₉. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p> <p>S₁₀. Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p> <p>S₁₁. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară preparării bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <p>S₁₂. Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <p>S₁₃. Prepară, conform etapelor procesului tehnologic, bucate și garnituri din:</p> <ul style="list-style-type: none"> • legume și ciuperci fierte, • legume fierte în apă scăzută, • legume și ciuperci prăjite, • legume și ciuperci înăbușite, • legume și ciuperci coapte; <p>S₁₄. Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <p>S₁₅. Servește bucatele și garniturile din legume și</p>	<p>K₃. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din legume și ciuperci.</p> <p>K₄. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, în baza Rețetarului.</p> <p>K₅. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p> <p>K₆. Utilaje (grătar, friteuză, tigaie basculantă, mecanism de pasare, aparat de gătit la vapori), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p> <p>K₇. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din legume și ciuperci.</p> <p>K₈. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p> <p>K₉. Cerințele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p>	
	<p>K₁₀. Sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>K₁₁. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>K₁₂. Modificările vitaminelor, glucidelor și substanțelor colorante ce au loc la fierberea legumelor și ciupercilor.</p> <p>K₁₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte prin metoda de bază. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume fierte în apă scăzută. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>K₁₆. Sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pireu din cartofi cu ceapă călită - Legume fierte în sos de lapte - Cartofi prăjiți fri - Zraze de cartofi cu smântână - Crochete din cartofi - Legume la grătar

<p>ciuperci conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₆. Apreciază calitatea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₇. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <p>S₁₈. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₉. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₂₀. Explică modificările vitaminelor, glucidelor și substanțelor colorante și aromatice ce au loc la tratarea termică a legumelor și ciupercilor;</p> <p>S₂₁. Specifică termenii și condițiile de păstrare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci conform actelor legislative în vigoare.</p>	<p>K₁₇. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.</p> <p>K₁₈. Modificările vitaminelor, glucidelor și substanțelor colorante și aromatice ce au loc la prăjirea legumelor și ciupercilor.</p> <p>K₁₉. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₀. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.</p> <p>K₂₁. Sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci înăbușite.</p> <p>K₂₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci înăbușite.</p> <p>K₂₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume înăbușite. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₄. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci înăbușite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Varză înăbușită - Tocană de legume - Tocană de ciuperci - Sarmale de legume
<p>K₂₅. Sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</p> <p>K₂₆. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</p> <p>K₂₇. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₈. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</p>	<p>K₂₅. Sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</p> <p>K₂₆. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</p> <p>K₂₇. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₈. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cartofi copți cu sos de smântână - *Budincă din cartofi cu legume și smântână - Cartofi copți în sos de smântână cu ciuperci și ceapă - Conopidă coaptă cu sos - Ardei/ dovlecei umpluți cu legume și orez - *Cartofi gratinați (Rețetar, O. Deseatnicova)
<p>Rezultatul învățării 2: Prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</p>		
<p>S₁. Argumentează importanța bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație;</p> <p>S₂. Caracterizează grupurile de bucate și garnituri din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>S₃. Asociază bucatele și garniturile din leguminoase, crupe și paste făinoase cu preparate</p>	<p>K₁. Importanța bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație. Clasificarea și caracteristica bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</p> <p>K₂. Principii de asociere a garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase cu preparate din carne și pește.</p> <p>K₃. Principii de selectare a sursilor pentru bucate din</p>	

<p>din pește și carne;</p> <p>S4. Selectează soslurile pentru bucate și garnituri din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>S5. Completează fișe tehnologice pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase, în baza Rețetarului;</p> <p>S6. Calculează cantitatea (masă, volum) a ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase, conform documentației normative;</p> <p>S7. Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>S8. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>S9. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</p> <p>S10. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase conform cerințelor ergonomice, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S11. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară preparării bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>S12. Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>S13. Prepară bucate din leguminoase fierte, înăbușite, prăjite, coapte conform etapelor procesului tehnologic;</p> <p>S14. Prepară terciuri și bucate din acestea conform</p>	<p>leguminoase, crupe și paste făinoase.</p> <p>K4. Caracteristica generală a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe, paste făinoase.</p> <p>K5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase în baza Rețetarului.</p> <p>K6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe, paste făinoase.</p> <p>K7. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</p> <p>K8. Inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</p> <p>K9. Sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din leguminoase.</p> <p>K10. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase.</p> <p>K11. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase fierte. Cerințe de calitate.</p> <p>K12. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase prăjite, înăbușite și coapte. Cerințe de calitate.</p> <p>K13. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din leguminoase.</p> <p>K14. Sortimentul și caracteristica bucatelor din crupe.</p> <p>K15. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din crupe.</p> <p>K16. Procesul tehnologic de preparare a terciurilor de consistență: fărâmițoasă, densă și lichidă. Cerințe de calitate.</p> <p>K17. Sortimentul și caracteristica bucatelor din terciuri de consistență: fărâmițoasă și densă.</p> <p>K18. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din terciuri</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pireu din leguminoase - Leguminoase/ năut cu piept afumat și sos roșu - Budincă din fasole și cartofi cu smântână - Pireu din linte cu slănină și ceapă - Fasole înăbușite în sos - *Fasole păstăi cu ou (rețetar) <ul style="list-style-type: none"> - Terci din hrișcă fărâmițoasă cu ceapă - Terci din orez cu fructe uscate - Terci din orez/ ovăz/ griș cu lapte - Mămăligă cu smântână/ lapte - Crochete din făină de porumb cu brânză - Budincă din orez cu brânză de
---	---	---

<p>etapelor procesului tehnologic;</p> <p>S₁₅. Prepară, bucate din paste făinoase fierte și coapte conform etapelor procesului tehnologic;</p> <p>S₁₆. Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>S₁₇. Servește bucatele și garniturile din leguminoase, crupe și paste făinoase conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₈. Apreciază calitatea bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase conform indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₉. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>S₂₀. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₂₁. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₂₂. Specifică termenele și condițiile de păstrare a bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</p>	<p>de diferită consistență. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₉. Reguli de servire a bucatelor din crupe.</p> <p>K₂₀. Sortimentul și caracteristica bucatelor din paste făinoase.</p> <p>K₂₁. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din paste făinoase.</p> <p>K₂₂. Procesul tehnologic de fierbere a pastelor făinoase prin diverse metode.</p> <p>K₂₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din paste făinoase fierte.</p> <p>K₂₄. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din paste făinoase coapte. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₅. Reguli de servire a bucatelor din paste făinoase.</p>	<p>vaci și sos de mere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Budincă din crupe grâu cu dovleac - Alivancă - Macaroane fierte cu șuncă și pastă de tomate - Macaroane coapte cu cașcaval - Babă din macaroane/ tăiței - Budincă din tăiței cu fructe și sos dulce
--	--	---

Specificații metodologice

Modulul 5. *Prepararea garniturilor* are o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice, o condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultatele învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de

cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane).

*Prepararea bucatelor și garniturilor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste practice și teoretice, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație.
- caracterizeze bucatele din legume, ciuperci, leguminoase, crupe și paste făinoase, conform clasificării.
- asocieze garniturile cu preparate din carne și pește.
- selecteze sosuri pentru bucate din legume, leguminoase, crupe și paste făinoase.
- determine calitatea și cantitatea materiei prime necesare pentru prepararea bucatelor.
- aplice cerințele igienico-sanitare la prepararea și păstrarea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase.
- prepare bucate și garnituri din: legume și ciuperci fierte; legume și ciuperci prăjite; legume și ciuperci prăjite; legume înăbușite; legume și ciuperci coapte; leguminoase; crupe; paste făinoase.
- utilizeze, respectând instrucțiunile, utilajul, mecanismele și ustensilele la prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, conform normelor de securitate și sănătate în muncă.
- aprecieze calitatea produsului finit, în baza indicilor organoleptici.
- prezinte preparatul gata pentru servire, respectând cerințele igienico-sanitare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, respectând procesul tehnologic și cerințele igienico-sanitare.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate și garnituri:

- cartofi prăjiți în cantitate mare de grăsime,

- tocană de legume,
- legume la grătar,
- budincă din orez și fructe uscate,
- babă din macaroane/tăiței.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru preparatul respectiv, $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele/garniturile propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor/garniturilor, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- cartofi, ceapă, morcov, nap, varză, bostan, varză, ciuperci, dovlecei, vinete, ardei, roșii, sfeclă
- mazăre verde, fasole, năut, mazăre uscată,
- lapte, ouă, smântână, brânză de vaci, cașcaval,
- grăsimi culinară, unt, margarină, ulei,
- crupe de mei, crupe de hrișcă, orez, griș, zahăr etc crupe de grâu,
- fructe uscate, mere,
- macaroane, tăiței, spaghete, făină de grâu, pesmeți,
- piept afumat, slănină, șuncă,
- piper, frunză de dafin, vanilie,
- sare, piure de tomate, bulion.

Modulul 6 PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ ȘI BRÂNZĂ DE VACI

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci, respectând etapele procesului tehnologic și cerințele igienico-sanitare.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1. Prepare bucate din ouă	10	6	16
RÎ 2. Prepare bucate din brânză de vaci	10	12	22
Evaluare modul	2	6	8
Total	22	24	46

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
RÎ 1. Prepare bucate din ouă	6	28	34
RÎ 2. Prepare bucate din brânză de vaci	6	56	62
Evaluare modul	2	7	9
Total	14	91	105

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepararea bucatelor din ouă Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S₁. Argumentează importanța ouălor în alimentația omului;</p> <p>S₂. Caracterizează ouăle și produsele de ouă ca materie primă;</p> <p>S₃. Descrie cerințele de recepționare calitativă și cantitativă a ouălor și de depozitare a acestora;</p> <p>S₄. Apreciază calitatea ouălor prin diverse metode; Clasifică bucatele din ouă;</p> <p>S₅. Explică modificările proteinelor (albuminelor) ce au loc la prelucrarea termică a ouălor;</p>	<p>K₁. Importanța ouălor în alimentație.</p> <p>K₂. Clasificarea și caracteristica merceologică a ouălor și produselor din ouă.</p> <p>K₃. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a ouălor și depozitarea acestora. Metode de apreciere a calității ouălor.</p> <p>K₄. Cerințe igienico-sanitare pentru prelucrarea primară a ouălor.</p> <p>K₅. Clasificarea bucatelor din ouă.</p> <p>K₆. Modificările proteinelor (albuminelor) ce au loc la</p>	

<p>S₆. Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din ouă în baza Rețetarului;</p> <p>S₇. Calculează cantitatea (masă, volum) a ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor din ouă, conform documentației normative;</p> <p>S₈. Selectează utilajul, inventarul, ustensilele necesare preparării bucatelor din ouă;</p> <p>S₉. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor din ouă;</p> <p>S₁₀. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din ouă.</p> <p>S₁₁. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor din ouă, conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₁₂. Realizează prelucrarea primară a ouălor, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₁₃. Prepară, bucate din ouă fierte, prăjite, coapte conform etapelor procesului tehnologic;</p> <p>S₁₄. Servește bucatele din ouă conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₅. Apreciază calitatea bucatelor din ouă în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₆. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din ouă;</p> <p>S₁₇. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₈. Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₉. Specifică termenele și condițiile de păstrare a bucatelor din ouă.</p>	<p>prelucrarea termică a ouălor.</p> <p>K₇. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor din ouă, în baza Rețetarului.</p> <p>K₈. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din ouă.</p> <p>K₉. Utilaj (ovoscop), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor din ouă.</p> <p>K₁₀. Norme de securitate și sănătate în muncă la prepararea bucatelor din ouă.</p> <p>K₁₁. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor din ouă.</p> <p>K₁₂. Sortimentul și caracteristica bucatelor din ouă fierte.</p> <p>K₁₃. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din ouă fierte.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de preparare ouălor fierte. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Reguli de servire a ouălor fierte.</p> <p>K₁₆. Sortimentul și caracteristica bucatelor din ouă prăjite și coapte.</p> <p>K₁₇. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din ouă prăjite și coapte.</p> <p>K₁₈. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă prăjite și coapte. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₉. Reguli de servire a bucatelor din ouă prăjite și coapte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ouă fierte - Ouă fierte pașot - Ouă prăjite ochi cu produse de carne - Ochiuri cu brânză de oi - Omletă cu cașcaval - Scrob moldovenesc - Omletă umplută cu produse de carne
Rezultatul învățării 2. Prepararea bucatelor din brânză de vaci		
<p>S₁. Argumentează importanța brânzei de vaci în alimentația omului;</p> <p>S₂. Caracterizează brânza de vaci ca materie primă;</p> <p>S₃. Descrie cerințele de recepționare calitativă și cantitativă a brânzei de vaci și de depozitare a acesteia;</p> <p>S₄. Apreciază calitatea brânzei de vaci, în baza indicilor organoleptici;</p>	<p>K₁. Importanța brânzei de vaci în alimentația omului.</p> <p>K₂. Caracteristica merceologică a brânzei de vaci.</p> <p>K₃. Cerințe de recepționare calitativă (organoleptic) și cantitativă a brânzei de vaci și depozitarea acesteia.</p> <p>K₄. Clasificarea bucatelor din brânză de vaci.</p> <p>K₅. Modificările proteinelor (albuminelor) ce au loc la prelucrarea termică a brânzei de vaci.</p>	

<p>S5. Clasifică bucatele din brânză de vaci; S6. Explică modificările proteinelor (albuminelor) ce au loc la prelucrarea termică a brânzei de vaci; S7. Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci în baza Rețetarului; S8. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci conform documentației normative; S9. Selectează utilajul, inventarul, ustensilele necesare preparării bucatelor din brânză de vaci; S10. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci, conform cerințelor ergonomice; S11. Prepară, bucate fierte, la abur, prăjite, coapte din brânză de vaci conform etapelor procesului tehnologic; S12. Servește bucatele din brânză de vaci conform regulilor de servire; S13. Apreciază calitatea bucatelor din brânză de vaci în baza indicilor organoleptici; S14. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din brânză de vaci; S15. Explică cauzele defectelor identificate; S16. Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate; S17. Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din brânză de vaci.</p>	<p>K6. Cerințe igienico-sanitare pentru prelucrarea primară a ouălor. K7. Norme de securitate și sănătate în muncă la prepararea bucatelor din ouă. K8. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci, în baza Rețetarului. K9. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci. K10. Sortimentul și caracteristica bucatelor fierte din brânză de vaci. K11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor fierte din brânză de vaci. K12. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor fierte din brânză de vaci. Cerințe de calitate. K13. Reguli de servire a bucatelor din brânză de vaci fierte. K14. Sortimentul și caracteristica bucatelor prăjite și coapte din brânză de vaci. K15. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor prăjite și coapte din brânză de vaci. K16. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor prăjite și coapte din brânză de vaci. Cerințe de calitate. K17. Reguli de servire a bucatelor prăjite și coapte din brânză de vaci.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Papanăș fierți - Papanăș din brânză de vaci prăjiți - Papanăș cu stafide și nuci - *Papanăș din brânză de vaci cu morcov <ul style="list-style-type: none"> - Sufleu copt din brânză - Budincă din brânză - Sufleu fiert la aburi din brânză de vaci
--	---	--

Specificații metodologice:

Fiind o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cit și pentru cele practice, o condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cit și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocate pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

*Fiecare elev va efectua toate lucrările practice propuse în modul, cu excepția celor cu asterisc, prepararea cărora este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța bucatelor din ouă și brânză de vaci în alimentație.
- caracterizeze ouăle și brânza de vaci din punct de vedere merceologic.
- pregătească materia primă pentru întrebuințare, respectând cerințele igienico-sanitare.
- prepare bucate din ouă și brânză de vaci, respectând etapele procesului tehnologic.
- aplice cerințele igienico-sanitare la prepararea și păstrarea bucatelor din ouă și brânză de vaci.
- utilizeze corect ustensilele în procesul de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza incilor organoleptici.
- prezinte preparatul finit, respectând regulile de servire.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din ouă și brânză de vaci, respectând cerințele igienico-sanitare și etapele procesului tehnologic.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Ouă ochiuri cu produse de carne
- Omletă cu cașcaval
- Omletă umplută

- Papanăși prăjiți din brânză de vaci
- Budincă din brânză de vaci
- Sufleu din brânză de vaci

Criterii de evaluare a produselor și proceselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate estetic, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Umplutura la incizie este văskoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din brânză și ouă, cât și produsul finit, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- produse de carne; ouă, smântâna, brânză de vaci, cașcaval;
- ulei, unt, margarină de masă,
- ceapă verde, verdeță de pătrunjel, mărar, morcov;
- făină de grâu, crupe de griș, pesmeți,
- zahăr, sare, vanilie, dulceață, stafide, nuci.

Modulul 7. PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a bucatelor dulci și băuturilor, respectând procesul tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate la locul de muncă. Acest modul vizează dobândirea de rezultate ale învățării și constituie fundamentul formării competențelor profesionale de preparare a bucatelor dulci și băuturilor.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul	IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>			
RÎ 1. Prepare bucate dulci	22	18	40
RÎ 2. Prepare băuturi fierbinți și reci	8	6	14
Evaluare modul	2	6	8
Total	32	30	62

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul	I/I	I/A	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>			
RÎ 1. Prepare bucate dulci	8	56	64
RÎ 2. Prepare băuturi fierbinți și reci	2	21	23
Evaluare modul	2	7	9
Total	12	84	96

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1: Prepararea bucatelor dulci.	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
Aptitudini (S) S1. Argumentează importanța bucatelor dulci în alimentație; S2. Caracterizează bucatele dulci conform clasificării; S3. Caracterizează materia primă utilizată la prepararea bucatelor dulci; S4. Explică modificările glucidelor ce au loc în procesul tehnologic de preparare a bucatelor	Unități de conținut (K) K1. Importanța bucatelor dulci în alimentație. Clasificarea și caracteristica bucatelor dulci. K2. Caracteristica merceologică a materiei prime utilizată la prepararea bucatelor dulci (zahăr, produse zaharoase, agenți de gelificare: amidon, gelatina, agar-agar). K3. Modificările glucidelor ce au loc în procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci și băuturilor reci și calde. K4. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea	

<p>dulci;</p> <p>S₅. Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor dulci, în baza Rețetarului;</p> <p>S₆. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor dulci, conform documentației normative;</p> <p>S₇. Utilizează vasele, ustensilele, utilajul, necesare pregătirii bucatelor dulci conform destinației;</p> <p>S₈. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor dulci, conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₉. Aplică cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor dulci și băuturilor reci și calde;</p> <p>S₁₀. Pregătește fructele și pomușoarele pentru servire, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₁₁. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bucatelor dulci;</p> <p>S₁₂. Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor dulci, respectând cerințele igienico-sanitare ;</p> <p>S₁₃. Prepară bucate dulci reci și calde conform etapelor procesului tehnologic;</p> <p>S₁₄. Selectează sosuri pentru servirea bucatelor dulci reci și calde;</p> <p>S₁₅. Aplică elemente moderne de ornare pentru</p>	<p>bucatelor dulci și băuturilor reci și calde în baza Rețetarului.</p> <p>K₅. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor reci și calde.</p> <p>K₆. Utilaj (frigidier, storcător de fructe) ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor dulci.</p> <p>K₇. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor dulci.</p> <p>K₈. Cerințe igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor dulci și băuturilor reci și calde.</p> <p>K₉. Fructe și pomușoare proaspete. Forme de tăiere, ornare și servire.</p> <p>K₁₀. Sortimentul și caracteristica compoturilor.</p> <p>K₁₁. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea compoturilor.</p> <p>K₁₂. Procesul tehnologic de preparare a compoturilor din fructe și pomușoare proaspete, uscate, congelate. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₃. Reguli de servire a compoturilor.</p> <p>K₁₄. Sortimentul și caracteristica chiselurilor.</p> <p>K₁₅. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea chiselurilor.</p> <p>K₁₆. Procesul tehnologic de preparare a chiselurilor de diferită consistență. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₇. Reguli de servire a chiselurilor.</p> <p>K₁₈. Sortimentul și caracteristica jeleurilor.</p> <p>K₁₉. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea jeleurilor.</p> <p>K₂₀. Procesul tehnologic de preparare a diferitor tipuri de jeleuri. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₁. Reguli de servire a jeleurilor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fructe și pomușoare proaspete cu zahăr - Compot din fructe/pomușoare proaspete - *Compot din fructe uscate/congelate - Prune cu nuci în sirop, cu frică spumată - Mere sau pere cu sirop - Chisel din lapte. - Chisel din fructe/pomușoare <ul style="list-style-type: none"> - Jeleu de fructe proaspete/conservate - *Jeleu din suc de fructe
---	--	---

<p>bucatele dulci reci și calde;</p> <p>S16. Servește bucatele dulci reci și calde, conform regulilor de servire;</p> <p>S17. Apreciază calitatea bucatelor dulci reci și calde, în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S18. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor dulci reci și calde;</p> <p>S19. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S20. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S21. Specifică condițiile de păstrare a bucatelor dulci, conform actelor legislative în vigoare;</p>	<p>K22. Sortimentul și caracteristica șerbetului (mousse), sambuk-ului, cremelor.</p> <p>K23. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea șerbetului, sambuk-ului, cremelor.</p> <p>K24. Procesul tehnologic de preparare a diferitor tipuri de șerbet, sambuk, creme. Cerințe de calitate.</p> <p>K25. Reguli de servire a șerbetului, sambuk-ului, cremelor.</p> <p>K26. Sortimentul și caracteristica bucatelor dulci calde.</p> <p>K27. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor dulci calde.</p> <p>K28. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci calde (din mere, budinci, sufleuri). Cerințe de calitate.</p> <p>K29. Reguli de servire a bucatelor dulci calde.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Șerbet din mere - Sambuk din caise - Cremă de vanilie/ nuci <ul style="list-style-type: none"> - Mere prăjite în aluat - *Șarlotă de mere cu sos de caise - Budincă din mere cu nuci. - Mere umplute cu orez și stafide (nr.222 din Pitirimova) - *Mere coapte cu frișcă spumată și nuci - Sufleu de vanilie/ciocolată/ nuci
<p>Rezultatul învățării 1: Prepararea băuturi fierbinți și reci</p>		
<p>S1. Argumentează importanța băuturilor fierbinți și reci în alimentație;</p> <p>S2. Caracterizează băuturile fierbinți și reci;</p> <p>S3. Caracterizează materia primă utilizată la prepararea băuturilor fierbinți și reci;</p> <p>S4. Explică modificările substanțelor aromatice, gustative și colorante ce au loc în procesul tehnologic de preparare a băuturilor fierbinți și reci;</p> <p>S5. Completează fișa tehnologică pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci, în baza Retetarului;</p> <p>S6. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci, conform</p>	<p>K1. Importanța băuturilor fierbinți și reci în alimentație. Clasificarea băuturilor fierbinți și reci.</p> <p>K2. Caracteristica merceologică a materiei prime pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci.</p> <p>K3. Modificări ale substanțelor aromatice, gustative și colorante ce au loc în procesul tehnologic de preparare a băuturilor fierbinți și reci.</p> <p>K4. Utilaje (râșniță, aparat pentru fierberea cafelei, aparat de fiert apa) ustensile și veselă pentru prepararea și servirea băuturilor fierbinți și reci.</p> <p>K5. Sortimentul și caracteristica ceaiului.</p> <p>K6. Cerințe de pregătire a infuziei de ceai.</p> <p>K7. Procesul tehnologic de preparare a ceaiului.</p> <p>K8. Cerințe de calitate.</p> <p>K9. Reguli de servire a ceaiului.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ceai cu lămâie

<p>documentației normative;</p> <p>S7. Selectează vasele, ustensilele necesare pregătirii băuturilor fierbinți și reci;</p> <p>S8. Organizează locul de muncă pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci, conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S9. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară preparării băuturilor fierbinți și reci;</p> <p>S10. Pregătește materia primă pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S11. Prepară băuturi fierbinți și reci conform etapelor procesului tehnologic;</p> <p>S12. Servește băuturile fierbinți și reci conform regulilor de servire;</p> <p>S13. Apreciază calitatea băuturilor fierbinți și reci, în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S14. Identifică defectele apărute la prepararea băuturilor fierbinți și reci.</p> <p>S15. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S16. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S17. Specifică condițiile de păstrare a băuturilor fierbinți și reci, conform actelor legislative în vigoare.</p>	<p>K10. Sortimentul și caracteristica cafelei.</p> <p>K11. Cerințe de pregătire a boabelor de cafea pentru utilizare.</p> <p>K12. Procesul tehnologic de preparare a cafelei prin diverse metode. Cerințe de calitate.</p> <p>K13. Reguli de servire a cafelei.</p> <p>K14. Procesul tehnologic de preparare a cacao.</p> <p>K15. Procesul tehnologic de preparare a ciocolatei fierbinți.</p> <p>K16. Sortimentul și caracteristica băuturilor reci (cafea glasse, cocktail-uri lactate, băuturi din fructe și pomușoare).</p> <p>K17. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea băuturilor reci.</p> <p>K18. Procesul tehnologic de preparare a băuturilor reci. Cerințe de calitate.</p> <p>K20. Reguli de servire a băuturilor reci.</p>	<p>- Cafea cu lapte</p> <p>- Cacao cu lapte</p> <p>- *Ciocolată cu frișcă spumată</p> <p>- Cocktailuri lactate</p> <p>- Căfea Glasse</p>
---	--	--

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Se recomandă realizarea de către fiecare elev a lucrărilor practice propuse.

*Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

La începutul modului, profesorul va informa elevii despre strategia de evaluare a rezultatelor învățării, inclusiv data, timpul, locul, modalitatea și criteriile de evaluare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța consumului bucatelor dulci și băuturilor în alimentație.
- descrie sortimentul și caracteristica bucatelor dulci și băuturilor, conform clasificării.
- pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor, respectând cerințele igienico-sanitare;
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela, conform instrucțiunilor, pentru prepararea și servirea bucatelor dulci și băuturilor .
- prepare bucate dulci și băuturi fierbinți și reci, respectând etapele procesului tehnologic.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- prezinte preparatul gata pentru servire, în conformitate cu regulile de etică și estetică.
- specifice condițiile de păstrare a bucatelor dulci și băuturilor, conform actelor legislative în vigoare.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor dulci și băuturilor, respectând etapele procesului tehnologic.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Compot din fructe proaspete
- Jeleu din fructe

- Șerbete de mere
- Sambuk de caise
- Cremă (vanilată din smântână/de ciocolată)
- Mere prăjite în aluat
- Mere umplute cu orez și stafide
- Prune cu nuci în sirop, cu frică spumată
- Cafea orientală/cu lapte
- Cacao

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Consistența este omogenă, fără aglomerări (bucate dulci gelatinoase).
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor preparatului respectiv.

Materie primă recomandată:

- fructe și pomsopete/uscate/congelate, nuci, prune uscate, stafide, dulceață, lămâie,
- smântână, unt, lapte, frișcă (35%), înghețată. ouă,
- zahăr, scorțișoară, acid citric, vanilie, gheață alimentară,
- ceai, cafea boabe, cacao, ciocolată,
- amidon de cartofi, amidon de porumb, gelatină, agar-agar
- orez, griș,
- sirop, vin roșu.

Modulul 8. PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a bucatelor din pește, respectând etapele procesul tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate la locul de muncă. Acest modul vizează dobândirea de rezultate ale învățării și constituie fundamentul formării competențelor profesionale de preparare a bucatelor din pește.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Prelucreze primar peștele	12	6	18
RÎ 2.	Prepare bucate din pește fiert, prăjit, înăbușit, copt	18	24	42
RÎ 3.	Prepare bucate din masă tocată de pește	12	12	24
RÎ 4.	Prepare bucate din fructe de mare	8	6	14
Recapitulare modul				
Evaluare modul				
Total		54	54	108

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Prelucreze primar peștele	4	21	25
RÎ 2.	Prepare bucate din pește fiert, prăjit, înăbușit, copt	10	91	101
RÎ 3.	Prepare bucate din masă tocată de pește	4	56	60
RÎ 4.	Prepare bucate din fructe de mare	4	21	25
Evaluare modul				
Total		24	196	220

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prelucrarea primară a peștelui		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S₁. Argumentează importanța peștelui în alimentație;</p> <p>S₂. Caracterizează speciile de pește, conform clasificării;</p> <p>S₃. Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a peștelui;</p> <p>S₄. Apreciază calitatea peștelui, conform indicilor organoleptici;</p> <p>S₅. Specifică condițiile de depozitare și păstrare a peștelui recepționat;</p> <p>S₆. Explică etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui;</p> <p>S₇. Utilizează ustensilele, inventarul și utilajul pentru prelucrarea peștelui, conform destinației;</p> <p>S₈. Organizează locul de muncă pentru prelucrarea primară a peștelui, conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₉. Aplică cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de prelucrare primară a peștelui;</p> <p>S₁₀. Realizează operațiile de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₁₁. Descrie operațiile de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilaginos, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₁₂. Explică particularitățile de prelucrare primară a unor specii de pește.</p> <p>S₁₃. Tranșează peștele în funcție de destinația culinară pentru a obține:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pește întreg, • pește nefiletat, 	<p>K₁. Importanța peștelui în alimentație.</p> <p>K₂. Clasificarea și caracteristica speciilor de pește recepționate în unitățile de alimentație publică.</p> <p>K₃. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a peștelui și depozitarea acestuia.</p> <p>K₄. Indici organoleptici de apreciere a calității peștelui.</p> <p>K₅. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui.</p> <p>K₆. Utilaje (aparat pentru desolzare, cameră frigorifică), instrumente, inventar și ustensile pentru prelucrarea primară a peștelui.</p> <p>K₇. Norme de securitate și sănătate în muncă la exploatarea inventarului, ustensilelor și utilajului pentru prelucrarea peștelui.</p> <p>K₈. Cerințe igienico-sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea peștelui.</p> <p>K₉. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea peștelui.</p> <p>K₁₀. Cerințe igienico-sanitare pentru prelucrarea primară a peștelui.</p> <p>K₁₁. Etapele de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos (decongelarea peștelui congelat, desolzarea, spălarea, eviscerarea, spălarea, tranșarea).</p> <p>K₁₂. Metode de tranșare a peștelui cu schelet osos.</p> <p>K₁₃. Caracteristica și destinația culinară a semipreparatelor din pește cu schelet osos obținute în urma tranșării.</p> <p>K₁₄. Deșeuri obținute în urma tranșării peștelui cu schelet osos.</p>	<p>Prelucrarea primară a peștelui.</p> <p>Obținerea semipreparatelor din pește.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • file cu piele și oase, • file cu piele și fără oase, • file pur. <p>S₁₄. Pregătește semipreparate din pește în funcție de destinația culinară;</p> <p>S₁₅. Apreciază calitatea semipreparatelor din pește, conform indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₆. Specifică termenele și condițiile de păstrare a semipreparatelor din pește, conform actelor legislative în vigoare;</p> <p>S₁₇. Realizează calculele tehnologice pentru prelucrarea primară a peștelui, conform Rețetarului;</p> <p>S₁₈. Colectează deșeurile în procesul de prelucrare primară a peștelui, conform cerințelor igienico-sanitare.</p>	<p>K₁₅. Etapele de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilaginos.</p> <p>K₁₆. Particularitățile de prelucrare primară a unor specii de pește.</p> <p>K₁₇. Caracteristica și destinația culinară a semipreparatelor din pește cu schelet cartilaginos.</p> <p>K₁₈. Deșeurile obținute în urma prelucrării primare a peștelui cu schelet cartilaginos.</p> <p>K₁₉. Cerințe de calitate a peștelui prelucrat și a semipreparatelor din pește.</p> <p>K₂₀. Termene și condiții de păstrare a peștelui prelucrat.</p> <p>K₂₁. Calcule tehnologice pentru prelucrarea primară a peștelui.</p>	
Rezultatul învățării 2. Prepararea bucatelor din pește fiert, prăjit, înăbușit, copt.		
<p>S₁. Caracterizează bucatele din pește, conform clasificării;</p> <p>S₂. Asociază bucatele din pește cu garnituri;</p> <p>S₃. Selectează sosuri pentru bucate din pește;</p> <p>S₄. Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din pește, în baza Rețetarului;</p> <p>S₅. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor din pește, conform Rețetarului;</p> <p>S₆. Utilizează vasele, ustensiile și utilajul necesare preparării bucatelor din pește, conform destinației;</p> <p>S₇. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor din pește, conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₈. Aplică cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din pește;</p> <p>S₉. Selectează materia primă de bază și auxiliară</p>	<p>K₁. Clasificarea și caracteristica bucatelor din pește.</p> <p>K₂. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din pește.</p> <p>K₃. Principii de asociere a preparatelor din pește cu garnituri.</p> <p>K₄. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din pește.</p> <p>K₅. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor din pește, în baza Rețetarului.</p> <p>K₆. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește.</p> <p>K₇. Cerințe igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare a bucatelor din pește.</p> <p>K₈. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor din pește.</p> <p>K₉. Utilaj, inventar, ustensiile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor din pește.</p>	

<p>necesară pregătirii bucatelor din pește;</p> <p>S₁₀. Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din pește, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₁₁. Prepară bucatele din pește, respectând etapele procesului tehnologic:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pește fiert prin metoda de bază, • pește fiert în cantitate mică de lichid, • pește prăjit prin metoda de bază, • pește prăjit în cantitate mare de grăsime, • pește la grătar, • pește înăbușit, • pește copt; <p>S₁₂. Aplică elemente ale tendințelor moderne la prepararea și servirea bucatelor din pește;</p> <p>S₁₃. Servește bucatele din pește conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₄. Apreciază calitatea bucatelor din pește în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₅. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din pește;</p> <p>S₁₆. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₇. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₈. Explică modificările proteinelor, lipidelor ce au loc la tratarea termică a peștelui;</p> <p>S₁₉. Specifică termenele și condițiile de păstrare a bucatelor din pește, conform actelor legislative în vigoare.</p>	<p>K₁₀. Sortimentul și caracteristica bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și fiert în apă scăzută.</p> <p>K₁₁. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>K₁₂. Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la fierberea peștelui.</p> <p>K₁₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fiert prin metoda de bază. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fiert în apă scăzută. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Reguli de servire a bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>K₁₆. Sortimentul și caracteristica bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și prăjit în cantitate mare de grăsime.</p> <p>K₁₇. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime.</p> <p>K₁₈. Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la prăjirea peștelui.</p> <p>K₁₉. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₀. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit în cantitate mare de grăsime. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₁. Reguli de servire a bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime.</p>	<p>- Pește fiert cu legume fierte și sos polonez</p> <p>- *Pește fiert în lapte cu cartofi fierți</p> <p>- Pește prăjit cu cartofi prăjiți și sos roșu de bază</p> <p>- Pește prăjit cu terci de hrișcă fărâmicios și sos de smântână</p> <p>- Pește prăjit fri cu cartofi prăjiți fri</p> <p>- Pește prăjit cu unt verde cu cartofi prăjiți</p> <p>- Pește prăjit în aluat</p> <p>- *Pește prăjit la grătar</p>
---	--	---

	<p>K₂₂. Sortimentul și caracteristica bucatelor din pește înăbușit.</p> <p>K₂₃. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește înăbușit.</p> <p>K₂₄. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește înăbușit. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₅. Reguli de servire a bucatelor din pește înăbușit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pește înăbușit în sos de roșii cu legume și pireu de cartofi - Pește cu legume
	<p>K₂₆. Sortimentul și caracteristica bucatelor din pește copt.</p> <p>K₂₇. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește copt.</p> <p>K₂₈. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește copt. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₉. Reguli de servire a bucatelor din pește copt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pește copt cu sos de smântână - *Pește copt cu ou - *Pește copt ca la ruși - Pește copt cu sos de smântână și ciuperci - Pește copt cu sos roșu cu ceapă și ciuperci - Pește copt cu roșii
Rezultatul învățării 3: Prepararea bucatelor din masă tocată de pește		
<p>S₁. Distinge tipurile de masă tocată de pește;</p> <p>S₂. Caracterizează materia primă pentru pregătirea masei tocate de pește;</p> <p>S₃. Utilizează utilajul, ustensilele și inventarul necesar pentru pregătirea masei tocate de pește, conform destinației;</p> <p>S₄. Organizează locul de muncă pentru pregătirea masei tocate de pește, conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₅. Aplică cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă, în procesul de pregătire a masei tocate de pește și a semipreparatelor din aceasta;</p> <p>S₆. Selectează materia primă pentru pregătirea masei tocate de pește;</p> <p>S₇. Apreciază calitatea materiei prime din masă tocată de pește în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₈. Pregătește masa tocată de pește naturală, cu adaos</p>	<p>K₁. Sortimentul și caracteristica masei tocate de pește.</p> <p>K₂. Caracteristica materiei prime pentru pregătirea masei tocate de pește.</p> <p>K₃. Utilaj (mașina de tocat carne), ustensile, inventar pentru pregătirea masei tocate de pește.</p> <p>K₄. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru pregătirea masei tocate de pește.</p> <p>K₅. Cerințe igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de pregătire a masei tocate de pește și a semipreparatelor din aceasta;</p> <p>K₆. Procesul tehnologic de pregătire a masei tocate naturale de pește, cu adaos de pâine și pentru sufleu.</p> <p>K₇. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor din masă tocată naturală de pește, cu adaos de pâine și pentru sufleu.</p> <p>K₈. Cerințe de calitate a masei tocate de pește și a semipreparatelor din masa tocată de pește.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pârjoale cu pireu de cartofi și sos de tomate - Zraze tocate de pește cu cartofi prăjiți - *Chiftele din pește cu terci de orez și sos de smântână cu pastă de tomate - *Ruladă de pește cu cartofi fierți și sos de smântână

<p>de pâine și pentru sufleu, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₉. Pregătește semipreparate din masă tocată de pește naturală, cu adaos de pâine și pentru sufleu, conform Rețetarului;</p> <p>S₁₀. Umples peștele prin diferite metode, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₁₁. Apreciază calitatea semipreparatelor din masă tocată de pește în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₂. Specifică termenele și condițiile de păstrare a masei tocate și a semipreparatelor din masă tocată de pește, conform actelor legislative în vigoare;</p> <p>S₁₃. Caracterizează preparatele culinare din masă tocată de pește conform clasificării;</p> <p>S₁₄. Asociază preparatele culinare din masă tocată de pește cu garnituri;</p> <p>S₁₅. Selectează sosurile pentru preparatele culinare din masă tocată de pește;</p> <p>S₁₆. Prepară bucate din masă tocată de pește și pește umplut, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₁₇. Servește bucatele din masă tocată de pește, conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₈. Apreciază calitatea bucatelor din masă tocată de pește în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₉. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din masă tocată de pește;</p> <p>S₂₀. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₂₁. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₂₂. Specifică termenele și condițiile de păstrare a bucatelor din masă tocată de pește și a peștelui umplut, conform actelor legislative în vigoare;</p> <p>S₂₃. Explică particularitățile specifice bucatelor de pește din bucătăria moldovenească.</p> <p>S₂₄. Prepară bucate de pește din bucătăria moldovenească, respectând etapele procesului</p>	<p>K₉. Termeni și condiții de păstrare a masei tocate de pește și a semipreparatelor din masa tocată de pește.</p> <p>K₁₀. Sortimentul și caracteristica preparatelor culinare din masă tocată de pește.</p> <p>K₁₁. Principii de asociere a bucatelor din masă tocată de pește cu garnituri.</p> <p>K₁₂. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucatele din masă tocată de pește</p> <p>K₁₃. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată de pește.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masă tocată de pește. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Reguli de servire a bucatelor din masă tocată de pește.</p> <p>K₁₆. Sortimentul și caracteristica peștelui umplut.</p> <p>K₁₇. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea peștelui umplut.</p> <p>K₁₈. Procesul tehnologic de preparare a peștelui umplut prin diverse metode. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₉. Reguli de servire a peștelui umplut.</p> <p>K₂₀. Particularități specifice bucatelor de pește din bucătăria moldovenească.</p> <p>K₂₁. Sortimentul și caracteristica bucatelor de pește din bucătăria moldovenească.</p> <p>K₂₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor de pește din bucătăria moldovenească.</p> <p>K₂₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor de pește din bucătăria moldovenească. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₄. Reguli de servire a bucatelor de pește din bucătăria moldovenească.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pește umplut (întreg) cu garnitură de legume - *File de pește umplut <ul style="list-style-type: none"> - Pește prăjit cu sos mujdei - Pește ca la Chișinău - Chifteluțe de pește ca la moldoveni cu mămăligă - Pește ca acasă - Crap umplut cu orez - Plachie de pește
---	---	---

tehnologic.		
Rezultatul învățării 4. Prepararea bucatelor din fructe de mare		
<p>S₁. Argumentează importanța bucatelor din fructe de mare în alimentație;</p> <p>S₂. Caracterizează fructele de mare, conform clasificării;</p> <p>S₃. Apreciază calitatea fructelor de mare, conform indicilor organoleptici;</p> <p>S₄. Caracterizează sortimentul bucatelor din fructe de mare;</p> <p>S₅. Asociază bucatele din fructe de mare cu garnituri;</p> <p>S₆. Selectează sosuri pentru bucatele din fructe de mare;</p> <p>S₇. Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din fructe de mare, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₈. Prepară bucate din fructe de mare, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₉. Servește bucatele din fructe de mare conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₀. Apreciază calitatea bucatelor din fructe de mare în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₁. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din fructe de mare;</p> <p>S₁₂. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₃. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate.</p>	<p>K₁. Importanța fructelor de mare în alimentație.</p> <p>K₂. Clasificarea și caracteristica fructelor de mare.</p> <p>K₃. Indici organoleptici de apreciere a calității fructelor de mare.</p> <p>K₄. Sortimentul și caracteristica bucatelor din fructe de mare.</p> <p>K₅. Principii de asociere a preparatelor din fructe de mare cu garniturile.</p> <p>K₆. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucatele din fructe de mare.</p> <p>K₇. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din fructe de mare.</p> <p>K₈. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din fructe de mare. Cerințe de calitate.</p> <p>K₉. Reguli de servire a bucatelor din fructe de mare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Creveți cu orez - *Raci fierți - Creveți copți în sos de smântână - Calmari în sos de tomate

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare, printre care:

- de comunicare: descrierea, exemplificarea, instrucțiunile, problematizarea, discuția colectivă și oral-vizuale
- de explorare: observația directă, demonstrația grafică, demonstrația proceselor
- de acțiune reală: exercițiul, lucrări practice de preparare a bucatelor din pește

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane).

* Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța bucatelor din pește în alimentație.
- aprecieze organoleptic calitatea peștelui, în baza indicilor organoleptici.
- utilizeze utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prelucrarea primară a peștelui și prepararea bucatelor din pește, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.
- specifice condițiile și termenele de păstrare a peștelui prelucrat, conform actelor legislative în vigoare.
- determine conținutul de deșuri la prelucrarea primară a peștelui.
- aplice cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare și păstrare a bucatelor din pește.
- prepare bucate din pește fiert; prăjit; înăbușit; copt; din masă tocată de pește; fructe de mare, respectând etapele procesului tehnologic.
- aprecieze calitatea produsului finit, în baza indicilor organoleptici.
- servească bucatele din pește, în conformitate cu regulile de etică și estetică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din pește, respectând cerințele igienico-sanitare și etapele procesului tehnologic.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Pește prăjit cu mujdei
- Pește copt cu sos de smântână
- Pârjoale din masă tocată de pește
- Chiftelute moldovenești cu mămăligă
- Creveți copți în sos de smântână

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate estetic, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Preparatele din masă tocată au o consistență omogenă, succulentă, moale, elastică.
- Consistență moale, pătrunsă (pește).
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor preparatului respectiv.

Proba practică va include, în mod obligatoriu, realizarea calculelor. Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din pește, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materii prime recomandate:

Pește proaspăt, pește congelat, crevete, calmari

legume: morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, ardei chili, ardei dulci roșii, usturoi, ciuperci albe uscate, verdeață (pătrunjel, mărar, coriandru, busuioc), cartofi lămâie,

moare de castraveți murați, pireu de tomate, lapte și produse lactate: lapte, smântână. ouă: de găină proaspete crupe și produse cerialiere: făină de grâu, făină de porumb, orez grăsimi: grăsime culinară, margarină de masă, ulei de măsline, unt, ulei vegetal. zahăr. produse gustative și condimente: chimen, muștar, piper negru măcinat, muștar praf, muștar de masă, tarhon, coriandru, sare de lămâie oțet 3%, vin alb sec, sare.

Modulul 9. PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a bucatelor din carne și pasăre, respectând procesul tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul				
		IT	IP	Total
RÎ 1.	Prelucrarea primară a cărnii	26	6	32
RÎ 2.	Prepararea bucatelor de carne	44	60	104
RÎ 3.	Prelucrarea primară a păsărilor domestice	20	6	26
RÎ 4.	Prepararea bucatelor de pasăre	18	36	54
Recapitulare modul				
Evaluare modul				
Total		114	114	228

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul				
		I/I	I/A	Total
RÎ 1.	Prelucrarea primară a cărnii	10	91	101
RÎ 2.	Prepararea bucatelor de carne	16	126	142
RÎ 3.	Prelucrarea primară a păsărilor domestice	4	56	60
RÎ 4.	Prepararea bucatelor de pasăre	4	56	60
Evaluare modul				
Total		36	336	372

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prelucrarea primară a cărnii		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S₁. Argumentează importanța cărnii și a subproduselor în alimentație;</p> <p>S₂. Caracterizează speciile de carne și subprodusele;</p> <p>S₃. Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii și a subproduselor;</p> <p>S₄. Descrie condițiile de depozitare a cărnii și a subproduselor conform cerințelor de păstrare;</p> <p>S₅. Apreciază calitatea cărnii și a subproduselor conform indicilor organoleptici;</p> <p>S₆. Descrie etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii;</p> <p>S₇. Explică schemele tehnologice de tranșare a carcaselor vitelor mari cornute și vitelor mici;</p> <p>S₈. Numește destinația culinară a specialităților/ tranșelor;</p> <p>S₉. Descrie cerințele de prelucrare primară a subproduselor;</p> <p>S₁₀. Descrie cerințele de calitate a specialităților/ tranșelor, subproduselor;</p> <p>S₁₁. Specifică termenele și condițiile de păstrare a specialităților/ tranșelor, subproduselor prelucrate primar;</p> <p>S₁₂. Caracterizează semipreparatele din carne;</p> <p>S₁₃. Selectează ustensilele și inventarul necesar pentru prelucrarea primară a cărnii;</p> <p>S₁₄. Organizează locul de muncă pentru</p>	<p>K₁. Importanța cărnii și a subproduselor în alimentație.</p> <p>K₂. Clasificarea și caracteristica speciilor de carne și a subproduselor.</p> <p>K₃. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii și a subproduselor. Condiții de depozitare a cărnii și a subproduselor.</p> <p>K₄. Indici organoleptici de apreciere a calității cărnii și a subproduselor.</p> <p>K₅. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii.</p> <p>K₆. Ustensile, inventar și utilaje pentru prelucrarea primară a cărnii (mașina de afânat carnea, malaxorul).</p> <p>K₇. Norme de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii.</p> <p>K₈. Cerințe igienico-sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii.</p> <p>K₉. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea primară a cărnii.</p> <p>K₁₀. Cerințe igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a cărnii.</p> <p>K₁₁. Schema de tranșare a carcaselor vitelor mari cornute.</p> <p>K₁₂. Caracteristica și destinația culinară a specialităților/ tranșelor. Resturile de carne rezultate în urma tranșării.</p> <p>K₁₃. Cerințe de calitate a specialităților/ tranșelor obținute.</p> <p>K₁₄. Schema de tranșare a carcaselor vitelor mici (ovină și porcină).</p> <p>K₁₅. Caracteristica și destinația culinară a specialităților/ tranșelor. Resturile de carne rezultate în urma tranșării.</p> <p>K₁₆. Cerințe de calitate a specialităților/ tranșelor obținute.</p>	<p><i>Excursie tematică la întreprinderi de prelucrare a cărnii sau la hală</i></p> <p><i>Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină</i></p>

<p>prelucrarea cărnii conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₁₅. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de prelucrare primară a cărnii;</p> <p>S₁₆. Utilizează ustensiile, inventarul și utilajul pentru prelucrarea cărnii, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>S₁₇. Pregătește semipreparate din carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • în bucăți mari, • porționate, • în bucăți mici, • din masă tocată. <p>S₁₈. Apreciază calitatea semipreparatelor din carne în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₉. Specifică termenele și condițiile de păstrare a semipreparatelor din carne;</p> <p>S₂₀. Colectează deșeurile rezultate în procesul de prelucrare primară a cărnii conform cerințelor de păstrare;</p> <p>S₂₁. Realizează calculele tehnologice la prelucrarea primară a cărnii conform documentației normative.</p>	<p>K₁₇. Cerințe de prelucrare primară a subproduselor. Deșeurile rezultate în urma prelucrării subproduselor.</p> <p>K₁₈. Cerințe de calitate a subproduselor prelucrate primar.</p> <p>K₁₉. Termene și condiții de păstrare a specialităților/ tranșelor și subproduselor prelucrate primar.</p> <p>K₂₀. Calcule tehnologice pentru prelucrarea primară a cărnii.</p> <p>K₂₁. Clasificarea și caracteristica semipreparatelor din carne.</p> <p>K₂₂. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mari. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₃. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor porționate, naturale și pane. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₄. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mici. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₅. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor din masă tocată de carne: naturală și cu adaos de pâine. Cerințe de calitate.</p>	
Rezultatul învățării 2. Prepararea bucatelor din carne		
<p>S₁. Caracterizează grupurile de bucate din carne;</p> <p>S₂. Asociază bucatele din carne cu garnituri;</p> <p>S₃. Selectează sosuri pentru bucatele din carne și subproduse;</p> <p>S₄. Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse, în baza Rețetarului;</p> <p>S₅. Calculează cantitatea (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>S₆. Selectează vasele, ustensiile și utilajul</p>	<p>K₁. Clasificarea și caracteristica bucatelor din carne și subproduse.</p> <p>K₂. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne.</p> <p>K₃. Principii de asociere a preparatelor din carne și subproduselor cu garniturile.</p> <p>K₄. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din carne și subproduse.</p> <p>K₅. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse, în baza Rețetarului.</p> <p>K₆. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>K₇. Cerințe igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de</p>	

<p>necesare preparării bucatelor din carne și subproduselor;</p> <p>S₇. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₈. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>S₉. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară preparării bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>S₁₀. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>S₁₁. Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>S₁₂. Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate din:</p> <ul style="list-style-type: none"> • carne și subproduse fierte; • carne prăjită în bucăți mari prin metoda de bază și la cuptor; • carne și subproduse prăjite în bucăți porționate, naturale și panate; • carne și subproduse prăjite în bucăți mici; • carne și subproduse înăbușite; • carne și subproduse coapte; • masă tocată naturală; • masă tocată cu adaos de pâine. <p>S₁₂. Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>S₁₃. Servește bucatele din carne și subproduse conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₄. Apreciază calitatea bucatelor din carne și</p>	<p>preparare și păstrare a bucatelor din carne și subproduse.</p> <p>K₈. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse.</p> <p>K₉. Inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor din carne și subproduse.</p> <p>K₁₀. Sortimentul și caracteristica bucatelor din carne și subproduse fierte.</p> <p>K₁₁. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>K₁₂. Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la fierberea cărnii și a subproduselor.</p> <p>K₁₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne și subproduse fierte prin metoda de bază. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne fiartă în apă scăzută. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Reguli de servire a bucatelor din carne fiartă prin metoda de bază și în apă scăzută.</p>	<p>- Carne fiartă cu hrișcă fărămițioasă și sos roșu de bază.</p> <p>- Limbă fiartă cu sos alb de bază și cartofi fierți</p> <p>*Pârjoală naturală la aburi cu cartofi fierți și sos la aburi</p>
<ul style="list-style-type: none"> • carne și subproduse fierte; • carne prăjită în bucăți mari prin metoda de bază și la cuptor; • carne și subproduse prăjite în bucăți porționate, naturale și panate; • carne și subproduse prăjite în bucăți mici; • carne și subproduse înăbușite; • carne și subproduse coapte; • masă tocată naturală; • masă tocată cu adaos de pâine. <p>S₁₂. Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>S₁₃. Servește bucatele din carne și subproduse conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₄. Apreciază calitatea bucatelor din carne și</p>	<p>K₁₆. Sortimentul și caracteristica bucatelor din carne și subproduse prăjite.</p> <p>K₁₇. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse prăjite.</p> <p>K₁₈. Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la prăjirea cărnii.</p> <p>K₁₉. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne prăjită în bucăți mari. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₀. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne în bucăți porționate, naturale și panate, și subproduse prăjite. Cerințe de calitate.</p>	<p>- Roastbeef (rosbif)</p> <p>*Carne împănată, prăjită în bucăți mari</p> <p>- Biftec natural cu cartofi prăjiți și sos roșu</p> <p>- Escalop cu legume fierte</p> <p>- Antricot cu garnitură complexă</p> <p>- Șnițel cu cartofi fri</p> <p>- *File cu ciuperci și sos și garnitură complexă</p> <p>*Pârjoală naturală cu garnitură complexă</p>

<p>subproduse în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₅. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din carne și subproduse;</p> <p>S₁₆. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₇. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₈. Explică modificările proteinelor, lipidelor, sărurilor minerale ce au loc la tratarea termică a cărnii și a subproduselor;</p> <p>S₁₉. Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din carne și subproduse.</p>	<p>K₂₁. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne în bucăți mici și subproduse prăjite. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₂. Reguli de servire a bucatelor din carne și subproduse prăjite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Friptură cu leguminoase fierte - Befstroganov cu pireu de cartofi - Frigărui din porcină cu garnitură complexă - Ficat prăjit cu ceapă și terci de hrișcă
<p>K₂₃. Sortimentul și caracteristica bucatelor din carne și subproduse înăbușite.</p> <p>K₂₄. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse înăbușite.</p> <p>K₂₅. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne și subproduse înăbușite. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₆. Reguli de servire a bucatelor din carne și subproduse înăbușite.</p>	<p>K₂₇. Sortimentul și caracteristica bucatelor coapte din carne și subproduse.</p> <p>K₂₈. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor coapte din carne.</p> <p>K₂₉. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor coapte din carne. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₀. Reguli de servire a bucatelor coapte din carne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Friptură ca acasă - Carne de bovină înăbușită cu prune uscate cu pireu de cartofi - Zraze bătute cu terci fărâmițos de orez - Pilaf de ovină/porcină - Gulaș cu orez fiert *Ragu (tocană, papricaș)
<p>K₃₁. Sortimentul și caracteristica bucatelor din masa tocată naturală.</p> <p>K₃₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată naturală.</p> <p>K₃₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masa tocată naturală. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₄. Reguli de servire a bucatelor din masa tocată naturală.</p> <p>K₃₅. Sortimentul și caracteristica bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p> <p>K₃₆. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p>	<p>K₂₇. Sortimentul și caracteristica bucatelor coapte din carne și subproduse.</p> <p>K₂₈. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor coapte din carne.</p> <p>K₂₉. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor coapte din carne. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₀. Reguli de servire a bucatelor coapte din carne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Musaca din cartofi cu carne - Carne cu varză la cuptor - Carne de bovină coaptă cu sos de ceapă - Ardei/ dovlecei/ vinete umpluți cu carne și orez - Limba coaptă cu cartofi coaptă în sos *Paste coapte cu carne
<p>K₃₁. Sortimentul și caracteristica bucatelor din masa tocată naturală.</p> <p>K₃₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată naturală.</p> <p>K₃₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masa tocată naturală. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₄. Reguli de servire a bucatelor din masa tocată naturală.</p> <p>K₃₅. Sortimentul și caracteristica bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p> <p>K₃₆. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p>	<p>K₃₁. Sortimentul și caracteristica bucatelor din masa tocată naturală.</p> <p>K₃₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată naturală.</p> <p>K₃₃. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masa tocată naturală. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₄. Reguli de servire a bucatelor din masa tocată naturală.</p> <p>K₃₅. Sortimentul și caracteristica bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p> <p>K₃₆. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Biftec tocat cu ceapă și cartofi prăjiți - Zraze tocate cu pireu de cartofi și sos de ceapă - Șnițel natural tocat cu leguminoase fierte

	<p>K₃₇. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₈. Reguli de servire a bucatelor din masă tocată cu adaos de pâine.</p>	<p>cu varză înăbușită</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pârjoale tocate coapte cu sos de lapte și legume fierte și sos roșu de bază *Ruladă cu ou și ceapă cu cartofi fierți
<p>K₃₉. Particularități specifice bucatelor din carne de bovină, porcină, ovină din bucătăria moldovenească.</p> <p>K₄₀. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor de carne din bucătăria moldovenească. Cerințe de calitate.</p> <p>K₄₁. Reguli de servire a bucatelor de carne din bucătăria moldovenească.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Papanăși ca la Tiraspol cu garnitură complexă - Costiță la grătar cu garnitură complexă - Pârjoală „Chișinău” cu garnitură complexă * Brizol „Moldova” cu garnitură complexă <ul style="list-style-type: none"> - Tocană din carne de porcină cu mămăligă - Sarmale moldovenești cu smântână *Carne cu legume la cuptor *Carne înăbușită cu gutui <ul style="list-style-type: none"> - Mititei la grătar cu garnitură complexă - *Cârnăciori la gratar cu garnitură complexă - Bitoc ca la Chișinău - Chiftelute moldovenești - Zraze moldovenești 	<p>LP Prelucrarea primară a păsării (tranzare și fasonare)</p> <p><i>Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de pasăre</i></p>
Rezultatul învățării 4. Prelucrarea primară a păsărilor domestice		
<p>S₁. Argumentează importanța cărnii de pasăre în alimentație și vânat;</p> <p>S₂. Caracterizează speciile de pasări domestice și vânat;</p> <p>S₃. Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii de pasăre și vânat;</p> <p>S₄. Apreciază calitatea cărnii de pasăre și vânat</p>	<p>K₁. Importanța cărnii de pasăre în alimentație.</p> <p>K₂. Clasificarea și caracteristica speciilor de pasări.</p> <p>K₃. Importanța cărnii de vânat în alimentație.</p> <p>K₄. Clasificarea și caracteristica cărnii de vânat.</p> <p>K₅. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii de pasăre. Condiții de depozitare a cărnii.</p> <p>K₆. Indici organoleptici de apreciere a calității cărnii de pasăre.</p>	

<p>conform indicilor organoleptici;</p> <p>S5. Specifică condițiile de depozitare a cărnii de pasăre și vânat;</p> <p>S6. Descrie etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii de pasăre;</p> <p>S7. Selectează ustensile și inventarul necesar pentru prelucrare primară a cărnii de pasăre;</p> <p>S8. Organizează locul de muncă pentru prelucrarea cărnii de pasăre conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S9. Utilizează ustensile, inventarul și utilajul pentru prelucrarea cărnii de pasăre, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S10. Realizează operațiile de prelucrare primară și tranșare a cărnii de pasăre, conform destinației culinare, respectând etapele procesului tehnologic și cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S11. Pregătește semipreparate din carne de pasăre: carcasa întregă, porționate, în bucăți mici, din masă tocată și subproduse, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S12. Apreciază calitatea semipreparatelor din carne de pasăre în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S13. Specifică termenele și condițiile de păstrare a semipreparatelor din carne de pasăre;</p> <p>S14. Realizează calculele tehnologice pentru pregătirea semipreparatelor din carne de pasăre conform normelor din documentația normativă.</p>	<p>K7. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii de pasăre. Cerințe igienico-sanitare specifice pentru prelucrare primară a cărnii de pasăre.</p> <p>K8. Ustensile, inventar și utilaje pentru prelucrare primară a cărnii (mașina de flambat).</p> <p>K9. Norme de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii de pasăre.</p> <p>K10. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea cărnii de pasăre.</p> <p>K11. Cerințe de prelucrare primară a păsărilor domestice.</p> <p>K12. Caracteristica metodelor de tranșare și fasonare (carcasa întregă) a păsării, în funcție de destinația culinară.</p> <p>K13. Deșeurile rezultate în urma tranșării. Cerințe de prelucrare primară a subproduselor și utilizarea culinară a acestora.</p> <p>K14. Termene și condiții de păstrare a cărnii de pasăre și subproduselor.</p> <p>K15. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor porționate din pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>K16. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mici din pasăre și subproduse. Cerințe de calitate.</p> <p>K1. Procesul tehnologic de pregătire a masei tocate de pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>K18. Calcule tehnologice pentru pregătirea semipreparatelor din carne de pasăre.</p>
<p>Rezultatul învățării 4. Prepararea bucatelor din pasăre</p>	
<p>S1. Caracterizează grupurile de bucate din carne de pasăre;</p> <p>S2. Asociază preparatele din carne de pasăre cu garnituri;</p> <p>S3. Selectează sosurile pentru bucate din carne de pasăre;</p>	<p>K1. Clasificarea și caracteristica bucatelor din carne de pasăre.</p> <p>K2. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne de pasăre.</p> <p>K3. Principii de asociere a bucatelor din carne de pasăre cu garnituri.</p> <p>K4. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din carne</p>

<p>S4. Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre, în baza Rețetarului;</p> <p>S5. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse, conform documentației normative;</p> <p>S6. Selectează vasele de gătit, ustensilele și utilajul necesare preparării bucatelor din carne de pasăre și subproduse;</p> <p>S7. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse, conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S8. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din carne de pasăre.</p> <p>S9. Aplică cerințele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor din carne de pasăre.</p> <p>S9. Selectează materiile prime de bază și auxiliare necesare pregătirii semipreparatelor din carne de pasăre și subproduse;</p> <p>S10. Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse;</p> <p>S11. Prepară, conform etapelor procesului tehnologic, bucate din carne de pasăre și subproduse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fierte prin metoda de bază și în apă scăzută, • prăjite întregi, în bucăți porționate și mici, prin metoda de bază, în cantități mari de grăsime și la cuptor; • prăjite în bucăți porționate, naturale și panate; 	<p>de pasăre.</p> <p>K5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre, în baza Rețetarului.</p> <p>K6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre.</p> <p>K7. Sortimentul și caracteristica bucatelor din carne de pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>K8. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>K9. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre fierte prin metoda de bază. Cerințe de calitate.</p> <p>K10. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre fierte în apă scăzută. Cerințe de calitate.</p> <p>K11. Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p>	<p>- Pasăre fiartă cu garnitură</p> <p>- Pasăre în sos la aburi cu ciuperci și orez</p> <p>- Pasăre în sos roșu cu cartofi fierți</p>
<p>S9. Selectează materiile prime de bază și auxiliare necesare pregătirii semipreparatelor din carne de pasăre și subproduse;</p> <p>S10. Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse;</p> <p>S11. Prepară, conform etapelor procesului tehnologic, bucate din carne de pasăre și subproduse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fierte prin metoda de bază și în apă scăzută, • prăjite întregi, în bucăți porționate și mici, prin metoda de bază, în cantități mari de grăsime și la cuptor; • prăjite în bucăți porționate, naturale și panate; 	<p>K12. Sortimentul și caracteristica bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.</p> <p>K13. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.</p> <p>K14. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime. Cerințe de calitate.</p> <p>K15. Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.</p> <p>K16. Sortimentul și caracteristica bucatelor din carne de pasăre înăbușite.</p> <p>K17. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre înăbușite.</p> <p>K18. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre și subproduse înăbușite. Cerințe de calitate.</p> <p>K19. Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre înăbușite.</p>	<p>- Pârjoală panată</p> <p>- Pârjoală naturală</p> <p>- Pasăre prăjită (întregă)</p> <p>- Pârjoală ca la Kiev</p> <p>- Pârjoală ca la capitală</p> <p>*Pui Tabaka</p> <p>- Ragu (iahnie, tocană) din pasăre sau subproduse din pasăre</p> <p>- Pilaf din carne de pasăre</p> <p>- Pasăre înăbușită în sos cu legume</p> <p>*Gâscă (rață) ca acasă</p>

<ul style="list-style-type: none"> • înăbușite în bucăți porționate și mici; • din masă tocată de pasăre. <p>S₁₂. Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne de pasăre;</p> <p>S₁₃. Servește bucatele din carne de pasăre și subproduse conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₄. Apreciază calitatea bucatelor din carne de pasăre în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₅. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse;</p> <p>S₁₆. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₇. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₈. Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din carne de pasăre și subproduse.</p>	<p>K₂₀. Sortimentul și caracteristica bucatelor din masă tocată de pasăre.</p> <p>K₂₁. Ceriințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată de pasăre.</p> <p>K₂₂. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masă tocată de pasăre. Ceriințe de calitate.</p> <p>K₂₃. Reguli de servire a bucatelor din masa tocată de pasăre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pârjoale din carne de pasăre cu pireu de cartofi și sos roșu de bază - Bitoc tocat din carne de pasăre preparat la aburi cu sos alb cu ou și orez * Pârjoale deosebite din carne de pasăre cu cartofi prăjiți și sos alb cu legume
	<p>K₂₄. Particularități specifice bucatelor din carne de pasăre din bucătăria moldovenească.</p> <p>K₂₅. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre din bucătăria moldovenească. Ceriințe de calitate.</p> <p>K₂₆. Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre din bucătăria moldovenească.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Perișoare din carne de pasăre cu pireu de cartofi - Zraze din carne de pasăre cu paste fierțe * Pârjoale tocate din carne de pasăre coapte cu sos de lapte, cartofi fierți și sos roșu de bază
		<ul style="list-style-type: none"> - Pui prăjit cu sos mujdei cu mămăligă - Ciulama de pui cu mămăligă - Ostropel cu mămăligă - Friptură poftoasă cu bitocuri din cartofi - *Iepure de casă cu legume - *Prepelită la cuptor cu garnitură de legume. - Pârjoală Noroc cu garnitură complexă

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare, precum:

- de comunicare: descrierea, exemplificarea, instructajul, problematizarea, discuția colectivă și oral-vizuale
- de explorare: observația directă, demonstrația grafică, demonstrația proceselor
- de acțiune reală: exercițiul, lucrări practice de preparare a bucatelor din carne

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocate pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane).

* Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

În cadrul lecțiilor de instruire practică, în procesul de preparare a bucatelor, elevii vor realiza calcule privind necesarul materiei prime conform documentației tehnologice, precum și calcule referitor la masa brută, masa netă, cantitatea deșeurilor.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- descrie importanța bucatelor din carne în alimentație.
- realizeze caracteristica merceologică a cărnii.
- aprecieze organoleptic calitatea cărnii și a semifabricatelor.
- utilizeze utilajul, mecanismele și ustensilele în procesul de preparare a bucatelor din carne, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.
- determine conținutul de deșeuri la prelucrarea cărnii.
- pregătească semifabricate din carne, respectând cerințele igienico-sanitare
- prepare bucate din carne și subproduse fierte, prăjite prin metoda de bază, prăjite în cantitate mare de grăsime și la rolă, înăbușite, coapte, respectând crințele igienico-sanitare.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- servească preparatele din carne, în conformitate cu regulile de etică și estetică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din carne și pasăre, respectând cerințele igienico-sanitare și etapele procesului tehnologic.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Șnițel de porc
- Befstroganov
- Friptură ca acasă
- Tocană
- Biftec tocat
- Chifteluțe moldovenești
- Ciulama de pui
- Sărmăluțe moldovenești
- Zraze din pasăre
- Pârjoală ca la Kiev
- Mititei
- Pârjoala Noroc
- Papanăși ca la Tiraspol

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Preparatele din masă tocată au o consistență omogenă, succulentă, moale, elastică;
- Consistență este moale, pătrunsă (carne, pasăre).
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.

- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă, $\pm 2^{\circ}\text{C}$
- Proba practică va include, în mod obligatoriu, realizarea calculelor . Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din carne, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- Carne proaspătă/congelată, carne de pasăre proaspătă/congelată, ficat de bovină sau porcină, mușchiuleț de bovină, antricot, vrăbioară, partea superioară și inferioară a pulpei de bovină, antricot, partea coxal-femurală de porcină și ovină, partea laterală și exterioară din partea coxal-femurală de bovină, spata și gâtul de porcină, pieptul și spata de vițel, spată, partea de sub-spata, pieptul, carne pentru masă tocată, porcină, oase alimentare, slănină, iepure.
- morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcină), fasole, verdeață (pătrunjel, mărar), cartofi, varză/frunze de vie, ceapă,.
- pesmeți albi, pâine din făină de grâu, pesmeți;
- ouă, lapte, smântână;
- ulei vegetal, margarină de masă, unt;
- făină de grâu, făină de porumb; paste făinoase, orez, hrișcă,
- piureu de tomate, măslină, usturoi, vin alb sec, oțet, frunze de dafin, sare, zahăr, prune uscate, gutui,
- piper negru măcinat, piper roșu măcinat.

Modulul 10 PREPARAREA BUCATELOR RECI ȘI GUSTĂRILOR

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și profesionale pentru prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde, respectând etapele procesului tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii, de calculare a materiei prime, precum și de gestionare a deșeurilor.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării :

Rezultate ale învățării la final de modul				
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Prepare tartine	IT	IP	Total
RÎ 2.	Prepare salate	12	6	18
RÎ 3.	Prepare bucate reci și gustări din legume, pește, carne	18	24	42
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		42	42	84

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul				
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
	I/I	I/A	Total	
RÎ 1. Prepare tartine	4	14	18	
RÎ 2. Prepare salate	2	35	37	
RÎ 3. Prepare bucate reci și gustări din legume, pește, carne	8	84	92	
Evaluare modul	2	7	9	
Total	16	140	156	

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepararea tartinelor		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S₁. Argumentează importanța bucatelor reci și gustărilor în alimentație;</p> <p>S₂. Caracterizează grupurile de bucate reci și gustări;</p> <p>S₃. Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor, în baza Rețetarului;</p> <p>S₄. Calculează cantitatea (masă, volum) a ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor, conform Rețetarului;</p> <p>S₅. Selectează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic necesare preparării bucatelor reci și gustărilor;</p> <p>S₆. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₇. Aplică cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor reci și gustărilor;</p> <p>S₈. Selectează materia primă de bază și auxiliara necesară preparării bucatelor reci și gustărilor;</p> <p>S₉. Caracterizează materia primă pentru prepararea</p>	<p>K₁. Importanța bucatelor reci și gustărilor în alimentație.</p> <p>K₂. Clasificarea și caracteristica bucatelor reci și gustărilor.</p> <p>K₃. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor reci și gustărilor.</p> <p>K₄. Clasificarea și caracteristica materiei prime, inclusiv produsele gastronomice, pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.</p> <p>K₅. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor în baza Rețetarului.</p> <p>K₆. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.</p> <p>K₇. Utilaje (feliatorul pentru produse gastronomice), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor reci și gustărilor.</p> <p>K₈. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor reci și gustărilor.</p> <p>K₉. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.</p> <p>K₁₀. Cerințe igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare a bucatelor reci și gustărilor.</p>	

<p>bucatelor reci și gustărilor.</p> <p>S₁₀. Caracterizează sortimentul de tartine;</p> <p>S₁₁. Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S₁₂. Pregătește materia primă pentru prepararea tartinelor, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₁₃. Prepară tartine simple și compuse, descoperite, sandvișuri, tartine fierbinți, respectând etapele procesului tehnologic și cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₁₄. Servește tartinele, conform regulilor de servire</p> <p>S₁₅. Apreciază calitatea tartinelor, în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₆. Identifică defectele apărute la prepararea tartinelor.</p> <p>S₁₇. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₁₈. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₉. Specifică condițiile de păstrare a tartinelor, conform actelor legislative în vigoare.</p>	<p>K₁₁. Clasificarea și caracteristica sortimentului de tartine.</p> <p>K₁₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea tartinelor.</p> <p>K₁₃. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor: simple și compuse. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor descoperite și a sandvișurilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor fierbinți. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₆. Cerințe de etică și estetică la servirea tartinelor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tartine simple - Tartine compuse - Tartine "Canape" - Tartine fierbinți
<p>Rezultatul învățării 2. Prepararea salatelor</p>		
<p>S₁. Caracterizează sortimentul de salate;</p> <p>S₂. Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S₃. Pregătește materia primă pentru prepararea salatelor, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₄. Prepară salate, respectând etapele procesului tehnologic și cerințele igienico-sanitare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • din legume crude și fierte, • de pește, carne și pasăre, • vinegrete; <p>S₅. Servește salatele, conform regulilor de servire;</p> <p>S₆. Apreciază calitatea salatelor, în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₇. Identifică defectele apărute la prepararea</p>	<p>K₁. Clasificarea și caracteristica sortimentului de salate.</p> <p>K₂. Cerințe igienico-sanitare respectate la prepararea salatelor.</p> <p>K₃. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea salatelor.</p> <p>K₄. Principiile de selectare a dresurilor pentru salate.</p> <p>K₅. Procesul tehnologic de preparare a salatelor: simple și compuse. Cerințe de calitate.</p> <p>K₆. Procesul tehnologic de preparare a salatelor din: pește, carne și pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>K₇. Procesul tehnologic de preparare a vinegretelor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₈. Cerințe de etică și estetică la servirea salatelor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salată de legume proaspete în diverse variante - Salată de carne - Salată ca la capitală - Vinegretă de legume - Salată de ardei copți - *Salată de cartofi

<p>salatelor;</p> <p>S₈. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₉. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₀. Specifică condițiile de păstrare a salatelor, conform actelor legislative în vigoare.</p>	
<p>Rezultatul învățării 3. Prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne</p>	
<p>S₁ Caracterizează sortimentul bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne;</p> <p>S₂ Utilizează vesela, ustensilele și utilajul tehnologic respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S₃ Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₄ Prepară, respectând etapele procesului tehnologic și cerințele igienico-sanitare,</p> <ul style="list-style-type: none"> • bucate reci și gustări din legume și ciuperci, • bucate reci și gustări de pește, • bucate reci și gustări de carne, • gustări calde, • gustări din ouă și brânzeturi, • bucate reci pentru banchete; 	<p>K₁ Sortimentul și caracteristica bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci.</p> <p>K₂ Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci</p> <p>K₃ Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci. Cerințe de calitate.</p> <p>K₄ Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci..</p>
<p>S₅ Servește bucatele reci și gustările din legume, pește, carne, conform regulilor de servire;</p> <p>S₆ Apreciază calitatea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne, în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₇ Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne;</p> <p>S₈ Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S₉ Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₀ Specifică condițiile de păstrare a bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne, conform actelor legislative în vigoare.</p>	<p>K₅ Sortimentul și caracteristica bucatelor reci și gustărilor de pește.</p> <p>K₆ Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor de pește.</p> <p>K₇ Procesul tehnologic de preparare a gustărilor de pește. Cerințe de calitate.</p> <p>K₈ Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci din pește în aspic. Cerințe de calitate.</p> <p>K₉ Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor de pește.</p> <p>K₁₀ Sortimentul și caracteristica bucatelor reci și gustărilor de carne.</p> <p>K₁₁ Cerințe de pregătire a materiei prime și a produselor gastronomice pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor de carne.</p> <p>K₁₂ Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci din carne și din produse gastronomice. Cerințe de calitate.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Fasole făcăluite - Vinete tocate - Ardei sau vinete umplute cu legume - Ciuperci umplute - Gustare „Doina” - Roșii umplute cu salate
	<ul style="list-style-type: none"> - Scrumbie cu garnitură - Scrumbie cu cartofi cu unt - Ouă umplute cu scrumbie și ceapă - Asortii de pește
	<ul style="list-style-type: none"> - Pește prăjit în marinadă - Pește umplut în aspic - *Răcitură de pește
	<ul style="list-style-type: none"> - Carne prăjită cu garnitură - Pate de ficat - Pasăre în aspic - Asortii de carne - *Limbă/carne în aspic

	<p>K₁₃ Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci fierte și prăjite din carne și subproduse. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₄ Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci fierte și prăjite din pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅ Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci din carne și pasăre în aspic. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₆ Procesul tehnologic de preparare a pateurilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₇ Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor de carne.</p>	
	<p>K₁₈ Sortimentul și caracteristica gustărilor calde.</p> <p>K₁₉ Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea gustărilor calde.</p> <p>K₂₀ Procesul tehnologic de preparare a gustărilor calde. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₁ Reguli de etică și estetică la servirea gustărilor calde.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Julien de pasăre - Julien de ciuperci - Ciuperci în sos de smântână - Chifteluțe în sos - Dovlecei umpluți cu legume
	<p>K₂₂ Sortimentul și caracteristica gustărilor din ouă și brânzeturi.</p> <p>K₂₃ Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea gustărilor din ouă și brânzeturi.</p> <p>K₂₄ Procesul tehnologic de preparare a gustărilor din ouă și brânzeturi. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₅ Reguli de etică și estetică la servirea gustărilor din ouă și brânzeturi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ouă umplute cu pateu de ficat - Gustare picantă de cașcaval - Asortii de brânzeturi - Pastă (cremă) din brânză de vaci
	<p>K₂₆ Sortimentul și caracteristica și particularitățile procesului tehnologic de preparare a bucatelor reci pentru banchete.</p> <p>K₂₇ Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci pentru banchete.</p> <p>K₂₈ Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci pentru banchete. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₉ Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci pentru banchete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Găină umplută - Fileu din pasăre umplut - Răciturii de pasăre - Pulpă umplută - * Aspic din pasăre în forme

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Se recomandă realizarea de către fiecare elev a lucrărilor practice propuse.

*Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- explice importanța bucatelor reci și gustărilor în alimentație.
- caracterizeze sortimentul bucatelor reci și gustărilor.
- pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor.
- prepare bucate reci și gustări: tartine; salate; bucate reci și gustări din legume și ciuperci, pește; carne, din ouă și brânzeturi, bucate reci pentru banchete, respectând cerințe igienico-sanitare.
- decoreze estetic bucatele și gustările reci.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- servească preparatul gata conform regulilor de etică și estetică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor reci și gustărilor, respectând cerințele igienico-sanitare și etapele procesului tehnologic.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Salată de legume proaspete
- Salată de carne
- Vinegretă de legume
- Pate de ficat
- Pește prăjit cu marinadă de legume
- Julien de pasăre
- Julien de ciuperci
- Ruladă din pulpă

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.

Proba practică va include, în mod obligatoriu, realizarea calculelor. Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor și gustărilor reci și calde, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- Carne de bovină, porcină, carne de vițel, limbă, limbă fiartă, ficat de bovină, carne de pasăre, salam fiert sau mezeluri, pulpe, spață afumată, rulade fierte, slănină afumată;
- pește, scrumbie, crabi;
- cartofi, varză proaspătă, ceapă verde, ceapă (bulbi), morcov, ardei dulce, mazăre verde conservată, fasole albă de zahăr, salată, sfeclă, castraveți proaspeți, castraveți murați, varză murată, roșii proaspete, vinete proaspete, ciuperci, usturoi, lămâie, verdeață de mărar, pătrunjel;
- smântână, brânză tip olandez, cașcaval, ouă, brânză de oi,

- ulei de măsline, ulei vegetal, unt,
- pâine (de grâu, de seară)
- pireu de tomate, zahăr, muștar, oțet 3%, maioneză, ketchup, sare;
- piper negru măcinat.

Modulul 11 PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și profesionale pentru prepararea produselor culinare din aluat nedospit și dospit, respectând etapele procesului tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Preparare produse culinare din aluat nedospit	32	30	62
RÎ 2.	Preparare produse culinare din aluat dospit	16	24	40
Recapitulare modul				
Evaluare modul				
Total		52	60	112

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (învățământul dual)

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Preparare produse culinare din aluat nedospit	14	105	119
RÎ 2.	Preparare produse culinare din aluat dospit	8	77	85
Evaluare modul				
Total		24	189	213

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepararea produselor culinare din aluat nedospit

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
S ₁ . Argumentează importanța produselor din aluat în alimentație;	K ₁ . Importanța produselor din aluat în alimentație.	
S ₂ . Caracterizează alaturile pentru prepararea produselor	K ₂ . Clasificarea și caracteristica generală a alaturilor pentru prepararea produselor din acestea.	

<p>din aluat;</p> <p>S₃. Caracterizează grupurile de produse din aluat;</p> <p>S₄. Caracterizează materia primă pentru prepararea produselor din aluat;</p> <p>S₅. Completează fișa tehnologică pentru prepararea produselor din aluat, în baza Rețetarului;</p> <p>S₆. Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea produselor din aluat;</p> <p>S₇. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară preparării produselor din aluat;</p> <p>S₈. Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării produselor din aluat;</p> <p>S₉. Organizează locul de muncă pentru prepararea produselor din aluat, conform cerințelor ergonomice și igienico-sanitare;</p> <p>S₁₀. Utilizează utilajul și ustensilele, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S₁₁. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor culinare din aluat nedospit;</p> <p>S₁₂. Prepară umpluturi pentru produse culinare din aluat nedospit, respectând etapele procesului tehnologic și cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₁₃. Prepară, conform etapei procesului tehnologic, produse din aluat nedospit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pelmeni, • colțunași, • clătite, • plăcinte și învârtite din aluat întins, <p>S₁₄. Servește produsele din aluat nedospit conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₅. Apreciază calitatea produselor din aluat nedospit în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₆. Identifică defectele apărute la prepararea produselor din aluat nedospit;</p> <p>S₁₇. Explică cauzele defectelor identificate;</p>	<p>K₃. Clasificarea și sortimentul preparatelor culinare și a produselor din aluat.</p> <p>K₄. Caracteristica merceologică a materiilor prime pentru prepararea produselor din aluat (făina, afânători biologici, chimici, mecanici).</p> <p>K₅. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea produselor din aluat, în baza Rețetarului.</p> <p>K₆. Calcule tehnologice pentru prepararea produselor din aluat.</p> <p>K₇. Utilaj (cuptor electric, dospitor, malaxor, aparat pentru laminarea aluatului) ustensile și veselă pentru prepararea și servirea produselor din aluat.</p> <p>K₈. Cerințe de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a produselor din aluat.</p> <p>K₉. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea produselor din aluat.</p> <p>K₁₀. Sortimentul preparatelor culinare din aluat nedospit.</p> <p>K₁₁. Caracteristica sortimentului de pelmeni.</p> <p>K₁₂. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru pelmeni.</p> <p>K₁₃. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru pelmeni.</p> <p>K₁₄. Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru pelmeni. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Procesul tehnologic de preparare a pelmenilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₆. Reguli de servire a pelmenilor.</p> <p>K₁₇. Sortimentul și caracteristica de colțunași.</p> <p>K₁₈. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru colțunași.</p> <p>K₁₉. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru colțunași.</p> <p>K₂₀. Procesul tehnologic de preparare a colțunașilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₁. Reguli de servire a colțunașilor.</p> <p>K₂₂. Sortimentul și caracteristica de clătite.</p> <p>K₂₃. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru clătite.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pelmeni cu carne de bovină și porcină fierți - Pelmeni cu carne de bovină și porcină prăjiți - *Pelmeni cu carne și varză <ul style="list-style-type: none"> - Colțunași cu brânză de vaci - Colțunași cu cartofi și ceapă - Colțunași cu varză - Colțunași cu vișine <ul style="list-style-type: none"> - Clătite cu brânză de vaci - Clătite cu gem
--	---	---

<p>S₁₈ Propune măsuri de prevenire sau remediere a defectelor posibile.</p> <p>S₁₉ Specifică condițiile de păstrare a produselor din aluat, conform actelor normative în vigoare.</p>	<p>K₂₄. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru clătite.</p> <p>K₂₅. Procesul tehnologic de preparare a clătitelor.</p> <p>K₂₆. Tehnici de modelare a clătitelor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₇. Reguli de servire a clătitelor.</p> <p>K₂₈. Sortimentul și caracteristica plăcintelor, învârtitelor din aluat întins.</p> <p>K₂₉. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru plăcinte și învârtite din aluat întins.</p> <p>K₃₀. Procesul tehnologic de preparare a plăcintelor și învârtitelor din aluat întins (cu chefir și cu oțet). Tehnici de modelare a plăcintelor, învârtitelor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₁. Reguli de servire a plăcintelor, învârtitelor.</p>	<p>- Clătite cu carne</p> <p>- Clătite cu fructe</p> <p>- Plăcintă prăjită cu brânză de vaci și cu mărar</p> <p>- Plăcintă coaptă cu varză.</p> <p>- Plăcintă cu bostan/ fructe</p> <p>- *Plăcintă cu brânză de oi și cartofi</p> <p>- Învărtită cu brânză de vaci</p> <p>- Învărtită cu miez de nuci</p> <p>- Învărtită cu brânză de oi</p>
<p>Rezultatul învățării 2. Prepararea produselor din aluat dospit</p>		
<p>S₁. Descrie metodele de preparare a aluatului dospit (cu maia și fără maia);</p> <p>S₂. Explică modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la fermentarea și tratarea termică a aluatului dospit;</p> <p>S₃. Specifică sortimentul produselor din aluat dospit;</p> <p>S₄. Pregătește materia primă pentru prepararea produselor din aluat dospit;</p> <p>S₅. Prepară umpluturi pentru produse din aluat dospit, respectând etapele procesului tehnologic și cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₆. Prepară, respectând etapele procesului tehnologic, produse din aluat dospit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pateuri, • chifle, • plăcinte, • gogoși, • blinii, • blinele 	<p>K₁. Caracteristica metodelor de preparare a aluatului dospit (cu maia și fără maia).</p> <p>K₂. Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la fermentarea aluatului dospit.</p> <p>K₃. Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la tratarea termică a produselor din aluat dospit.</p> <p>K₄. Sortimentul și caracteristica produselor din aluat dospit fără maia.</p> <p>K₅. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea produselor din aluat dospit fără maia.</p> <p>K₆. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru produse din aluat dospit fără maia.</p> <p>K₇. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit fără maia și produselor din acesta.</p> <p>K₈. Tehnici de modelare a produselor din aluat dospit fără maia. Cerințe de calitate.</p> <p>K₉. Reguli de servire a produselor din aluat dospit fără maia.</p>	<p>- Pateuri coapte cu diverse umpluturi</p> <p>- Pateuri prăjite cu diverse umpluturi</p> <p>- Gogoși</p> <p>- Blinele</p> <p>- Blinii</p> <p>- Crenvurști în aluat, coapte</p>

<p>S7. Servește produsele din aluat dospit conform regulilor de servire;</p> <p>S8. Preciază calitatea produselor din aluat dospit în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S9. Identifică defectele apărute la prepararea produselor din aluat dospit;</p> <p>S10. Explică cauzele defectelor identificate;</p> <p>S11. Propune măsuri de prevenire sau remediere a defectelor posibile.</p> <p>S12. Specifică condițiile de păstrare a produselor din aluat dospit.</p>	<p>K₁₀. Sortimentul și caracteristica produselor din aluat dospit cu maia.</p> <p>K₁₁. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea produselor din aluat dospit cu maia.</p> <p>K₁₂. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru produse din aluat dospit cu maia.</p> <p>K₁₃. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit cu maia și produselor din acesta.</p> <p>K₁₄. Tehnici de modelare a produselor din aluat dospit cu maia. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₅. Reguli de servire a produselor din aluat dospit cu maia.</p>	<p>- Chiflă de casă</p> <p>- Chiflă de drumeție</p> <p>- Chiflă cu mac</p> <p>- *Cozonac</p> <p>- Plăcintă cu dovleac</p> <p>- Plăcintă cu măr</p> <p>- *Brânzoaice</p>
--	---	--

Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane).

* Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța produselor din aluat în alimentație.
- prepare umpluturi pentru produse din aluat, respectând cerințele igienico-sanitare.
- pregătească aluat dospit și nedospit, respectând etapele procesului tehnologic.
- utilizeze utilajul, ustensiile și vesela în procesul de preparare a produselor din aluat, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.
- prepare produse din aluat nedospit și dospit, respectând cerințele igienico-sanitare.
- aprecieze calitatea produselor din aluat în baza indicilor organoleptici.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea produselor din aluat nedospit și dospit, respectând etapele procesului tehnologic și normele de securitate și sănătate în muncă.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor produse:

- pelmeni
- colțunași
- clătite cu diverse umpluturi
- blinele
- învârtită cu diverse umpluturi
- pateuri coapte
- gogoși
- plăcinte cu diverse umpluturi
- chifle

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul produsului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile produsului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistență moale, pătrunsă.
- Umplutura la incizie este vâscoasă, suculentă, consistentă, nu se risipă.

- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate produsele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul produselor corespunde rețetei.

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din produsele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și semipreparatelor din acesta, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Materie primă recomandată:

- făină de grâu, zahăr, zahăr pudră
- carne de bovină, porcină, pasăre, crenvurști,
- lapte, chefir, smântână, cașcaval, brânză de vaci, brânză de oi,
- ulei vegetal, unt, margarină de masă, ouă
- ceapă, cartofi, varză, ciuperci, morcov, mărar, pătrunjel (verdeață), mere, dovleac
- sare, piper negru măcinat, vanilină, drojzii presate, oțet 3%,
- magiun, dulceață, stafide, nuci, fructe, mac

Modulul 12. PREPARAREA BUCATELOR PENTRU ALIMENTAȚIA CURATIVĂ

Scopul modulului: Formarea competențelor specifice și profesionale pentru prepararea bucatelor din alimentația curativă și sănătoasă, precum și bucatelor pentru copii și elevi din instituțiile de învățământ, respectând procesul tehnologic și cerințele igienico-sanitare.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Prepare bucatele pentru alimentația curativă	18	12	30
RÎ 2.	Asigure un regim alimentar sănătos pentru copii și elevi din instituțiile de învățământ	6	12	18
Evaluare modul		2	6	8
Total		26	30	56

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul		I/I	I/A	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Prepare bucate pentru alimentația curativă	12	49	61
RÎ 2.	Asigure un regim alimentar sănătos pentru copii și elevi din instituțiile de învățământ	4	42	46
Evaluare modul		2	7	9
Total		18	98	116

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă		
Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S₁. Argumentează importanța alimentației curative;</p> <p>S₂. Explică principiile științifice ale alimentației curative și formele de organizare;</p> <p>S₃. Specifică metodele tehnologice de prelucrare a produselor în alimentația curativă;</p> <p>S₄. Descrie metodele regimului menajant;</p> <p>S₅. Caracterizează dietele alimentare în funcție de afecțiuni;</p> <p>S₆. Selectează bucate pentru prepararea unui prânz în funcție de afecțiune;</p> <p>S₇. Calculează cantitatea (masă, volum) a ingredientelor necesare pentru prepararea bucatelor pentru alimentația curativă, conform documentației normative;</p> <p>S₈. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor alimentației curative, conform cerințelor ergonomice și igienico-sanitare;</p> <p>S₉. Utilizează utilajele, ustensilele și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor alimentației curative, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S₁₀. Pregătește materia primă de bază și auxiliară necesară preparării bucatelor alimentației curative, conform destinației, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₁₁. Prepară bucate din alimentația curativă, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₁₂. Servește bucate din alimentația curativă conform regulilor de servire;</p>	<p>K₁. Importanța alimentației curative.</p> <p>K₂. Principiile științifice ale alimentației curative și formele de organizare.</p> <p>K₃. Metodele tehnologice de prelucrare a produselor în alimentația curativă.</p> <p>K₄. Metodele regimului menajant: mecanice, chimice și termice. Caracteristica acestora.</p> <p>K₅. Utilajele, ustensilele și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor alimentației curative.</p> <p>K₆. Cerințele de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor alimentației curative.</p> <p>K₇. Caracteristica principalelor diete: <ul style="list-style-type: none"> • Diete în bolile de stomac și intestinale (Nr.1, Nr.2); • Diete în bolile de ficat și ale vezicii biliare (Nr.5); • Diete în bolile renale și cardiovasculare (Nr.7, Nr.10); • Dieta în caz de obezitate (Nr. 8); • Dieta în caz de diabet zaharat (Nr.9); • Dieta alimentației raționale (Nr.15). </p> <p>K₈. Sortimentul și caracteristica supelor și sosurilor în alimentația curativă.</p> <p>K₉. Particularități specifice în preparare a bulionului, supelor, sosurilor în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₀. Reguli de servire a supelor, sosurilor în alimentația curativă.</p> <p>K₁₁. Sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume, crupe și paste făinoase în alimentația curativă.</p> <p>K₁₂. Particularități specifice în preparare a bucatelor și garniturilor din legume, crupe și paste făinoase în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₃. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Supă pireu din morcov - Supă pireu de găină - Supă pireu din dovleac - Sos roșu dulce-acrișu - Sos alb cu ou - Sos de mere - *Terci dens din orez pasat - Pilaf din orez cu fructe - Pireu de cartofi - Pireu din morcov - Pireu de cartofi cu morcov - Pireu din sfeclă - Cartofi fierți în lapte - Paste făinoase fierte - Tăiței de casă - *Dovleac cu caise uscate - Sarmale cu fructe - Knele din pește - Sufleu din pește la aburi - Bitocuri din pește cu brânză coapte - Befstroganov din bovină - Pâjzoale din bovină cu brânză de vaci - *Zraze de găină cu omletă - Omletă din albuș de ou cu carne la aburi - *Mere umplute cu brânză - Morcov cu mere - Varză albă cu mere - Cremă de vanilie din frișcă - Budincă de griș cu mere - Băutură din mere și lămâie.

<p>S₁₃. Apreciază calitatea bucatelor din alimentația curativă în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₄. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor alimentației curative;</p> <p>S₁₅. Explică cauzele defectelor identificate.</p>	<p>legume, crupe și paste făinoase în alimentația curativă.</p> <p>K₁₄. Sortimentul și caracteristica bucatelor de pește în alimentația curativă.</p> <p>K₁₅. Particularități specifice în preparare a bucatelor de pește în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₆. Reguli de servire a bucatelor de pește în alimentația curativă.</p> <p>K₁₇. Sortimentul și caracteristica bucatelor de carne și pasăre în alimentația curativă.</p> <p>K₁₈. Particularități specifice în preparare a bucatelor de carne și pasăre în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₉. Reguli de servire a bucatelor de carne și pasăre în alimentația curativă.</p> <p>K₂₀. Sortimentul și caracteristica bucatelor din brânză și ouă, bucatelor reci și gustărilor, bucatelor dulci și băuturilor în alimentația curativă.</p> <p>K₂₁. Particularități specifice în preparare a bucatelor din brânză și ouă, bucatelor reci și gustărilor, bucatelor dulci și băuturilor în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₂. Reguli de servire a bucatelor din brânză și ouă, bucatelor reci și gustărilor, bucatelor dulci și băuturilor în alimentația curativă.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Asigurarea unui regim alimentar sănătos pentru copii și elevi din instituțiile de învățământ</p>		
<p>S₁. Descrie particularitățile alimentației sănătoase a copiilor și elevilor conform cadrului normativ în vigoare;</p> <p>S₂. Specifică grupele de produse alimentare recomandate pentru alimentația copiilor și elevilor;</p> <p>S₃. Specifică grupele de produse alimentare interzise pentru alimentația copiilor și elevilor;</p> <p>S₄. Explică modalitatea de selectare a bucatelor pentru alimentația sănătoasă a copiilor și elevilor;</p> <p>S₅. Determină cantitatea (masă, volum) a</p>	<p>K₁. Particularități specifice ale alimentației sănătoase a copiilor și elevilor conform cadrului normativ în vigoare.</p> <p>K₂. Grupe de produse alimentare recomandate pentru alimentația copiilor și elevilor.</p> <p>K₃. Grupe de produse alimentare interzise pentru alimentația copiilor și elevilor.</p> <p>K₄. Particularități specifice de selectare a bucatelor pentru alimentația sănătoasă a copiilor și elevilor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Supă cu perișoare, crupe, paste făinoase - Supe din legume cu boboase - Supe din lapte cu paste făinoase/crupe - Supă cu tăitei - Supă pireu - Borș - Salate din legume proaspete - Salate din legume crude și murate, cu legume prelucrate termic - Terciuri

<p>ingredientelor necesare pregătirii bucatelor alimentației copiilor și elevilor, conform documentației normative;</p> <p>S₆. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor alimentației copiilor și elevilor, conform cerințelor ergonomice și igienico-sanitare;</p> <p>S₇. Utilizează utilajele, ustensilele și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor alimentației copiilor și elevilor, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</p> <p>S₈. Pregătește materia primă de bază și auxiliară necesare preparării bucatelor pentru alimentația copiilor și elevilor, respectând cerințele igienico-sanitare;</p> <p>S₉. Prepară bucate pentru alimentația copiilor și elevilor, respectând etapele procesului tehnologic;</p> <p>S₁₀. Servește bucate pentru alimentația copiilor și elevilor conform regulilor de servire;</p> <p>S₁₁. Apreciază calitatea bucatelor pentru alimentația copiilor și elevilor în baza indicilor organoleptici;</p> <p>S₁₂. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor pentru alimentația copiilor și elevilor;</p> <p>S₁₃. Explică cauzele defectelor identificate.</p> <p>S₁₄. Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</p> <p>S₁₅. Specifică condițiile de păstrare a bucatelor pentru alimentația copiilor și elevilor, conform actelor legislative în vigoare.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Carne de găină fiartă - Pârjoale din carne de bovină - Chifteluțe - Ficat înăbușit în sos - Pârjoale de pește - Pilaf din carne de găină - Pește înăbușit cu legume - Cartofi înăbușiți cu carne - Budincă din brânză de vaci - Paste făinoase cu brânză/ cașcaval
--	--	---

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului.

Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Prepararea sortimentului de preparate, indicat în lista lucrărilor practice, va fi realizat în grupuri mici.

*Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

În scopul realizării instruirii practice, se recomandă prepararea bucatelor pentru prânz, asociate în funcție de numărul dietei și valorii nutritive a bucatelor.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- argumenteze importanța alimentației curative.
- argumenteze importanța unui regim alimentar sănătos pentru copii și elevi în instituțiile de învățământ.
- caracterizeze dietele principale în funcție de afecțiuni.
- specifice sortimentul de bucate din alimentația curativă.
- preparare bucate din alimentația curativă, respectând etapele procesului tehnologic.
- preparare bucate pentru alimentația sănătoasă a copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ, respectând etapele procesului tehnologic.
- aprecieze calitatea preparatelor culinare din alimentația curativă în baza indicilor organoleptici.
- prezinte bucate din alimentația curativă în conformitate cu regulile de etică și estetică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din alimentația curativă și sănătoasă, precum și bucatelor pentru copii și elevi din instituțiile de învățământ, respectând etapele procesului tehnologic și cerințele igienico-sanitare.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Supă pireu de găină,
- Pilaf din orez cu fructe,
- Sufleu din pește,
- Omletă din albuș de ou cu carne la vaporii,
- Budincă de griș cu mere,
- Bestroganoff,
- Pește înăbușit cu legume.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor tehnologice.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistența omogenă, similară smântâni lichide, fără aglomerări (supe-pireu, sosuri).
- Preparatele din masă tocată au o consistență omogenă, succulentă, moale, elastică.
- Consistență moale, pătrunsă (carne, pește, pasăre).
- Consistență fărâmicioasă, densă sau subțire în cazul terciurilor.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Bulionul este străveziu, la suprafață sunt steluțe răzlete de grăsime galbene sau oranj.
- Culoarea este naturală, specifică legumelor și galbenă specifică tăițelilor.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru preparatele respective, $\pm 2^{\circ}\text{C}$

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din alimentația curativă, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente

tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Materie primă recomandată:

- Morcov, varză albă, ceapă, praz, rădăcină de pătrunjel, conopidă, mazăre verde, dovleac, sfeclă, dovlecei,
- unt, ouă, lapte, frișcă, smântână, brânză, lapte acru,
- făină de grâu, orez, pâine de grâu, amidon de cartofi, hrișcă, paste făinoase, griș.
- carne de pasăre, oase de carne, pește, carne de bovină,
- prune uscate, stafide fără sămburi, măceși uscat, mere, caise uscate,
- sirop de zahăr 2%, gelatină,
- pastă de tomate,

Modulul 13 PREPARAREA BUCATELOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de preparare a bucatelor din bucătăria internațională, preponderent din cea franceză, italiană, grecească, japoneză, respectând etapele procesului tehnologic, cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate la locul de muncă. Acest modul vizează dobândirea de rezultate ale învățării și constituie fundamentul formării competențelor profesionale de preparare a bucatelor din bucătăria internațională.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
R1.1.	Prepare bucate din bucătăria internațională	28	24	52
Evaluare modul		2	6	8
Total		30	30	60

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

	Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	I/I	I/A	Total
R1.1.	Prepare bucate din bucătăria internațională	16	91	107
Evaluare modul		2	7	9
Total		18	98	116

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională		
Aptitudini	Unități de conținut	Lucrări practice recomandate
<p>S₁. Diferențiază particularitățile alimentare specifice a diferitor popoare;</p> <p>S₂. Specifică factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare;</p> <p>S₃. Caracterizează bucătăria franceză, italiană, grecească, japoneză;</p> <p>S₄. Determină cantitatea (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare preparării bucatelor din bucătăria internațională;</p> <p>S₅. Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară preparării bucatelor din bucătăria internațională;</p> <p>S₆. Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor din bucătăria internațională, conform cerințelor ergonomice;</p> <p>S₇. Aplică cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din bucătăria internațională;</p> <p>- Prepară, respectând etapele procesului tehnologic, bucate din bucătăria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • franceză, • italiană, • greacă, • japoneză; <p>S₈. Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din bucătăria internațională;</p> <p>S₉. Servește preparatele culinare din bucătăria</p>	<p>K₁. Bucătăria internațională, obiceiuri și tradiții culinare.</p> <p>K₂. Factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare.</p> <p>K₃. Particularitățile bucătăriei franceze.</p> <p>K₄. Sortimentul preparatelor culinare din bucătăria franceză.</p> <p>K₅. Materia primă specifică bucătăriei franceze.</p> <p>K₆. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria franceză.</p> <p>K₇. Cerințe de calitate. Reguli de servire.</p> <p>K₈. Particularitățile bucătăriei italiene.</p> <p>K₉. Sortimentul preparatelor culinare din bucătăria italiană.</p> <p>K₁₀. Materia primă specifică bucătăriei italiene.</p> <p>K₁₁. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria italiană.</p> <p>K₁₂. Cerințe de calitate. Reguli de servire.</p> <p>K₁₃. Particularitățile bucătăriei grecești.</p> <p>K₁₄. Sortimentul preparatelor culinare din bucătăria grecească.</p> <p>K₁₅. Materia primă specifică bucătăriei grecești.</p> <p>K₁₆. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria grecească.</p> <p>K₁₇. Cerințe de calitate. Reguli de servire.</p> <p>K₁₈. Particularitățile bucătăriei japoneze.</p> <p>K₁₉. Sortimentul preparatelor culinare din bucătăria japoneză.</p> <p>K₂₀. Materia primă specifică bucătăriei japoneze.</p> <p>K₂₁. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria japoneză.</p> <p>K₂₂. Cerințe de calitate. Reguli de servire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salată Cezar - Sos tartar - Sos bechamel - Supă de ceapă - Gordon bleu - Medalion de somon pe pat de spanac - *Pui cu glazură de muștar și miere - *Ratatouille la cuptor - Pizza Neapolitana - Lasagna - Spaghete cu fructe de mare - Paste carbonara - Spaghete cu sos Bolognese - *Supa minestrone - *Pizza Quatro Formaggi - Salată grecească - Salată cu avocado și creveți - Ciorbă a la grec - Pui grecesc marinat - *Supă cu mazăre și piept de găină afumat - Tartar de somon afumat - Sushi - Pui cu orez și sos teryaki - Supa miso

<p>internațională conform regulilor de servire. S₁₀. Apreciază calitatea bucatelor din bucătăria internațională în baza indicilor organoleptici. S₁₁. Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din bucătăria internațională; S₁₂. Explică cauzele defectelor identificate; S₁₃. Propune / remediază, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate. S₁₄. Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din bucătăria internațională.</p>	
--	--

Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de dinamica de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.
Prepararea sortimentului de preparate, indicat în lista lucrărilor practice, va fi realizat în grupuri mici.

*Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- descrie tradițiile și stilurile alimentare din diferite țări. (Italia, Franța, Grecia, Japonia).

- caracterizeze materia primă specifică bucătăriei internaționale (italiană, franceză, grecească, japoneză).
- descrie sortimentul de bucate specifice bucătăriei internaționale.
- preparare bucate din bucătăria franceză, italiană, grecească, japoneză.
- servească preparatul culinar finit, respectând regulile de etică și estetică.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din bucătăria franceză, italiană, grecească, japoneză, respectând cerințele igienico-sanitare și etapele procesului tehnologic.

Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Salată Cezar,
- Lasagna,
- Tartar din somon afumat,
- Supă de ceapă,
- Gordon bleu,
- Pizza,
- Pui grecesc marinat,
- Sushi.

Criterii de evaluare a proceselor și produselor, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului culinar finit corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate estetic, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Consistența moale, pătrunsă (carne, pește, pasăre).
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.

- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru preparatul respectiv, $\pm 2^{\circ}\text{C}$
Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din preparatele culinare propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din bucătăria internațională, cât și calitatea produsului finit, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Materie primă recomandate:

roșii cherry, ardei verde, ceapă roșie, castraveți proaspeți, lămâie, rucolă, lăptuci, radicio, fenicul, varză chinezească, morcov, rădăcini de pătrunjel, usturoi, verdeață de pătrunjel, mazăre verde conservată, ciuperci, spanac, mărar, ardei iute, măsline, avocado, portocale.

ouă proaspete de găină,

lapte, produse lactate și brânzeturi: lapte, frișcă, iaurt, smântână, parmezan, cașcaval, brânză feta, brânză filadelfia, mozzarella, mascarpone

pește și produse de mare nepiscicole: creveți, somon, foi de nori,

carne și produse de carne: fileu de pasăre, oase alimentare, carne de pui, șuncă afumată, carne de bovină.

crupe și produse cerealiere: orez, spagheti, făină de grâu condimente și produse gustative: muștar, miere, sos de soia, oțet balzamic, ghimbir marinat, pastă wasabi,

afânători: drojdii

Modulul 14. PLANIFICAREA ACTIVITĂȚII ÎN BUCĂTĂRIE

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale de elaborarea a meniului conform criteriilor și de organizare a lucrului în bucătărie, de calculare a materiei prime. Acest modul vizează dobândirea de rezultate ale învățării și constituie fundamentul formării competențelor profesionale de organizare a lucrului în bucătărie.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Elaboreze meniul	10	6	16
RÎ 2.	Organizeze activitatea în bucătărie	12	6	18
Evaluare modul		2	-	2
Total		24	12	36

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării (pentru învățământul dual):

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Elaboreze meniul	8	21	29
RÎ 2.	Organizeze activitatea în bucătărie	10	21	31
Evaluare modul		2	7	9
Total		20	49	69

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Elaborarea meniului		Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
Aptitudini (S)	S1. Definiște noțiunea de meniu; S2. Caracterizează tipurile de meniu, în funcție de specializarea întreprinderii; S3. Explică structura meniului; S4. Specifică cerințele și criteriile de întocmire a meniului;	K1. Noțiuni despre meniu. Tipuri de meniu și caracteristica acestora. K2. Cerințe și criterii de întocmire a meniului. K3. Recomandări privind sortimentul minimal al preparatelor în meniu în funcție de tipul și specializarea întreprinderii. K4. Perfectarea/ defnitivarea meniului; • asocierea preparatelor de bază cu garnituri și sosuri;	Întocmirea meniurilor pentru diverse tipuri de întreprinderi, ținând cont de specificul sezonului

<p>S5. Identifică sortimentul minimal al preparatelor în meniu, în funcție de tipul și specializarea întreprinderii;</p> <p>S6. Descrie procedura de definitivare a meniului;</p> <p>S7. Asociază preparatele de bază cu garnituri și sosuri;</p> <p>S8. Asociază bucatele și preparatele culinare cu băuturi;</p> <p>S9. Identifică nivelul de complexitate a bucatelor în funcție de tipul întreprinderii.</p> <p>S10. Întocmește meniuri specifice pentru restaurante, cafenele, cantine, conform criteriilor.</p> <p>S11. Explică condițiile de modificare a meniului.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • asocierea bucatelor și preparatelor culinare cu băuturile; • complexitatea bucatelor în funcție de tipul întreprinderii. <p>K5. Meniuri specifice pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restaurante, • Cafenele • Cantine <p>K6. Cerințe de ajustare/ modificare a meniului.</p>	
Rezultatul învățării 2. Organizarea activității în bucătărie		
<p>S1. Descrie modalitatea de organizare a activității personalului în bucătărie.</p> <p>S2. Caracterizează planul-meniu pentru producție.</p> <p>S3. Selectează materia primă din planul-meniu.</p> <p>S4. Calculează materia primă necesară pentru producere.</p> <p>S5. Specifică documentele privind aprovizionarea bucătăriei cu materie primă.</p> <p>S6. Întocmește documente de evidență zilnică.</p> <p>S7. Descrie procedura de control al calității produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică.</p> <p>S8. Selectează obligațiunile bucătarului specificate în Legea privind protecția consumatorilor.</p> <p>S9. Specifică drepturile consumatorilor de servicii ale unităților de alimentație publică, specificate în Legea privind protecția consumatorilor.</p> <p>S10. Descrie modalitatea de verificare a lucrului în bucătărie</p>	<p>K1. Modalitatea de organizare a activității personalului în bucătărie.</p> <p>K2. Planul - meniu pentru producție. Calculul necesarului de materii prime.</p> <p>K3. Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare.</p> <p>K4. Documente de aprovizionare cu materii prime și auxiliare.</p> <p>K5. Documente de evidență zilnică.</p> <p>K6. Modalități de asigurare și control al calității produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică.</p> <p>K7. Legea privind protecția consumatorilor.</p> <p>K8. Cerințe de verificare a lucrului în bucătărie.</p> <p>K9. Cerințe de realizare a inventarierii. Noțiuni de răspundere materială.</p>	<p>Efectuarea calculelor materiei prime și auxiliare din planul – meniu.</p> <p>Exerciții de completare a documentației de evidență.</p>

S ₁₁ . Simulează procedura de inventariere.	
S ₁₂ . Argumentează importanța răspunderii materiale.	

Specificații metodologice

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

În procesul de instruire, cadrul didactic va utiliza modele de: listă de meniu, plan - meniu zilnic, raport zilnic de gestiune, act de inventariere, act de achiziții, facturi, bonuri de predare-primire.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă prezentarea unui portofoliu, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Argumenteze importanța elaborării corecte a meniului
- Explice structura meniului
- Descrie cerințe privind elaborarea meniului
- Întocmească meniuri pentru întreprinderi de diverse tipuri
- Citească planul-meniu
- Calculeze necesarul de materii prime pentru producție
- Descrie modalitatea de organizare a activității personalului în bucătărie
- Realizeze sarcinile distribuite membrilor echipei de lucru
- Își asume rolul care îi revine în echipă
- Întocmească documente de evidență zilnică
- Aplice normele de calitate privind produsele și serviciile

După prezentarea portofoliului, cadrul didactic va oferi elevului feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

V. PRACTICA ÎN PRODUCȚIE

Administrare practicii în producție

Anul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare
I	6	210	Mai - Iunie	Agenda formării profesionale
II	12	420	Martie - Iunie	Agenda formării profesionale
Total	18	630		

Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Locul de muncă/ postul	Activități/ sarcini de lucru	Produce de realizat	Durata de realizare (nr ore recomandat)
Secția legume semipreparate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prelucrarea legumelor tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, păstăioase etc. și tăierea lor conform programei de producere. 2. Prelucrarea tomatelor, ardeiului, vinetelor, dovleceilor, castraveților etc. (conform meniului). 3. Prelucrarea ciupercilor (conform meniului). 4. Prelucrarea primară a fructelor și pomușoarelor. (conform meniului). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Legume tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, păstăioase prelucrate primar. 2. Ciuperci prelucrate primar. 3. Fructe și pomușoare prelucrate primar. 4. Semipreparate din legume și ciuperci, fructe și pomușoare, conform destinației. 	21

Secția pește, carne semipreparate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prelucrarea primară și tranșarea peștelui cu solzi (întreg, gălătuși, file). 2. Pregătirea semipreparatelor din pește natural pentru fierbere, înăbușire, prăjire. 3. Prepararea masei tocate (respectarea cerințelor igienico-sanitare la prepararea masei tocate). 4. Pregătirea semipreparatelor din masa tocată de pește: pârjoală, bitoc, ruladă, chifteluțe, zraze (conform meniului). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pește prelucrat primar și tranșat. 2. Semipreparate din pește prelucrat, masa tocată și semipreparatelor din aceasta. 	49
Secția pentru prelucrarea termică (bucate calde)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea supelor, sosurilor, bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase și păstăioase, bucatelor din brânză și ouă, bucatelor dulci și băuturilor, preparatelor din pește. 2. Prepararea supelor, supelor-piure 3. Prepararea sosurilor. 4. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase și leguminoase. 5. Prepararea bucatelor din brânză de vaci și ouă. 6. Prepararea bucatelor din pește. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supe (conform meniului). 2. Sosuri (conform meniului). 3. Bucate și garnituri din ciuperci, crupe, paste făinoase și păstăioase (conform meniului). 4. Bucate din brânză de vaci și ouă. (conform meniului). 5. Bucate dulci și băuturi. (conform meniului). 6. Bucate din pește. (conform meniului). 	70
Secția bucate reci	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea supelor reci. 2. Prepararea sosurilor reci. 3. Prepararea bucatelor dulci reci din fructe, pomușoare crude, băuturilor reci, etc. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supe reci. (conform meniului). 2. Sosuri reci. (conform meniului). 3. Bucate dulci și băuturi reci. (conform meniului). 	42
Secția de distribuire a bucatelor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Familiarizarea cu sistemul de servire a consumatorilor la întreprinderea respectivă. Familiarizarea cu structura zonei de distribuție a preparatelor și dotarea cu utilaj pentru distribuire și menținerea temperaturii necesare a bucatelor și articolelor culinare, gustărilor. 2. Porționarea și prezentarea preparatelor. 3. Distribuirea bucatelor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparate porționate și montate pe farfurie pentru servire. 2. Servirea consumatorilor. 	28
Total anul I: 210			70
Secția legume semipreparate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prelucrarea primară a legumelor tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, păstăioase etc. și tăierea lor conform programei de producere. 2. Prelucrarea tomatelor, ardeiului, vinetelor, dovleceilor, castraveților etc. (conform meniului). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semipreparate din legume tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, păstăioase. 2. Elemente de decor pentru bucatele din carne, pește, 	70

<p>Secția carne, pește, semipreparate</p>	<p>3. Pregătirea decorurilor pentru bucatele de bază.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pregătirea semipreparatelor din pește natural pentru fierbere, înăbușire, prăjire. 2. Prepararea masei tocate din pește (respectarea cerințelor sanitare la prepararea masei tocate). 3. Pregătirea semipreparatelor din masa tocată de pește: păjioală, bitoc, ruladă, chifteluțe, zraze (conform meniului). 4. Pregătirea semipreparatelor bucăți mari, porționate și bucăți mici din: bovină; porcină, ovină. 5. Prelucrarea primară a păsărilor de casă. 6. Pregătirea semipreparatelor din carne de pasăre pentru fiert, prăjit, semipreparatelor din piept de găină. 7. Prelucrarea subproduselor din carne. 8. Pregătirea masei tocate și a semipreparatelor din aceasta. 9. Pregătirea semipreparatelor din pește, carne, carne de pasăre din bucătăria națională, internațională și dietetică. 	<p>gustări.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Semipreparate din pește prelucrat. 2. Masa tocată din pește și semipreparate din aceasta. 3. Carne prelucrată primar. 4. Semipreparate din carne prelucrată. 5. Semipreparate din carne prelucrată (bucăți mari, porționate și bucăți mici). 6. Masa tocată din carne și semipreparate din aceasta. 7. Păsări prelucrate primar. 8. Semipreparate din carne de pasăre prelucrată (întreagă, porționate și bucăți mici). 9. Semipreparate din masa tocată din carne de pasăre 10. Semipreparate din pește, carne, carne de pasăre din bucătăria națională, internațională și dietetică. 	<p>98</p>
<p>Secția pentru prelucrarea termică (fierbinte)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea supelor, supelor-piure 2. Prepararea sosurilor. 3. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase și leguminoase. 4. Prepararea bucatelor din brânză de vaci și ouă. 5. Prepararea bucatelor din pește, carne și pasăre. Prepararea produselor din aluat. 6. Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă. Prepararea bucatelor din bucătăria moldovenească. 7. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională. (conform meniului). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Supe, supe-piure 2. Sosuri. 3. Bucate și garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase și leguminoase. 4. Bucate din brânză de vaci și ouă. 5. Bucate din pește, carne și pasăre. 6. Produse din aluat. 7. Bucate pentru alimentația curativă. 8. Bucate din bucătăria 	<p>140</p>

			<p>moldovenească.</p> <p>9. Bucate din bucătăria internațională.</p>	
Secția bucate reci	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume fierte și crude, 2. Prepararea bucatelor reci și gustărilor din carne, Prepararea bucatelor reci și gustărilor din pește, 3. Prepararea bucatelor reci și gustărilor din ouă și brânză de vaci, 4. Prepararea bucatelor reci și gustărilor pentru alimentația curativă 5. Prepararea bucatelor reci și gustărilor din bucătăria moldovenească. 6. Prepararea bucatelor reci și gustărilor din bucătăria internațională. (conform meniului). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bucate reci și gustări din legume fierte și crude. 2. Bucate reci și gustări din carne. 3. Bucate reci și gustări din pește. 4. Bucate reci și gustări din ouă și brânză de vaci. 5. Bucate reci și gustări pentru alimentația curativă. 6. Bucate reci și gustărilor din bucătăria moldovenească. 7. Bucate reci și gustări din bucătăria internațională. 		84
Secția de distribuire a bucatelor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Familiarizarea cu sistemul de servire a consumatorilor la întreprinderea respectivă. 2. Porționarea și prezentarea preparatelor. 3. Familiarizarea cu structura zonei de distribuție a preparatelor și dotarea cu utilaj pentru distribuire și menținerea temperaturii necesare a bucatelor și articolelor culinare, gustărilor, bucatelor din bucătăria dietetică, națională și internațională. 4. Distribuirea bucatelor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparate montate pe platou pentru servirea consumatorilor. 2. Preparate porționate și prezentate. 		28
Total anul II: 420				
În total: 630				

I. Sugestii de evaluare a practicii în producție

La finele practicii în producție după anul II de studii elevul va susține examen de calificare în cadrul întreprinderii, atelierului. Examenul de calificare proba practică va constitui realizarea preparatelor culinare și va fi evaluat conform următoarelor criterii:

- organizarea locului de muncă;
- respectarea regulilor de securitate și protecție a muncii;
- executarea etapelor procesului tehnologic la efectuarea lucrărilor;
- verificarea calității conform standardelor.

II. Cerințe față de locul de practică.

Stagiul de practică se va desfășura în întreprinderile alimentației publice.

Cerințele față de întreprinderile în care se va desfășura practica sunt:

1. Să încadreze elevii practicanți în activitățile de producere cu profil corespunzător meseriei și să ducă evidența lucrului îndeplinit;
2. Să efectueze instructajul referitor la comportamentul elevilor, respectarea tehnicii securității și sănătății în muncă, regulilor securității antiincendiare, cerințelor sanitaro-igienice;
3. Să asigure evacuarea rapidă în situații excepționale;
4. Elevii să fie asigurați cu mobilier și utilaj tehnologic corespunzător meseriei;
5. Mediul de lucru trebuie să corespundă cerințelor igienice, care să asigure păstrarea sănătății și a capacității de muncă;
6. Să desemneze un instructor, din rândul salariaților calificați, responsabili de fiecare elev, asigurând prin intermediul acestora respectarea normelor securității și sănătății în muncă și cerințelor igienico-sanitare;
7. Să asigure elevii cu echipament special corespunzător operației îndeplinite în cazul lucrului în mediu nociv;
8. Să asigure elevii cu instrumente, mijloace de protecție necesare pentru garantarea respectării normelor securității muncii la fiecare loc de muncă;
9. Elevii să fie remunerați pe parcursul stagiului de practică în corespundere cu tariful categoriei lucrărilor îndeplinite;
- 10.** Să semneze un contract individual de muncă pe perioadă determinată cu elevul – practicant, prin coordonare cu instituția de învățământ.

V. SUGESTII METODOLOGICE

Curriculumul pentru calificarea *Bucătar/ bucătăreasă* orientează proiectarea activității instructiv-educative, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional.

În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare.

Un criteriu important de selectare și ordonare a strategiilor didactice este *gradul de dirijare sau de autonomie* conferit elevilor în procesul învățării. Prin urmare se recomandă aplicarea strategiilor didactice care deplasează accentul de la învățarea cu strictețe prescrisă și controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (al căror demers este de la general spre particular, de la legi spre concretizarea lor în exemple, de la teorie spre practică), cât și strategiilor inductive (de la concret spre abstract, de la practică spre teorie).

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentul, proiectul etc.*

- *Demonstrația*: metodă de explorare indirectă a realității, utilizată pentru a prezenta obiecte și fenomene reale, pe baza unui material suport (natural, figurativ sau simbolic). Demonstrarea poate fi realizată cu ajutorul obiectelor naturale sau cu substitute (bi-tridimensionale, simbolice) sau cu mijloace tehnice audio-video.
- *Observația*: metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observația poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă/lungă durată.
- *Exercițiul*: metodă de acțiune reală asupra realității, care presupune executarea repetată, conștientă și sistematică a unor acțiuni, operații sau procedee în scopul formării abilităților practice și intelectuale sau a formării unei competențe. Exercițiile pot fi introductive, curente, de consolidare, de verificare, individuale sau în grup, dirijate/semi-dirijate sau creative.
- *Algoritmizarea*: metodă didactică care presupune găsirea/identificarea de către profesor a înlănțuirii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.
- *Lucrarea practică*: metodă didactică care constă în executarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de execuție, de fabricație, de reparație. Prin această metodă se realizează formarea abilităților, achiziționarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice, consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor. În comparație cu exercițiul practic, lucrarea practică presupune un grad mai sporit de complexitate și de independență. Pentru realizarea lucrării practice, cadrul didactic va explica și demonstra corect acțiunea de executat; elevii vor efectua acțiunea în mod repetat și în diferite situații; exercițiile propuse trebuie să contribuie la creșterea progresivă a gradului de independență a elevilor; profesorul asigură un control permanent, care treptat se transformă în autocontrol.
- *Problematizarea*: metodă didactică care pune accent pe cercetarea-descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și dorința de a descoperi

soluția, iar elevii vor putea să o rezolve dacă vor însuși noile cunoștințe care urmează să fie prezentate de către profesor.

- *Studiul de caz*: metodă de explorare directă a realității care presupune confruntarea elevului cu o situație din viața reală "caz", cu scopul de a observa, înțelege, interpreta sau chiar soluționa. "Cazul" ales reflectă o situație tipică, reprezentativă, și semnificativă pentru un anumit sector industrial, este autentic și implică o situație-problemă, care cere un diagnostic sau o decizie.
- *Experimentul cu caracter aplicativ*: metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.
- *Proiectul*: metodă didactică care presupune cercetare orientată spre un scop bine precizat, care este realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activități practice, finalizate cu un produs.

VI. SUGESTII DE EVALUARE

Evaluarea reprezintă totalitatea activităților prin care se colectează, organizează și interpretează datele obținute în urma folosirii unor metode, tehnici și instrumente de măsurare și apreciere a rezultatelor învățării.

În contextul structurării procesului de instruire pe module axate pe formare de competențe, evaluarea modulului presupune demonstrarea de către elev a deținerii competențelor specifice modulului.

Evaluarea competențelor la final de modul va fi realizată în baza următoarelor principii:

- Competențele formate sunt evaluate în baza de criterii;
- Criteriile de evaluare sunt formulate în termeni de rezultate ale activităților/sarcinilor modulului;
- În procesul de evaluare se ține cont de dovezile referitor la deținerea competențelor de către elev;
- Acumularea de dovezi se realizează continuu pe perioada parcurgerii modulului.
- Evaluarea rezultatelor modulului se realizează în baza tuturor dovezilor, acumulate atât în procesul de evaluare formativă, cât și sumativă.

Dacă pentru cadrul didactic evaluarea reprezintă ultima etapă în procesul de predare-învățare, atunci pentru elev, evaluarea este punctul de plecare pentru învățare: elevii vor învăța ceea ce ei știu că va fi evaluat.

O condiție de importanță majoră pentru Asigurarea unei învățări eficiente este ca elevul să știe clar care sunt așteptările la final de modul. Lipsa de claritate, în mare parte, va duce la evaluări negative, dificultăți de învățare și performanțe joase ale elevilor.

Prin urmare, pentru a asigura parcurgerea cu succes a modulului și formarea competențelor profesionale, specifice modulului, se recomandă ca la început de modul cadrul didactic să informeze elevii despre ceea ce ei trebuie să fie capabili să facă/demonstreze la final de modul (rezultatele învățării), dar și despre modalitatea și criteriile de evaluare.

Conexiunea dintre învățare și evaluare va fi asigurată la începutul procesului de învățare în așa fel ca elevii să știe cum rezultatele lor vor fi măsurate. Deci, provocarea pentru cadrele didactice este să asigure conexiunea dintre metodele didactice, tehnicile și criteriile de evaluare, precum și rezultatele învățării. Această conexiune dintre predare, evaluare și finalitățile de învățare ajută ca întreaga experiență de învățare să fie mai transparentă.

În procesul de formare profesională se utilizează o gamă amplă de modalități de evaluare:

- evaluarea inițială,
- evaluarea formativă,
- evaluarea sumativă,
- evaluarea pentru certificare.

Evaluarea inițială stabilește nivelul cunoștințelor, priceperilor, deprinderilor și a competențelor formate la elevi. În cadrul curriculumului acest tip de evaluare se realizează la începutul procesului de

instruire profesională cu scopul de a identifica nivelul de alfabetizare funcțională la elevi, precum și aspecte ce necesită corectare sau îmbunătățire, realizate prin programe de recuperare.

În contextul unui învățământ axat pe competențe vectorul evaluării este orientat spre **evaluarea formativă** – proces continuu de observare a formării elevului în procesul de instruire. Acest tip de evaluare se realizează pe tot parcursul activității de instruire și oferă un feedback relevant în legătură cu procesul de formare a competențelor.

Metaforic vorbind, evaluarea formativă/continuă seamănă cu un proces de preparare a bucatelor. La diverse etape, produsul este degustat, iar calitatea lui poate fi ameliorată prin adăugarea de ingrediente, extinderea timpului de prelucrare termică etc. În acest context, evaluarea formativă permite o remediere a procesului de învățare la etapele timpurii, dar atunci când produsul este expus pe masă, remediarea nu mai e posibilă, fiind vorba numai de un bilanț – evaluarea sumativă.

Astfel, valoarea evaluării formative constă în formarea permanentă și continuă a competențelor la elevi reflectate în standardul ocupațional/calificarea profesională.

În acest context, în activitatea didactică va reuși acel profesor care va oferi la lecții un set de sarcini didactice pe nivele, elaborate în contextul taxonomiilor corespunzătoare, fapt care va permite valorificarea la maximum a potențialului fiecărui elev și va permite profesorului să ghideze și să monitorizeze activitatea de formare a competențelor profesionale la elevi.

În procesul de evaluare formativă sunt utilizate diverse modalități de evaluare: observația, răspunsuri orale ale elevilor, lucrări scrise, lucrările practice etc.

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sunt puși în situația de a executa ei însuși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea acumulării, fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor.

La probele practice se evaluează *procesul* de executare a operației profesionale / sarcinii practice, calitatea *produsului finit* și prezentarea preparatului după anumite criterii de evaluare. Concomitent se apreciază abilitatea executării unor operații separate în cadrul procesului de executare a sarcinilor practice.

Procesul de preparare a produselor/articolelor culinare va fi evaluat în baza fișelor tehnologice, iar calitatea *produsului finit* va fi apreciată conform criteriilor organoleptici.

În cadrul activităților practice, vor fi aplicate teste/probe practice autentice prin care se evaluează cunoștințele, abilitățile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* din activitatea profesională.

Evaluarea sumativă este o evaluare finală care evidențiază nivelul de pregătire profesională a elevului implicat într-o activitate de formare după o anumită perioadă de timp fiind realizează prin: teste sumative, examene, teste/probe practice etc. Acest tip de evaluare are drept scop atestarea progreselor elevilor în formarea competențelor. Prezentul curriculum recomandă realizarea evaluărilor sumative la finele fiecărui modul. În scopul aprecierii competențelor formate, se recomandă evaluarea atât a cunoștințelor teoretice, cât și a abilităților practice.

În contextul instruirii modulare, evaluarea la final de modul urmărește mai multe obiective, precum:

- Oferă elevilor informații individuale referitor la rezultatele obținute, gradul/nivelul de deținere a competențelor specifice modulului, precum și dificultățile de învățare.
- Oferă profesorului informații referitor la nivelul de deținere de către elevi a cunoștințelor, abilităților și competențelor specifice modulului.
- Oferă profesorului informații referitor la modul și gradul de realizare de către elevi a activităților planificate.

- Oferă profesorului informații de diagnosticare referitor la dificultățile cu care se confruntă elevii în procesul de învățare și sugerează activități didactice suplimentare pentru îmbunătățirea procesului de instruire.
- Armonizează instruirea cu obiectivele și rezultatele instruirii în mod continuu.

Evaluarea de certificare este un proces de evaluare a nivelului de cunoștințe, abilități, competențe ale elevilor la sfârșitul unei perioade îndelungate de instruire (ciclu de învățământ). Conform curriculumului o astfel de evaluare este realizată la încheierea procesului de instruire/formare, prin care elevul va demonstra deținerea rezultatelor învățării formate, după care acesta primește un certificat de calificare.

Obiectivul major al evaluării este îmbunătățirea procesului de învățare. Deci, după evaluare, cadrele didactice nu se vor opri doar la constatări, ci vor dezvolta demersurile didactice întreprinse și pe cele viitoare, încercând să îmbunătățească activitatea, și vor informa elevii despre rezultatele obținute și despre ceea ce este de făcut în viitor.

VIII. RESURSE NECESARE PENTRU ATINGEREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII

Laboratorul de instruire practică pentru meseria de *Bucătar/ bucătăreasă* trebuie să fie un mediu echipat, sigur și funcțional, care să permită elevilor să se familiarizeze cu procesele tehnologice, tehnicile culinare și cerințele de igienă din alimentația publică. Acesta trebuie să simuleze condițiile de lucru reale dintr-o bucătărie profesională, oferind acces la resurse și echipamente diverse. Pentru atingerea rezultatelor învățării, laboratoarele de instruire practică a elevilor trebuie să fie dotate corespunzător cu utilaj tehnologic, inventar și ustensile, în scopul dobândirii de către elevi a competențelor profesionale. Aceste resurse trebuie să fie diversificate, funcționale și să respecte normele de securitate și sănătate a muncii și de siguranță alimentară.

Laboratoarele de instruire practică pentru bucătari trebuie să întrunească anumite cerințe:

- Pereții laboratoarelor la o înălțime de cel puțin 1,75 m trebuie să fie căptușiți cu plăci smălțuite sau alte materiale care să permită curățarea umedă, sau vopsiți cu vopsea ușoară.
- Tavanele laboratoarelor trebuie să fie văruiți cu vopsele pe bază de apă.
- Podelele din toate spațiile trebuie să fie impermeabile, nealunecoase, fără crăpături și gropi, cu o suprafață ușor de curățat și spălat.
- Utilajul, inventarul și ustensilele trebuie amplasate în așa fel încât să asigure fluxul procesului tehnologic și accesul liber la acestea.
- Toate mecanismele de schimb ale utilajelor, inventarul și ustensilelor, care vin în contact cu produsele alimentare trebuie să fie realizate din materiale aprobate de autoritățile sanitare și epidemiologice de stat pentru utilizare în alimentația publică.
- Suprafața utilajului, mecanismelor de schimb, inventarului și a ustensilelor trebuie să fie netedă și ușor de curățat, spălat și dezinfectat.
- Mesele de producție trebuie să aibă o suprafață netedă, ușor de curățat, spălat și dezinfectat.
- Vasele de gătit, ustensilele, recipientele utilizate la prepararea produselor, trebuie să fie strict marcate în funcție de etapele procesului tehnologic.

Standardul de dotare a laboratoarelor

Cerințe de amenajare și dotare a laboratoarelor pentru meseria de Bucătar/ bucătăreasă

Amenajarea și dotarea laboratoarelor de instruire practică pentru meseria de *Bucătar/ bucătăreasă* trebuie să respecte standardele de calitate, siguranță și igienă impuse de legislația în vigoare, oferind un mediu sigur pentru formarea abilităților practice necesare. Dotările trebuie să acopere toate etapele procesului culinar, de la pregătirea ingredientelor până la finalizarea și prezentarea preparatelor.

Caracteristici tehnice ale spațiului

- Ventilație: sisteme eficiente de evacuare a fumului, aburului și mirosurilor.
- Podele antiderapante, rezistente la uzură și ușor de igienizat.
- Iluminat natural și artificial: lumină puternică, uniform distribuită.
- Sisteme de siguranță: detectoare de gaz și fum, truse de prim-ajutor, stingătoare și instrucțiuni de evacuare în caz de urgență.

Igienă și siguranță

- Sistem de alimentare cu apă potabilă și apă caldă menajeră.
- Proceduri și materiale pentru colectarea deșeurilor.
- Documentație de instruire privind normele de siguranță alimentară.
- Soluții dezinfectante pentru echipamente.

Mai jos este descrisă structura necesară:

Suprafața totală a laboratorului – cel puțin 30 m²

Suprafața pentru un elev – cel puțin 2 m²

Numărul locurilor de lucru – pentru 12 - 15 elevi

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per laborator
Echipamente sanitare			
1.	Scurtă (halat)	1	În funcție de numărul de elevi
2.	Bonetă	1	
3.	Șorț	1	
4.	Pantaloni	1	
5.	Ștergar	1	
6.	Încălțăminte cu talpa de cauciuc	1	
Mobilier și tehnică sanitară			
7.	Masă de lucru cu suprafața de inox	1 unitate pentru 2 elevi	minim 6 unități pentru laborator

8.	Chiuveță		minim 2 unități pentru laborator
9.	Stelaj pentru păstrarea veselei		minim 1 unitate pentru laborator
Utilaj tehnologic			
10.	Plita electrică	minim 1 suprafață de încălzire pentru 2 elevi	
11.	Cuptor electric		minim 1 unitate pentru laborator
12.	Cântar electronic		minim 2 unități pentru laborator
13.	Mașina de tocat carne electrică		1 unitate pentru laborator
14.	Malaxor		1 unitate pentru laborator
15.	Mixer		minim 1 unitate pentru laborator
16.	Blender		minim 1 unitate pentru laborator
17.	Frigider		1 unitate pentru laborator
18.	Aparat de fiert apa (ceainic electric)		1 unitate pentru laborator
Inventar și ustensile			
19.	Set de cuțite profesionale		minim 2 seturi complet pentru laborator (6 bucăți în set)
20.	Set palete de tăiere		minim 1 set pentru laborator (12-15 bucăți în set)
21.	Ciocănaș		minim 2 unități pentru laborator
22.	Răzătoare		minim 2 unități pentru laborator
23.	Sită		minim 2 unități pentru laborator
24.	Spatulă		minim 5 unități pentru laborator
25.	Polonic		minim 2 unități pentru laborator
26.	Spumieră		minim 2 unități pentru laborator
27.	Strecurătoare		minim 2 unități pentru laborator
28.	Sucitor		minim 2 unități pentru laborator
29.	Pahar gradat		minim 2 unități pentru laborator
30.	Tel		minim 2 unități pentru laborator
31.	Lingură		minim 12 unități pentru laborator
32.	Furculiță		minim 12 unități pentru laborator
33.	Dispozitiv de tăiat aluatul		minim 2 unități pentru laborator
34.	Pasator		minim 2 unități pentru laborator
35.	Pensulă de uns		minim 2 unități pentru laborator
36.	Formă de copt (de silicon, metal, sticlă) de diferită capacitate		minim 12 unități pentru laborator

Vase de gătit		
37.	Ibric	minim 2 unități pentru laborator
38.	Bol	minim 12 unități pentru laborator
39.	Cratiță	minim 12 unități pentru laborator
40.	Soteu	minim 5 unități pentru laborator
41.	Ceaun	minim 2 unități pentru laborator
42.	Tigaie	minim 5 unități pentru laborator
43.	Tavă de copt	minim 5 unități pentru laborator
Vesela		
44.	Farfurie întinsă mare	minim 12 unități pentru laborator
45.	Farfurie întinsă mică	minim 12 unități pentru laborator
46.	Farfurie adâncă	minim 12 unități pentru laborator
47.	Bol pentru supe	minim 12 unități pentru laborator
48.	Sosieră	minim 12 unități pentru laborator
49.	Ceașcă cu farfurioară pentru cafea	minim 12 unități pentru laborator
50.	Ceașcă cu farfurioară pentru ceai	minim 12 unități pentru laborator
51.	Pahar din sticlă	minim 12 unități pentru laborator
52.	Ceainic pentru infuzie	minim 2 unități pentru laborator

IX. RESURSE DIDACTICE RECOMANDATE ELEVILOR

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 154-XV, Chișinău 28 martie 2003, publicat 29.07.2003 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 159-162, art. nr. 648 cu modificările ulterioare: (articole: nr. 57, 58, 60, 65, 66, 68, 82, 85, 86, 95, 100, 101, 103).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=8238&lang=ro
2.	Legea securității și Sănătății în muncă Nr. 186-XVI din 10.07.2008, publicat: 05.08.2008 în Monitorul Oficial Nr. 143-144 art Nr : 587 Data intrării in vigoare, 01.01.2009	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110580&lang=ro
3.	LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător, Publicat :01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr :283, cu modificări ulterioare.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=140708&lang=ro
4.	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr.643 din 27 mai 2003 „Cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei” (MO RM nr.99-103, 2003).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=77702&lang=ro
5.	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1068 din 20 octombrie 2000 „Despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova” (MO RM 2001 nr.11-13).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110409&lang=ro
6.	Hotărârea Guvernului, nr. 95 din 05.02.2009 Regulamentul privind modul de organizare a activităților de protecție a lucrătorilor la locul de muncă și prevenire a riscurilor profesionale, publicat 17.02.2009 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 34-36, art. nr. 138	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=145415&lang=ro#
7.	Hotărârea Guvernului, nr. 353 din 05.05.2010 cu privire la aprobarea cerințelor minime de securitate și sănătate la locul de muncă , publicat 08.02.2010 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 91-93, art. nr. 525	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=22129&lang=ro
8.	Hotărârea Guvernului, nr. 603 din 11.08.2011 cu privire la cerințele minime de securitate și sănătate pentru folosirea de către lucrători a echipamentului de muncă la locul de muncă, publicat 19.08.2011 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 135-186, art. nr. 676	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=21480&lang=ro
9.	Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=21682&lang=ro
10.	Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=24878&lang=ro
11.	HG Nr. 206, cu privire la aprobarea regulamentelor și a regulilor din comerțul interior, din 12.04.2023	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=137046&lang=ro#
12.	Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.	Biblioteca instituției
13.	Bălănuța M., Rubțova S., Bălănuța E., Nistor I., Microbiologia, sanitară și igiena alimentară, Chișinău, Editura "Ruxanda", 1999.	Biblioteca instituției

14.	Bologa, Neicu, Merceologie alimentară, Ed. București, 2008	Biblioteca instituției
15.	Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010	Biblioteca instituției
16.	Bucătăriile lumii, București, 2008	Biblioteca instituției
17.	Sgandre Ștefan, „ABC-ul bucătarului”, București, 2004.	Biblioteca instituției
18.	Chuck Williams, Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009	Biblioteca instituției
19.	Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.	Biblioteca instituției
20.	Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea, Iu. Gorban. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme.- Chișinău, Ed. UTM: 2004	Biblioteca instituției
21.	Dincă, Cristian. BUCĂȚAR, manual pentru calificarea Bucătar, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.	Biblioteca instituției
22.	Diaconescu, Ion Merceologie alimentară: calitate, siguranță, București, 2007.	Biblioteca instituției
23.	Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.	Biblioteca instituției
24.	Lupu, N., Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999.	Biblioteca instituției
25.	Lilia Moraru, Lidia Coișciug, Olga Deseatnicov Tehnologia Produselor Alimentației Publice, Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II UTM, Catedra Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice	Biblioteca instituției
26.	Lilia Moraru, Lidia Coișciug Tehnologia Produselor Alimentației Publice, Rețetar pentru produse de patiserie UTM, Catedra Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice	Biblioteca instituției
27.	Matiuhina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992	Biblioteca instituției
28.	Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.	Biblioteca instituției
29.	Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.	Biblioteca instituției
30.	Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2011.	Biblioteca instituției
31.	Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a XI-a, editura CD PRESS, 2012.	Biblioteca instituției
32.	Mihai, Ștefania, Alimentația publică, manual pentru cl. X-a. Modulul II, Ed. București, 2007.	Biblioteca instituției
33.	Manual pentru calificarea bucătar în unitățile de alimentație, Ed. București, 2013	Biblioteca instituției
34.	Ouatu, C., Organizarea activității unităților de alimentație publică.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996	Biblioteca instituției

35.	Pîrjol, G., Onete, O., Dumitrașcu N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988	Biblioteca instituției
36.	Rudiç, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂȚAR». Chișinău, Prut International, 2009.	Biblioteca instituției
37.	Stavroșitu, S., Practica serviciilor în restaurante și baruri. – București, Ed. Tehnică: 1996	Biblioteca instituției
38.	Tincuță, Codruț, Tehnologii de prelucrare a cărnou, peștelui, laptelui, legumelor și fructelor. Manual pentru cl.X-a, Ed. București, 2012	Biblioteca instituției
39.	Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.	Biblioteca instituției
40.	Бутейкис Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа,1990	Biblioteca instituției
41.	Денисов Дмитрий. Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания.- М;ЗАО Издательский дом:Ресторанные ведомости, 2003	Biblioteca instituției
42.	Диетическое питание в столовых. Сборник рецептур и технология приготовления блюд. Издательство “Экономика”- Москва, 1971.	Biblioteca instituției
43.	Здобнов, А.И., Цыганенко, В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Арий», 2005	Biblioteca instituției
44.	Колач Станислав. Холодное оборудование для предприятий торговли и общественного питания.- М; ЗАО Академия, 2003	Biblioteca instituției
45.	Крылов Евгений. Электромеханическое оборудование.-М;ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005	Biblioteca instituției
46.	Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.	Biblioteca instituției
47.	Профессиональная кухня: сто готовых проектов.- М;ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003	Biblioteca instituției
48.	Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.	Biblioteca instituției
49.	Suport didactic meseria bucătar. Materiale didactice Classroom	https://meseriamea.com/ro/module/191
50.	Culegere de itemi	https://drive.google.com/file/d/1RQKP58bPB4Y4Qwwl1AGM7G8Ja6xF1xj_2/view



COMITETUL SECTORIAL PENTRU FORMARE PROFESIONALĂ ÎN COMERȚ,
HOTELURI ȘI RESTAURANTE DIN MOLDOVA
(CSFPCHR)

Casa Sindicatelor
str. 31 August 1989, 129, bir.414
MD 2012, Chișinău
tel. /fax. (+373) 22 23-71-31
(+373)078077000/079537301
e-mail: csfpchr@gmail.com
c/f 1018620002145

INSTITUȚIA PUBLICĂ CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN
SERVICII ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
mun. BĂLTI

nr. 21 din 26 iunie 2025

AVIZ

la Curriculumul modular

Program de studii: 10132 Servicii în alimentația publică

Calificare: Bucătar/ bucătăreasă

Codul meseriei: 10132.1

Durata studiilor: 2 ani

Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Republica Moldova, în conformitate cu atribuțiile ce îi revin potrivit Legii Nr. 244 din 23 noiembrie 2017 privind sistemul de formare profesională, a examinat Curriculumul modular elaborat de către grupul de lucru constituit din reprezentanți ai instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar, sub coordonarea Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor, Instituție Publică, pentru calificarea *Bucătar/ bucătăreasă*, și comunică următoarele:

1. Relevanța programului de studii pe piața muncii

- Ocupația *Bucătar/ bucătăreasă* (cod 10132.1) este una dintre cele mai solicitate pe piața muncii din Republica Moldova, ceea ce contribuie la creșterea atractivității programului de formare profesională. Această calificare este inclusă în **Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova (CORM 006-2021)**, grupa de bază 5120 *Bucătari/ bucătărese*, în baza **Ordinului nr. 115 din 24 mai 2024** emis de Ministerul Muncii și Protecției Sociale.
- Curriculumul modular elaborat pentru această calificare este în deplină concordanță cu **Standardul ocupațional și Standardul de calificare**, asigurând formarea competențelor cerute de angajatori și facilitând inserția profesională a absolvenților.

2. Conformitatea curriculumului

- Curriculumul modular este elaborat în conformitate cu **Ordinul MEC nr. 1818 din 17 decembrie 2024**, privind aprobarea listei programelor de formare profesională tehnică secundară pentru care urmează să fie actualizat curriculumul.
- Acesta este destinat implementării în **instituțiile de învățământ profesional tehnic secundar**, fiind totodată adaptat pentru **sistemul dual de formare profesională**, în care formarea teoretică și instruirea practică se realizează în parteneriat cu agenții economici.

3. Sistemul de competențe vizat de calificare

➤ *Competențe transversale:*

- CT1. Competența de învățare;
- CT2. Competența de comunicare în limba maternă/limba de stat;
- CT3. Competențe acțional – strategice;
- CT4. Competența de autocunoaștere și autorealizare;
- CT5. Competențe interpersonale, civice, morale;
- CT6. Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;
- CT7. Competențe culturale, interculturale.

➤ *Competențe generale:*

- CG1. Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare;
- CG2. Respectarea cadrului legal și normativ regulator de referință în activitatea desfășurată;
- CG3. Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului servicii de alimentație publică;
- CG4. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor;
- CG5. Întocmirea documentelor specifice domeniului;
- CG6. Gestionarea corectă a deșeurilor și prevenirea poluării mediului
- CG7. Comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii.

➤ *Competențe profesionale:*

- CP1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă;
- CP2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare;
- CP3. Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente;
- CP4. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase;
- CP5. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre;
- CP6. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește;
- CP7. Prepararea bilioanelor;
- CP8. Pregătirea preparatelor lichide;
- CP9. Prepararea sosurilor și a derivatelor acestora;
- CP10. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase;
- CP11. Prepararea bucatelor din ouă și brânză;
- CP12. Prepararea bucatelor din pește și produse de mare;
- CP13. Prepararea bucatelor din carne și pasăre;
- CP14. Prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde;
- CP15. Prepararea bucatelor dulci și a băuturilor;
- CP16. Pregătirea articolelor din aluat;
- CP17. Pregătirea preparatelor culinare dietetice;
- CP18. Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare;
- CP19. Finalizarea procesului de lucru.

Concluzie

În urma analizei efectuate, **Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante** apreciază pozitiv calitatea și relevanța **Curriculumului modular pentru calificarea 10132.1 Bucătar/ bucătăreasă**. Documentul respectă cerințele cadrului normativ național, este aliniat la nevoile actuale ale pieței muncii și contribuie la dezvoltarea competențelor profesionale esențiale pentru angajare și evoluție în domeniul alimentației publice.

Se recomandă:

- aprobarea și implementarea curriculumului în instituțiile de învățământ profesional tehnic secundar, inclusiv în sistemul dual, cu asigurarea unei colaborări continue între instituțiile educaționale și mediul economic, în vederea menținerii actualității și eficienței programului de formare;
- **monitorizarea continuă a aplicării curriculumului** în procesul educațional, cu implicarea partenerilor economici în evaluarea relevanței conținuturilor și actualizarea periodică a modulelor, în funcție de evoluția cerințelor pieței muncii;

Diana Romanciuc,
președinte



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 10132.1 Bucătar/ bucătăreasă

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale.	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie.	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale.	10
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente.	10
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost.	10
III. Respectarea prevederilor conceptuale moderne în învățământul profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.).	10
7.	Măsura în care activitățile de predare – învățare - evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională.	10
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate.	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă.	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi.	10
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale.	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum.	10
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate.	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale.	9
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă.	10
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor.	9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor.	10
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. I. Corespunderea modulelor (finalităților curriculumului) cu prevederile documentelor normativ – reglatorii.		
1.	Măsura în care curriculumul oferă o viziune clară despre rolul modulelor în formarea profesională și dezvoltarea personalității elevilor.	10
2.	Determinarea tipului de module (introductive, de bază, de recapitulare).	9
3.	Formularea titlului modulului.	10
4.	Formularea scopului modulului.	10
5.	Eșalonarea modulelor de instruire într-o logică optimă a formării profesionale.	10
II . Coerența dintre finalitățile modulului și abilitățile, cunoștințele, competențele specifice calificării profesionale		
6.	Formularea finalităților modulului din perspectiva formării competențelor generale, specifice, necesare pentru realizarea activității profesionale.	10
7.	Racordarea finalităților de învățare la scopul modulului.	10
8.	Formularea finalităților de învățare în conformitate cu taxonomia lui Bloom.	10
9.	Coerența conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
10.	Corespunderea nivelelor de complexitate a conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
	Profesionale.	
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	10
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea 10132.1 *Bucătar/Bucătăreasă* oferă un cadru educațional solid, bine ancorat în realitățile actuale ale domeniului alimentației publice. Acesta este elaborat în conformitate cu standardele ocupaționale și de calificare și pune accent pe formarea competențelor profesionale esențiale în gastronomia modernă. Documentul reflectă o abordare centrată pe elev, orientată spre învățarea activă, aplicativă și relevantă pentru cerințele pieței muncii.

Structura pe module de formare profesională, fiecare cu obiective de învățare clar definite și corelate cu rezultatele așteptate ale învățării, permite adaptarea instruirii la ritmul și nevoile individuale ale elevilor, oferind astfel un grad ridicat de flexibilitate în procesul de formare.

Curriculumul asigură un echilibru optim între pregătirea teoretică și cea practică, desfășurată atât în cadrul instituției de învățământ (atelier, laboratoare), cât și prin stagii de practică în unități de alimentație publică. Această combinație contribuie la aplicarea concretă a cunoștințelor dobândite și la consolidarea competențelor tehnice necesare integrării pe piața muncii.

Propuneri de îmbunătățire: Se recomandă actualizarea periodică a curriculumului, pentru a reflecta evoluțiile tehnologice din domeniul gastronomic și cerințele în continuă schimbare ale pieței muncii. Este oportună includerea unor conținuturi extinse referitoare la gătitul sustenabil, reducerea risipei alimentare și valorificarea produselor locale și de sezon, în concordanță cu principiile alimentației responsabile și durabile.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluatoare _____ Revenco Lidia, directoare SIPUȘ S.R.L.

Semnătura

Data: 20.06.2025



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 10132.1 Bucătar/ bucătăreasă

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale.	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie.	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale.	10
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente.	10
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost.	10
III. Respectarea prevederilor conceptuale moderne în învățământul profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.).	10
7.	Măsura în care activitățile de predare – învățare - evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională.	10
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate.	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor ce stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă.	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi.	10
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale.	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum.	10
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate.	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale.	9
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă.	10
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor.	9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor.	10
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. I. Corespunderea modulelor (finalităților curriculumului) cu prevederile documentelor normativ – reglatorii.		
1.	Măsura în care curriculumul oferă o viziune clară despre rolul modulelor în formarea profesională și dezvoltarea personalității elevilor.	10
2.	Determinarea tipului de module (introdutive, de bază, de recapitulare).	9
3.	Formularea titlului modulului.	10
4.	Formularea scopului modulului.	10
5.	Eșalonarea modulelor de instruire într-o logică optimă a formării profesionale.	10
II . Coerența dintre finalitățile modulului și abilitățile, cunoștințele, competențele specifice calificării profesionale		
6.	Formularea finalităților modulului din perspectiva formării competențelor generale, specifice, necesare pentru realizarea activității profesionale.	10
7.	Racordarea finalităților de învățare la scopul modulului.	10
8.	Formularea finalităților de învățare în conformitate cu taxonomia lui Bloom.	10
9.	Coerența conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
10.	Corespunderea nivelelor de complexitate a conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
	Profesionale.	
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	10
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea 10132.1 *Bucătar/ bucătăreasă* oferă un cadru educațional solid și adaptat realităților actuale din domeniul alimentației publice. Curriculumul modular este elaborat în conformitate cu standardele ocupaționale și de calificare, punând accent pe formarea competențelor profesionale necesare în domeniul gastronomiei moderne. Documentul reflectă o abordare centrată pe elev, orientată spre învățarea activă, aplicativă și relevantă pentru cerințele pieței muncii.

Curriculumul este structurat în module de formare profesională, fiecare având obiective de învățare bine definite, corelate cu rezultatele așteptate ale învățării, ceea ce permite adaptarea instruirii la ritmul și nevoile individuale ale elevilor, oferind flexibilitate în procesul de formare.

Curriculumul asigură un raport echilibrat între instruirea teoretică și practică, desfășurată atât în unitățile școlare (atelier, laboratoare), cât și în cadrul stagiilor de practică în unități de alimentație publică. Aceasta permite aplicarea cunoștințelor dobândite și dezvoltarea competențelor practice.

Propuneri de îmbunătățire a curriculumului: Se recomandă actualizarea constantă a curriculumului pentru a reflecta evoluțiile tehnologice și cerințele în schimbare ale pieței muncii. Este oportună extinderea conținuturilor care promovează gătitul sustenabil, reducerea risipei alimentare și valorificarea produselor locale și de sezon.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluator Pleșa Vitalii Pleșa Vitalii, administrator S.C. *Paritet-Plus Nord S.R.L.*

Semnătura

Data: 26.06.2023

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

„Aprobat”
Ordinul Ministrului Educației și Cercetării
nr. 1344 din 30 „iulie” 2025
Ministru 


Curriculumul modular

Domeniul de formare profesională: *1013 Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică*

Programul de studii: *10131 Servicii de deservire*

Calificarea: *10131.3 Chelner/ chelneriță*

Nivelul calificării: *3 CNC*

Durata studiilor *1 an*



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

Aprobat
prin Ordinul Ministrului Educației și Cercetării
al Republicii Moldova

nr. _____ din _____ 2025
Ministru _____

Curriculumul modular
la programul de formare profesională

10131 Servicii de deservire

Calificarea
10131.3 Chelner/ chelneriță

Durata studiilor 1 an

Autori (grupul de lucru pentru elaborarea curriculumului):

1. Țurcanu Ludmila, profesoară de instruire modulară, grad didactic superior, CESPĂ
2. Mahu Lilia, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, CESPĂ,
3. Nebunu Elena, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, Școala Profesională nr. 1 din Cahul,
4. Cojocaru Liliana, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, Școala Profesională nr. 5 din Chișinău,
5. Băligari Liuba, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, Școala Profesională din Ștefan – Vodă,
6. Sochirca Aurelia, profesoară de instruire modulară, grad didactic unu, Școala Profesională din Soroca,
7. Chetrari Valentina, profesoară de instruire modulară, grad didactic doi, Școala Profesională din Soroca,
8. Codița Anatolie, director SRL „Doina Bucovinei”.









Recenzenți:




1. Diana Romanciuc, președintele al Comitetului Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Moldova

Adresa Curriculumului în Internet:

<https://edu.gov.md/ro/content/curriculum-invatamintul-profesional-tehnic-secundar>

**Fișa de coordonare a curriculumului, calificarea
10131.3 Chelner/ chelneriță**

<i>Nume, Prenume</i>	<i>Funcția</i>	<i>Instituția</i>	<i>Semnătura</i>
Proțiuc Silvia	Directoare	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Digitally signed by Proțiuc Silvia Date: 2025.06.16 15:24:54 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Juc Mariana	Directoare	Școala Profesională nr. 5 din Chișinău	Digitally signed by Juc Mariana Date: 2025.06.19 18:02:07 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Miron Oleg	Director	Școala Profesională nr. 1 din Cahul	Digitally signed by Miron Oleg Date: 2025.06.18 09:26:49 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Luța Ivan	Director	Școala Profesională din Soroca	Digitally signed by Luța Ivan Date: 2025.06.23 12:55:36 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Cucoară Svetlana	Directoare	Școala Profesională din Cupcini, r. Edineț	Digitally signed by Cucoară Svetlana Date: 2025.06.23 12:25:06 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Visileac Elena	Directoare	Școala Profesională din Ștefan Vodă	Digitally signed by Visileac Elena Date: 2025.06.24 08:31:31 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Balova Vera	Directoare	Școala Profesională din Ceadâr Lunga, UTA Găgăuzia	Digitally signed by Balova Vera Date: 2025.06.23 10:32:26 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Advahov Vasile	Director	Îi Advahov Vasile din Cahul	Digitally signed by Advahov Vasile Date: 2025.06.18 11:33:38 MSK Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 
Buga Mihail	Șef brand	S.R.L. Trattoria din Chișinău	Digitally signed by Hohlov Anatoli Date: 2025.06.26 12:09:14 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ 

Drăgănel Dmitrii	Administrator	S.R.L. Doina Bucovinei din Bălți	
Gîncu Silviu	Şef direcție	Ministerul Educației și Cercetării	
Dumbrava Dorina	Consultantă principală	Direcția politici în domeniul învățământului profesional tehnic și învățării pe tot parcursul vieții	

CUPRINS

I. Preliminarii.....	6
II. Competențele & rezultatele învățării.....	7
III. Administrarea curriculumului.....	10
IV. Module de instruire.....	11
Modulul 1. Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională.....	11
Modulul 2. Amenajarea și dotarea spațiilor de servire	15
Modulul 3. Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie - cofetărie	19
Modulul 4. Servirea băuturilor	23
Modulul 5. Utilizarea documentelor de evidență operativă	27
Modulul 6. Organizarea servirii meselor speciale.....	29
V. Practica în producție	33
VI. Sugestii metodologice.....	36
VII. Sugestii de evaluare.....	38
VIII. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării.....	40
IX. Resurse didactice recomandate elevilor.....	43

I. Preliminarii

Realizarea unui învățământ profesional de calitate, în contextul realităților socio-economice actuale, impune o nouă abordare a procesului de învățământ, care vizează formarea la elevi a unor rezultate ale învățării care duc la dezvoltarea competențelor profesionale necesare pentru integrarea pe piața muncii și pentru învățarea pe parcursul întregii vieți.

Calificarea *Chelner/chelneriță* face parte din domeniul de formare profesională *Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică*, având un rol esențial în crearea unei experiențe plăcute pentru consumatorii în restaurante, cafenele, hoteluri și alte unități de servire. Această calificare presupune dezvoltarea competențelor necesare pentru preluarea comenzilor, servirea preparatelor și băuturilor, interacțiunea cu clienții, gestionarea plăților și menținerea unui mediu de lucru organizat și igienic.

Chelnerul/ chelneriță este un profesionist care trebuie să combine abilități tehnice de servire cu bune practici de comunicare și relaționare, pentru a asigura un serviciu de calitate și a contribui la fidelizarea consumatorilor. De asemenea, trebuie să cunoască și să aplice cerințele de igienă, siguranță și reguli de etică și estetică specifice fiecărui tip de unitate de alimentație publică.

Chelnerul/chelnerița servesc produse alimentare și băuturi în unitățile de alimentație publică, amplasate în hoteluri, gări, instituții de învățământ, întreprinderi de producere; cluburi; la bordul navelor; în trenurile de călători și în stațiunile de agrement.

Scopul programului de studii

Programul de studii pentru calificarea *Chelner/chelneriță* are ca scop formarea viitorilor profesioniști în domeniul, pregătindu-i atât din punct de vedere teoretic, cât și practic.

Obiectivele principale ale acestui program sunt:

- **Dezvoltarea competențelor specifice calificării** – învățarea tehnicilor corecte de servire a preparatelor și băuturilor, protocolul de servire și eticheta profesională.
- **Îmbunătățirea abilităților de comunicare și relaționare** – interacțiunea eficientă cu clienții, gestionarea solicitărilor și a eventualelor reclamații într-un mod profesionist.
- **Aplicarea cerințelor de igienă și siguranță alimentară** – respectarea regulilor esențiale privind manipularea alimentelor și menținerea unui mediu de lucru curat și sigur.
- **Familiarizarea cu structura și organizarea unităților de alimentație publică** – cunoașterea diferitelor tipuri de restaurante, baruri, cafenele și a modului lor de funcționare.
- **Îmbunătățirea abilităților practice** – efectuarea de stagii de practică în unități de alimentație publică pentru a dezvolta experiența necesară în domeniu.

Acest program de studii oferă oportunități de angajare în restaurante, hoteluri, cafenele, baruri și alte unități de ospitalitate, contribuind la formarea unor profesioniști capabili să ofere servicii de înaltă calitate și să răspundă cerințelor pieței muncii.

Prezentul Curriculum este actualizat în temeiul ordinului Ministerului Educației și Cercetării nr. 1818 din 17.12.2024, în conformitate cu solicitările reprezentanților pieței muncii.

Curriculumul modular este documentul normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care descrie condițiile și rezultatele învățării pentru formarea profesională inițială calificarea *Chelner/ chelneriță*.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice din învățământul profesional secundar, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru calificarea *Chelner/ chelneriță*.

Formarea profesională a *Chelnerului/ chelneriței*, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împuterniciri și responsabilități, poate realiza activitățile profesionale în mod independent, în echipă, precum și sub conducere.

Complexitatea activității *Chelnerului/ chelneriței* dar și independența acestuia de a lua decizii și de a - și asuma responsabilități, se referă doar la soluționarea unor sarcini practice, bine - cunoscute sau similare acestora. *Chelnerul/chelnerița* își planifică activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător și își asumă responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat. Acțiunile întreprinse se corectează, dacă este cazul, în funcție de condițiile de realizare a sarcinii.

Finalitățile de învățare ale profesiei *Chelner/ chelneriță* sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza prezentului curriculum.

II. Competențele & rezultatele învățării

Prezentul curriculum este structurat pe module și constituie reperul conceptual, care reflectă elementul-cheie al concepției de formare profesională, precum și stabilește o anumită conexiune dintre elementele procesului didactic. Abordarea modulară aplicată în curriculum determină drept element-cheie al procesului de formare profesională – *competența*, care este demonstrată în urma evaluării - *rezultatele învățării*.

Atât nivelul de calificare, cât și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor ce presupun realizarea diverselor servicii, scot în evidență necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul de instruire, garantează calitatea activității pe piața muncii.

Sistemul de competențe poate fi format eficient doar prin abordare interdisciplinară a conținutului informațional și anume, prin îmbinarea funcțională a anumitor aspecte de conținut din diverse discipline, integrate într-un mesaj educațional (modul) în vederea formării competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea abilităților, după care în comun asigură formarea unei competențe profesionale.

Se renunță la predarea materiei pe discipline, care deseori creează o discrepanță în înțelegerea integră a demersului didactic de formare profesională. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte ale materiei de studiu din diverse domenii/ discipline și a activităților de învățare și integrarea acestora în unități logice de învățare/ module, care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Conținuturile disciplinelor sunt predate în manieră integrată pentru formarea competențelor profesionale, fapt care solicită elevului să descopere sensul și importanța acestor conținuturi.

Ordinea modulelor se stabilește în baza logicii formării sistemului de competențe, punându-se accent pe valorificarea maximă a principiului complementarității funcționale.

Curriculumul modular schimbă în esență concepția procesului didactic, prin operarea unor schimbări majore în conceptualizarea celor 3 ipostaze ale procesului: *predarea-învățarea-evaluarea*.

Se schimbă substanțial procesul *predării*. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată pe rezolvarea unor sarcini concrete, care necesită intercorelarea conținuturilor diverselor discipline. De aceea, conținutul se predă în succesiunea determinată de logica internă și specificul situației de rezolvat.

Se produc schimbări de esență în procesul *învățării*. Elevul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unor sarcini concrete de la locul de muncă. Sarcinile sunt formulate astfel, încât să îmbine judicios cunoștințele teoretice cu cele practice. O modalitate de învățare sunt lucrările practice realizate în atelierelor de instruire practică, ceea ce reprezintă o condiție primordială în formarea competențelor profesionale.

Devine imperios necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu *evaluarea* modulară. Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea rezultatelor învățării, ce demonstrează deținerea unui anumit nivel de performanță, adică a competenței. Sunt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/ diagnostică, pentru a constata prerechizitul și nivelul cunoștințelor și abilităților deținute în aspect teoretic și practic;
- curentă/ formativă, pentru a monitoriza formarea competențelor;
- finală/ sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competențelor.

Fără a neglija un anumit tip de evaluare, subliniem că din punct de vedere conceptual, un rol deosebit îl are evaluarea finală/ sumativă, realizată la sfârșit de modul. Profesorul sau echipa de profesori trebuie să-și coopereze eforturile pentru a concepe, organiza și realiza o nouă modalitate de evaluare. Evaluarea în comun, realizată de către echipa de profesori, prin determinarea clară a criteriilor de evaluare, va demonstra eficiența procesului de instruire profesională.

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de rezultate ale învățării care demonstrează deținerea de către absolvent a competențelor profesionale solicitate de piața muncii.

În contextul curriculumului modular, competența ca finalitate a procesului de formare profesională, stabilește tipurile de comportament profesional ce urmează a fi format de către cadrele didactice și însușit de către elevi pe parcursul programului de instruire.

Deoarece succesul integrării socio - profesionale rezidă în deținerea culturii generale și de specialitate, demonstrată prin competențele-cheie și profesionale, orice program de formare va fi axat pe formarea și dezvoltarea acestora.

În contextul formării profesionale, competențele-cheie constituie baza formării competențelor profesionale. Totodată, în funcție de specificul domeniului de formare și activitate profesională, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, constatăm că pentru formarea profesională a *Chelnerului/ chelneriței* o importanță deosebită o au competențele transversale:

- CT1. Competența de învățare;
- CT2. Competența de comunicare în limba maternă/ limba de stat;
- CT3. Competențe acțional – strategice;
- CT4. Competența de autocunoaștere și autorealizare;
- CT5. Competențe interpersonale, civice, morale;
- CT6. Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;
- CT7. Competențe culturale, interculturale.

În dependență de finalitățile activității profesionale, determinăm competențe *generale* și *competențe profesionale*.

Competențele profesionale generale constituie comportamente profesionale ce trebuie demonstrate în mai multe activități profesionale. Sistemul de competențe generale asigură succesul/reușita activității profesionale în toate situațiile de manifestare.

Competențe generice (transversale) (CG):

CG1. Organizarea locului de muncă și asigurarea calității în activitatea de deservire a clienților/clientelor.

CG2. Identificarea eficientă a situațiilor de risc și urgență, aplicarea prevederilor legale referitoare la securitatea și sănătatea în muncă.

CG3. Întreținerea echipamentelor de lucru în stare funcțională conform normelor și cerințelor de exploatare.

CG4. Formarea profesională continuă și eficientizarea metodelor și procedeele de lucru.

CG5. Respectarea cerințelor de etică, principiilor și valorilor profesionale.

Sistemul de competențe generale asigură demonstrarea competențelor profesionale, influențând calitatea acestora printr-o corelație sistemică.

Competențele profesionale reprezintă un sistem de cunoștințe, abilități și atitudini, care prin valorificarea unor resurse, contribuie la realizarea unor sarcini individuale sau în grup stabilite de contextul activității profesionale.

Competențe profesionale (CP):

CP1. Aplicarea normelor de SSM

CP2. Aplicarea cerințelor igienico – sanitare și de protecție a mediului

CP3. Colaborarea interpersonală în cadrul UAP

CP4. Efectuarea „mise-en-place”-ului

CP5. Organizarea activităților și locului de lucru

CP6. Deservirea clienților/clientelor

CP7. Efectuarea „mise-en-place”ului repetat

CP8. Deservirea clienților prin servicii de catering

CP9. Realizarea activităților post- deservire

CP10. Aplicarea standardelor de deservire

În vederea acordării calificării *Chelner/ chelneriță*, absolventul trebuie să demonstreze un set de rezultate ale învățării care derivă din competențele profesionale.

Astfel, la final de program, absolventul va demonstra rezultate ale învățării de a:

RÎ1.organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și normelor de securitate în procesul de prezentare și servire a producției culinare;

RÎ2.opera cu termeni de specialitate în diverse contexte și situații;

RÎ3.completa documentele specifice activității profesionale în salonul de servire;

RÎ4.aprecia calitatea produselor finite și a băuturilor în baza indicilor organoleptici;

RÎ5.pregăti obiectele personale obligatorii pentru servire;

RÎ6.pregăti obiectele de inventar pentru aranjarea mise-en-place-ului și servirea meselor;

RÎ7.realiza mise-en-place-ul, respectând consecutivitatea operațiilor;

RÎ8.întâmpina consumatorii la intrarea în sala de servire;

RÎ9.conduce consumatorii la masă, respectând cerințele de amplasare a acestora la masă;

RÎ10.prezenta consumatorilor preparatele culinare, băuturile și specialitățile culinare specifice localului;

RÎ11.prelua comanda de la consumatori

RÎ12.manipula obiectele de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;

RÎ13.transporta comanda de la secții la masa consumatorilor

RÎ14.debarasa mesele după consumarea preparatelor culinare servite.

În urma asocierii rezultatelor învățării pentru calificarea *Chelner/ chelneriță* au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională
2. Amenajarea și dotarea spațiilor de servire
3. Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie – cofetărie
4. Servirea băuturilor
5. Utilizarea documentelor de evidența operativă
6. Organizarea servirii meselor speciale

Pornind de la accepția dată rezultatului învățării, modulul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare ale acestora în scopul realizării unor sarcini/ activități/ procese, care în complexitatea lor demonstrează deținerea competenței profesionale.

Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei, prin demonstrarea unor rezultate ale învățării și respectiv, integrarea competenței.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Totodată, modulele nu sunt unități de învățare total independente. Acestea corelează logic în vederea formării competențelor, fapt care determină succesiunea parcurgerii acestora: de la module introductive spre module complexe.

Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează cu evaluarea rezultatelor învățării. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în realizarea activităților practice.

III. Administrarea curriculumului

Nr. crt.	Modulele de instruire	Numărul de ore		
		Total ore	Instruire teoretică	Instruire practică
1	Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesioanală	110	30	80
2.	Amenajarea și dotarea spațiilor de servire	130	48	82
3.	Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie – cofetărie	124	36	88
4.	Servirea băuturilor	132	48	84
5.	Utilizarea documentelor de evidența operativă	42	18	24
6.	Organizarea servirii meselor speciale	158	60	98
Total:		696	240	456
Practica în producție		560		
Total:		1256		

IV. Module de instruire

Modulul 1. Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de organizare a locului de muncă, aplicarea cerințelor igienico-sanitare, comunicare în limbaj de specialitate, precum și de asigurare a calității și siguranței producției și prestării serviciilor în alimentația publică. Acest modul vizează dobândirea de rezultate ale învățării pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, preconizate pentru a fi formate în următoarele module.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1. Descrie reglementările specifice domeniului de activitate	14	6	20
RÎ 2. Organizeze locul de muncă al chelnerului	18	12	30
RÎ 3. Caracterizeze cerințele de calitate și siguranță a activității de servire în alimentația publică	32	-	32
RÎ 4. Promoveze produsele și serviciile în unitățile de alimentație publică	12	6	18
Recapitulare modul	2		2
Evaluare modul	2	6	8
Total modul:	80	30	110

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Descrierea reglementărilor specifice domeniului de activitate

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
S1. Identifică activitățile specifice profesiei chelner; S2. Clasifică unitățile de alimentație publică după tipuri conform actelor normative în vigoare; S3. Descrie responsabilitățile chelnerului și altor categorii de angajați în UAP conform actelor normative în vigoare; S4. Explică cerințele de igienă personală în activitatea de	K1. Particularitățile profesiei de chelner. K2. Tipuri de unități de alimentație publică conform actelor normative în vigoare. K3. Cerințe profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică. K4. Cerințe față de sănătatea și igiena personală a	LP1. Vizită în laboratorul de instruire practică (salonul de servire).

<p>servire;</p> <p>S₅. Specifică normele securității și sănătății muncii;</p> <p>S₆. Aplică cerințele de igienă personală în corespundere cu prevederile legislației în vigoare;</p> <p>S₇. Identifică prevederile legislative în domeniul protecției consumatorilor;</p> <p>S₈. Specifică drepturile consumatorului, conform legislației în vigoare.</p>	<p>chelnerului.</p> <p>K₅. Norme de securitate și sănătate în muncă.</p> <p>K₆. LEGEA Republicii Moldova Nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor.</p> <p>K₇. Drepturile consumatorilor în conformitate cu legislația în vigoare.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Organizarea locului de muncă al chelnerului</p>		
<p>S₁. Explică noțiunile de specialitate;</p> <p>S₂. Utilizează limbajul de specialitate în diverse contexte și situații;</p> <p>S₃. Aplică metode de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale;</p> <p>S₄. Colaborează cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor;</p> <p>S₅. Descrie atribuțiile ale personalului de servire;</p> <p>S₆. Specifică calitățile personalului de servire;</p> <p>S₇. Aplică regulile de comportament în timpul servirii;</p> <p>S₈. Pregătește ținuta vestimentară și corporală pentru servire;</p> <p>S₉. Respectă ținuta vestimentară specifică unităților de alimentație publică;</p> <p>S₁₀. Caracterizează încăperile unităților de alimentație publică.</p>	<p>K₁. Noțiuni de specialitate generale și caracteristica lor. Termeni tehnici cheie.</p> <p>K₂. Forme și metode de comunicare.</p> <p>K₃. Mijloace de comunicare. Tehnici de comunicare atractive utilizate de chelner.</p> <p>K₄. Calitățile și atribuțiile personalului de servire.</p> <p>K₅. Reguli de comportament ale personalului de servire.</p> <p>K₆. Ținuta vestimentară și corporală.</p> <p>K₇. Structura unităților de alimentație publică, conform legislației în vigoare. Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior.</p> <p>K₈. Încăperile din componența UAP.</p>	<p>LP2. Comunicarea interactivă cu consumatorii, colegii, membrii administrației.</p> <p>Joc de rol. Simulare.</p> <p>LP3. Pregătirea chelnerului pentru servire. Joc de rol</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Caracterizarea cerințelor de calitate și siguranță a activității de servire în unitățile de alimentație publică</p>		
<p>S₁. Explică noțiunile de calitate și ipostazele calității;</p> <p>S₂. Specifică factorii care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor;</p> <p>S₃. Descrie caracteristicile de calitate a produselor și serviciilor;</p>	<p>K₁. Noțiuni generale despre calitate și ipostazele calității</p> <p>K₂. Factorii ce influențează calitatea produselor și serviciilor.</p> <p>K₃. Caracteristicile de calitate a produselor și serviciilor.</p> <p>K₄. Metode standardizate de asigurare a calității.</p>	

<p>S4. Utilizează metodele standardizate de asigurare a calității; S5. Aplică normele și standardele de calitate în activitatea profesională; S6. Verifică calitatea produselor alimentare conform indicilor organoleptici. S7. Verifică marcare și etichetarea produselor alimentare; S8. Specifică riscurile profesionale și măsurile de prevenire a acestora; S9. Descrie bolile profesionale și măsurile de prevenire și profilaxie a acestora. S10. Aplică cerințele de igienă individuală a muncii conform actelor normative în vigoare; S10. Respectă cerințele sanitare în lucrul cu utilajul tehnologic și ustensiile conform actelor normative în vigoare.</p>	<p>K5. Caracteristicile organoleptice a grupelor de mărfuri alimentare. K6. Marcarea și etichetarea produselor alimentare. Sisteme de marcare ecologică. K7. Noțiuni despre riscurile profesionale ale chelnerului. K8. Profilaxia riscurilor și bolilor profesionale. Infecțiile alimentare. K9. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului și colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor. K10. Cerințe sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate. K11. Cerințe sanitare privind utilajul tehnologic, inventarul și ustensiile. K12. Cerințe sanitare privind întreținerea obiectelor de servire.</p>
Rezultatul învățării 4. Promovarea produselor și serviciilor în UAP	
<p>S1. Specifică nevoile și așteptările consumatorilor; S2. Utilizează și aplică tehnicile și materialele promoționale specifice unităților de alimentație publică; S3. Numește etapele organizării acțiunilor promoționale. S4. Pregătește materiale promoționale specifice UAP; S5. Evaluează gradul de satisfacție a consumatorilor.</p>	<p>K1. Tipuri de nevoi ale consumatorilor. K2. Tehnici promoționale specifice UAP. K3. Etapele organizării acțiunilor promoționale. K4. Materiale promoționale. K5. Promovarea vânzărilor. K6. Tehnici de evaluare a gradului de satisfacție a consumatorilor.</p>

Specificații metodologice

Modulul 1. *Pregătirea chelnerului pentru activitatea profesională* este un modul introductiv, de familiarizare a elevilor cu profesia de *Chelner/chelneriță*, respectiv parcursul didactic este preponderent axat pe achiziționarea cunoștințelor teoretice.

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în saloanele de servire la diferite tipuri de unități de alimentație publică. În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de igienizare a locului de muncă și a echipamentului de lucru, precum și de învățare a documentației normativ-tehnice.

În procesul de predare a *Unității de competență 1*, tema *Tipuri de unități de alimentație publică*, cadrele didactice vor face referință la Legea nr. 231/2010 cu privire la comerțul interior (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2021 cu modificările ulterioare).

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele pieței muncii.

La începutul modulului, profesorul va informa elevii despre strategia de evaluare a rezultatelor învățării, inclusiv data, timpul, locul, modalitatea și criteriile de evaluare.

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice particularitățile profesiei de *Chelner (ospătar)*;
- respecte normele igienico-sanitare aplicate în activitatea profesională, conform actelor normative în vigoare;
- aplice cerințele de securitate și sănătate la locul de muncă, conform normelor SSM;
- utilizeze termenii de specialitate în activitatea de servire;
- diferențeze tipurile unităților de alimentație publică în conformitate cu nomenclatorul-tip de clasificare a UAP;
- clasifice încăperile de servire specifice conform destinației;
- realizeze operațiile specifice de pregătire a personalului pentru servire, respectând regulile de servire;
- aplice cerințele față de ținuta corporală și vestimentară;
- descrie cerințele de organizare ergonomică a încăperilor de servire;
- elaboreze diverse materiale promoționale.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 2. Amenajarea și dotarea spațiilor de servire

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de amenajare și pregătire a locului de muncă prin aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice, în conformitate cu cerințele igienico-sanitare normele de securitate și sănătate a muncii.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ 1.	Aranjeze echipamentul și mobilierul în sălile de servire	34	12	46
RÎ 2.	Pregătească saloanele pentru servirea consumatorilor	24	18	42
RÎ 3.	Primească consumatorii în spațiile de servire	20	12	32
Recapitulare modul				
Evaluare modul				
Total				
		82	48	130

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Aranjarea echipamentului și mobilierului în sălile de servire		Cunoștințe (K)	Lucrări practice recomandate
Aptitudini (S)			
S1. Diferențiază încăperile pentru servirea consumatorilor;	K1. Grupuri de încăperi pentru servirea consumatorilor (de bază și auxiliare).	LP1. Familiarizarea cu:	- secțiile și încăperile pentru servirea consumatorilor;
S2. Caracteristica încăperilor (de bază și auxiliare) pentru servirea consumatorilor.	K2. Dotarea specifică a spațiilor/ încăperilor de servire a consumatorilor în diferite tipuri de UAP.	-	utilajele, mobilierul și inventarul din dotarea sălii de servire.
S3. Specifică utilajul și mobilierul din dotarea spațiilor de servire a consumatorilor în diferite tipuri de UAP;	K3. Mobilierul în dotarea sălii de servire a consumatorului.	LP 2. Pregătirea locului de	muncă pentru activitate:
S4. Caracterizează utilajul și mobilierul din sălile de servire;	K4. Utilajul tehnologic folosit în sălile de servire a consumatorului.	-	Pregătirea inventarului din dotarea sălii de servire,
S5. Organizează locul de muncă, conform cerințelor ergonomice.	K5. Cerințe igienico - sanitare de întreținere a mobilierului și utilajului din sălile de servire.	-	igienizarea locului de muncă.
	K6. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă al chelnerului.		

<p>S6. Exploatează utilajul în procesul de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;</p> <p>S7. Caracterizează inventarul din dotarea sălii de servire, în funcție de criteriile de clasificare;</p> <p>S8. Selectează inventarul din dotarea sălii de servire, conform destinației;</p> <p>S9. Utilizează inventarul din dotarea sălii de servire în dependență de preparatele servite;</p> <p>S10. Manipulează inventarul din dotarea sălii de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;</p> <p>S11. Respectă cerințele de întreținere și păstrare a obiectelor de servire: inventar textil veselă, tacâmuri, pahare, accesorii de serviciu.</p>	<p>K7. Clasificarea inventarului din dotarea sălii de servire, în funcție de destinație și materialul din care sunt confecționate.</p> <p>K8. Clasificarea și caracteristica inventarului textil (fețelor de masă, șervețelelor, ancăr). Modul de întrebuințare și manipulare a inventarului textil.</p> <p>K9. Clasificarea și caracteristica veselei de servire. Modul de întrebuințare și manipulare a veselei de servire.</p> <p>K10. Clasificarea și caracteristica paharelor. Modul de întrebuințare și manipulare a paharelor.</p> <p>K11. Clasificarea și caracteristica tacâmurilor de bază și tacâmurilor auxiliare. Modul de întrebuințare și manipulare a tacâmurilor.</p> <p>K12. Caracteristica accesoriilor de serviciu utilizate la servirea consumatorilor. Modul de întrebuințare și manipulare a accesoriilor de serviciu.</p> <p>K13. Cerințe igienico - sanitare de întreținere și păstrare a obiectelor de servire.</p> <p>K14. Norme de securitate și sănătate în muncă la exploatarea obiectelor de servire.</p>	
<p>Rezultatul învățării 2. Pregătirea sălii pentru servirea consumatorului</p>		
<p>S1. Efectuează operații de igienizare și de aranjare a mobilierului din dotare;</p> <p>S2. Diferențiază materiale și echipamente utilizate pentru realizarea igienizării;</p> <p>S3. Respectă igiena corporală și vestimentară;</p>	<p>K1. Activitatea de curățenie și întreținere a spațiilor de servire. Materiale și echipamente utilizate pentru curățenie și întreținere.</p> <p>K2. Etapele pregătirii sălii pentru activitatea de servire. (după terminarea programului de lucru și înainte de sosirea consumatorilor).</p>	<p>LP 3. Pregătirea salonului pentru activitatea de servire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - după terminarea programului de lucru. - înainte de sosirea consumatorilor.

<p>S4. Pregătește obiectele personale obligatorii pentru servire;</p> <p>S5. Completează consola cu inventarul necesar procesului de servire;</p> <p>S6. Pregătește inventarul textil din sala de servire;</p> <p>S7. Modelează șervețele în diferite forme;</p> <p>S8. Pregătește vesela, paharele, tacâmurile pentru aranjarea mise-en-place-ului;</p> <p>S9. Realizează mese-en-place-ul, respectând consecutivitatea operațiilor.</p> <p>S10. Manipulează tava de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.</p>	<p>K3. Pregătirea individuală a personalului pentru activitățile de servire. Graficul de lucru.</p> <p>K4. Metode de aranjare a inventarului textil (fêtelor de masă, molton, napron)</p> <p>K5. Modalități de modelarea șervețelor.</p> <p>K6. Etapele realizării mise-en-place.</p> <p>K7. Forme (tipuri) de mise-en-place.</p> <p>K8. Aranjarea meselor (mise-en-place) pentru dejun, prânz, cină.</p> <p>K9. Aranjarea mesei de serviciu (consolei).</p> <p>K10. Tehnici de manipulare a tăvii de servire de către chelneri.</p>	<p>LP 4. Pregătirea inventarului din dotarea sălii de servire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea inventarului textil. Modelarea șervețelor. - Pregătirea veselei și a tacâmurilor pentru servire. - Pregătirea consolei pentru servire. - Manipularea tăvii de servire. <p>LP 5. Realizarea mise-en-place -ului.</p>
<p>Rezultatul învățării 3. Primirea consumatorilor în spațiile de servire</p>		
<p>S1. Aplică regulile principale de protocol utilizate în activitatea de servire;</p> <p>S2. Întâmpină consumatorii la intrarea în sala de servire;</p> <p>S3. Conduce consumatorii la masă, respectând cerințele de amplasare a acestora la masă;</p> <p>S4. Prezintă consumatorilor preparatele culinare, băuturile și specialitățile culinare specifice localului;</p> <p>S5. Notează comenzile consumatorilor;</p> <p>S6. Transmite comenzile personalului din bucătărie, ținând cont de preferințele consumatorilor;</p> <p>S7. Completează/ debarasează inventarul de servire, corespunzător comenzii;</p> <p>S8. Preia comanda de la secții;</p> <p>S9. Transportă comanda la masa consumatorilor.</p>	<p>K1. Reguli principale de protocol utilizate în activitatea de servire.</p> <p>K2. Întâmpinarea consumatorilor și conducerea acestora la masă.</p> <p>K3. Cerințe de amplasare a consumatorilor la masă.</p> <p>K4. Forme de prezentare a preparatelor și băuturilor. (scrisă, vizuală, verbală, combinată).</p> <p>K5. Preluarea comenzilor de la consumatori.</p> <p>K6. Transmiterea comenzilor la secții.</p> <p>K7. Pregătirea mese-en-place-ului, corespunzător comenzii.</p> <p>K8. Preluarea comenzilor de la secții și aducerea acestora la masa consumatorilor.</p>	<p>LP 6. Primirea consumatorilor în spațiile de servire.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Întâmpinarea și conducerea consumatorilor la masă. - Prezentarea listei de meniu. Joc de rol <p>LP 7. Preluarea comenzii de la consumatori și transmiterea la secții.</p> <p>Preluarea comenzilor de la secții și aducerea acestora la masa consumatorilor.</p>

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- realizeze operații de igienizare a încăperilor de servire;
- amenajeze sălile de servire în diverse moduri;
- modeleze șervețele în diferite forme;
- selecteze inventarul necesar din dotarea sălilor de servire;
- realizeze mise-en-place-ul, respectând consecutivitatea etapelor de aranjare;
- întâmpine consumatorii în sala de servire, respectând regulile de politețe;
- conducă consumatorii la masă, respectând regulile de etică;
- prezinte preparatele culinare și băuturile conform listei meniu;
- recomande consumatorilor preparate culinare și băuturi;
- preia comanda de la consumatorii;
- transmită comanda la secții;
- manipuleze obiectele de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;
- manipuleze cu tava de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;
- exploateze utilajul în procesul de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;
- transporte comanda la masa consumatorilor.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Sarcini practice axate, preponderent, pe primirea consumatorilor, preluarea comenzii, realizarea mise-en-place-ului care vor fi realizate prin joc de rol.
- În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 3. Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie - cofetărie

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de organizare, servirea a preparatelor culinare și a produselor de patiserie-cofetărie și debarasarea obiectelor de inventar utilizat, aplicând cerințele igienico-sanitare, Normele securității și sănătății muncii, asigurând calitatea și siguranța producției și serviciilor prestate.

Repertoriul orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul		IT	IP	Total
<i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>				
RÎ1.	Utilizeze sistemele de servire specifice activității în restaurație.	24	-	24
RÎ2.	Servească preparatele culinare și produsele de patiserie - cofetărie prin diverse tehnici de servire.	60	30	90
Recapitulare modul				
Evaluare modul				
Total modul		88	36	124

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Utilizarea sistemelor de servire în restaurație.		Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
Aptitudini (S)			
S1. Caracterizează formele de servire utilizate în restaurație;		K1. Sisteme de servire utilizate în unitățile de alimentație publică.	
S2. Descrie sistemele de servire;		K2. Sistemul de servire direct (englez) și formele de realizare a acestuia.	
S3. Identifică avantajele și dezavantajele sistemelor de servire;		K3. Sistemul de servire indirect (francez) și modurile de realizare a acestuia.	
S4. Realizează operațiile specifice sistemelor de servire, respectând consecutivitatea acestora.		K4. Autoservirea și servirea de tip fast-food.	
S5. Aplică cerințele sanitare în timpul manipulării veselei de servire, a obiectelor de servire și a tacâmurilor în procesul de efectuare a operațiilor de servire.		K5. Servirea la domiciliu și de tip room-service.	
S6. Identifică momentele dificile la realizarea operațiilor specifice sistemelor de servire.		K6. Servirea prin intermediul automatelor.	
S7. Selectează sistemele de servire specifice conform criteriilor.		K7. Servirea în unități de transport (aeriene, navale, terestre).	
		K8. Criterii de selectare a sistemelor de servire.	
Rezultatul învățării 2. Servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie - cofetărie prin diverse tehnici de servire.			

<p>S₁. Caracterizează grupurile de preparate culinare; Caracterizează produsele de patiserie și cofetărie; S₂. Descrie particularitățile de servire a preparatelor culinare și a produsele de patiserie și cofetărie; S₃. Recomandă garnituri pentru servirea preparatelor din carne și pește; S₄. Recomandă sosuri pentru servirea preparatelor din carne, pește, legume și ciuperci; S₅. Apreciază calitatea preparatelor culinare finite în baza indicilor organoleptici; S₆. Montează preparatele culinare, produsele de cofetărie pe /în obiectele de inventar conform cerințelor estetice. S₇. Aplică cerințele igienico-sanitare în timpul servirii preparatelor culinare și produselor de patiserie - cofetărie. S₈. Organizează locul de muncă pentru servirea preparatelor culinare prin sisteme specifice de servire, respectând cerințele ergonomice. S₉. Selectează sisteme specifice de servire a preparatelor culinare: a. gustări reci, b. preparate lichide, c. sosuri, d. preparate de bază din pește, carne și pasăre, e. garnituri, f. preparate din ouă și brânză de vaci, g. preparate din aluat și a produselor de patiserie – cofetărie, h. preparate dulci, respectând consecutivitatea. S₁₀. Realizează mise-en-plate-ului conform sistemelor specifice de servire a preparatelor culinare.</p>	<p>K₁. Clasificarea preparatelor culinare. Particularitățile de servire a preparatelor culinare. K₂. Sortimentul și caracteristica preparatelor reci și a gustărilor din pește. Cerințe de calitate. K₃. Tehnici de servire a preparatelor reci și a gustărilor din pește. K₄. Sortimentul și caracteristica preparatelor reci și a gustărilor din carne. Cerințe de calitate. K₅. Tehnici de servire a preparatelor reci și a gustărilor din carne. K₆. Sortimentul și caracteristica preparatelor reci, gustărilor din legume și a salatelor. Cerințe de calitate. K₇. Tehnici de servire a preparatelor reci, gustărilor din legume și a salatelor. K₈. Sortimentul și caracteristica brânzeturilor. Cerințe de calitate. Tehnici de servire a brânzeturilor. K₉. Sortimentul și caracteristica gustărilor calde. Cerințe de calitate. Tehnici de servire a gustărilor calde. K₁₀. Tehnici de debarasare a mesei după consumarea preparatelor reci și a gustărilor. K₁₁. Sortimentul și caracteristica preparatelor culinare lichide. Cerințe de calitate. K₁₂. Tehnici de servire a preparatelor culinare lichide. K₁₃. Tehnici de debarasare a mesei după servirea preparatelor lichide. K₁₄. Sortimentul și caracteristica preparatelor de bază din pește. Cerințe de calitate. K₁₅. Tehnici de servire a preparatelor de bază din pește.</p>	<p>LP1. Servirea preparatelor reci și a gustărilor prin diverse sisteme. Servirea preparatelor culinare lichide prin diverse sisteme.</p> <p>LP2. Servirea preparatelor culinare de bază din pește cu garnituri prin diverse sisteme.</p>
---	--	---

<p>S₁₁. Servește preparate culinare prin sisteme specifice de servire:</p> <p>a. gustări reci</p> <p>b. preparate lichide,</p> <p>c. sosuri,</p> <p>d. preparate de bază din pește, carne și pasăre,</p> <p>e. garnituri,</p> <p>f. preparate din ouă și brânză de vaci,</p> <p>g. preparate din aluat și a produselor de patiserie – cofetărie,</p> <p>h. preparate dulci, respectând consecutivitatea.</p> <p>S₁₂ Respectă cerințele de transportare și manipulare a preparatelor culinare, garniturilor, sosurilor și a produselor de patiserie – cofetărie destinate servirii;</p> <p>S₁₃. Debarasează mesele după consumarea preparatelor culinare servite;</p> <p>S₁₄. Propune soluții pentru rezolvarea sesizărilor consumatorilor.</p> <p>S₁₅. Soluționează momentele dificile la realizarea operațiilor de servire a preparatelor culinare.</p>	<p>K₁₆. Sortimentul și caracteristica a preparatelor de bază din carne și pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₇. Tehnici de servire a preparatelor de bază din carne și pasăre.</p> <p>K₁₈. Sortimentul și caracteristica garniturilor. Cerințe de calitate.</p> <p>K₁₉. Tehnici de servire a garniturilor.</p> <p>K₂₀. Sortimentul și caracteristica preparatelor din aluat. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₁. Tehnici de servire a preparatelor din aluat.</p> <p>K₂₂. Sortimentul și caracteristica preparatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>K₂₃. Tehnici de servire a preparatelor din ouă și brânză de vaci.</p> <p>K₂₄. Tehnici de debarasare a mesei după consumarea preparatelor culinare calde.</p> <p>K₂₅. Sortimentul și caracteristica preparatelor culinare dulci calde. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₆. Tehnici de servire a preparatelor culinare dulci calde.</p> <p>K₂₇. Sortimentul și caracteristica preparatelor culinare dulci reci. Cerințe de calitate.</p> <p>K₂₈. Tehnici de servire a preparatelor culinare dulci reci.</p> <p>K₂₉. Sortimentul și caracteristica produselor de patiserie - cofetărie. Cerințe de calitate.</p> <p>K₃₀. Tehnici de servire a produselor de patiserie - cofetărie.</p>	<p>LP3. Servirea preparatelor culinare de bază din carne cu garnituri prin diverse sisteme.</p> <p>LP4. Servirea preparatelor culinare din aluat prin diverse sisteme.</p> <p>Servirea preparatelor din ouă și brânză de vaci prin diverse sisteme.</p>
		<p>LP5. Servirea preparatelor culinare dulci prin diverse sisteme.</p> <p>Servirea produselor de patiserie-cofetărie prin diverse sisteme.</p>

<p>K₃₁. Tehnici de debarasare a mesei după consumarea preparatelor dulci și a produselor de patiserie - cofetărie.</p> <p>K₃₂. Reguli de protocol cu privire la despărțirea de consumatori.</p>	
---	--

Specificații metodologice

Modulul 3. *Servirea preparatelor culinare, a produselor de patiserie - cofetărie* reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic, atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice.

Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/ și în cabinete de specialitate din unitatea de învățământ sau în cadrul unităților de alimentație publică, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de conținut menționate mai sus.

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- caracterizeze preparatele culinare și produsele de patiserie - cofetărie;
- monteze preparatele culinare, produsele de patiserie-cofetărie pe/ în obiectele de inventar, conform cerințelor de estetică;
- aprecieze calitatea preparatelor culinare finite, conform indicilor organoleptici;
- servescă preparatele culinare și produsele de patiserie - cofetărie prin diverse sisteme;
- debaraseze obiectele de inventar după consumarea preparatelor culinare și produselor de patiserie - cofetărie prin diverse forme și sisteme;
- respecte cerințele de calitate privind preparatele culinare, produsele de patiserie - cofetărie și serviciile.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

Servirea preparatelor culinare, produselor de patiserie-cofetărie respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă. Se recomandă să fie realizate prin joc de rol sau simulare.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretic și practic) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 4. Servirea băuturilor

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de organizare, servirea a băuturilor și debarasarea inventarului utilizat, aplicând cerințele igienico-sanitare, normele securității și sănătății muncii, asigurând calitatea și siguranța producției și serviciilor prestate.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>	IT	IP	Total
RÎ 1. Servească băuturi prin diverse tehnici de servire	64	30	94
RÎ 2. Elaboreze meniuri	16	12	28
Recapitulare modul	2	-	2
Evaluare modul	2	6	8
Total	84	48	132

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultatul învățării 1. Servirea băuturilor prin diverse tehnici de servire		Lucrări practice recomandate
Aptitudini	Unități de conținut	
S ₁ . Diferențiază grupurile de băuturi; S ₂ . Caracterizează sortimentul de băuturi în funcție de criteriile de clasificare; S ₃ . Verifică caracteristicile băuturilor (prin degustare /prin examen organoleptic) conform regulilor de verificare; S ₄ . Recomandă preparatele și băuturile conform regulilor de asociere; S ₅ . Prezintă sortimentul de băuturi prin diverse tehnici; S ₆ . Servește băuturile, folosind inventarul specific; S ₇ . Prepară cafea și ceai în funcție de preferințele consumatorilor; S ₈ . Selectează sisteme de servire specifice băuturilor;	K ₁ . Clasificarea băuturilor (în funcție de concentrația alcoolică, conținutul de zahăr, tehnologia de obținere, temperaturi de servire). K ₂ . Particularități de servire a băuturilor. K ₃ . Tehnici de aducere/ transportare a sticlelor cu băuturi și debușonarea acestora. K ₄ . Sortimentul băuturilor nealcoolice reci și calde. K ₅ . Caracteristica băuturilor răcoritoare. K ₆ . Tehnici de servire a băuturilor răcoritoare	LP1. Servirea băuturilor răcoritoare, respectând regulile de servire.
	K ₇ . Caracteristica băuturilor calde. K ₈ . Inventarul de servire utilizat pentru prepararea și servirea cafelei.	LP2.Servirea băuturilor calde prin diverse metode.

<p>S₉. Servește băuturi nealcoolice și alcoolice prin diverse sisteme de servire, respectând consecutivitatea operațiilor;</p> <p>S₁₀. Calculează cantitatea de materie primă pentru prepararea băuturilor calde;</p> <p>S₁₁. Debarasează inventarul de servire după consumarea băuturilor calde;</p> <p>S₁₂. Întocmește nota de plată;</p> <p>S₁₃. Despășirea politicoasă de consumatori, respectând regulile de protocol;</p> <p>S₁₄. Prezintă sortimentului de băuturi în amestec;</p> <p>S₁₅. Selectează inventarul necesar servirii băuturilor în amestec;</p> <p>S₁₆. Servește băuturile în amestec prin diverse tehnici de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;</p> <p>S₁₇. Debarasează inventarul utilizat la servirea băuturilor în amestec;</p>	<p>K₉. Calculul cantității de materie primă necesară pentru prepararea băuturilor calde.</p> <p>K₁₀. Metode de preparare a cafelei.</p> <p>K₁₁. Tehnici de servire a cafelei.</p> <p>K₁₂. Metode de preparare a ceaiului.</p> <p>K₁₃. Tehnici de servire a ceaiului.</p> <p>K₁₄. Cerințe de calitate a băuturilor fierbinți.</p> <p>K₁₅. Tehnici de debarasare a inventarului utilizat la servirea băuturilor nealcoolice reci și calde.</p> <p>K₁₆. Clasificarea băuturilor alcoolice.</p> <p>K₁₇. Sortimentul și caracteristica băuturilor alcoolice tari (distillate și industriale).</p> <p>K₁₈. Tehnici de servire a băuturilor alcoolice tari.</p> <p>K₁₉. Sortimentul și caracteristica vinurilor. Cerințe de calitate (aspect, limpiditate, culoare, gust, aromă, miros, degajare CO₂).</p> <p>K₂₀. Reguli de degustare a vinurilor: ordinea servirii, temperatura, tipuri de pahare folosite, modalități de degustare.</p> <p>K₂₁. Tehnici de servire a vinurilor.</p> <p>K₂₂. Sortimentul și caracteristica băuturilor slab alcoolice (berea, cvasul). Tehnici de servire a băuturilor slab alcoolice.</p> <p>K₂₃. Reguli de asociere a preparatelor culinare cu băuturile.</p> <p>K₂₄. Tehnici de debarasare a inventarului utilizat la servirea băuturilor alcoolice.</p>	<p>LP3. Servirea băuturilor alcoolice, prin diverse metode de servire.</p> <p>LP4. Servirea vinurilor și a băuturilor slab alcoolice prin diverse tehnici, respectând regulile de servire.</p>
--	--	--

	<p>K₂₅ Clasificarea și caracteristica băuturilor în amestec. K₂₆ Materii prime și elemente de décor folosite la obținerea băuturilor în amestec. K₂₇ Inventarul și ustensile folosite la obținerea băuturilor în amestec. K₂₈ Metode de preparare a băuturilor în amestec. K₂₉ Inventarul necesar pentru servirea băuturilor în amestec. K₃₀ Tehnici de servire a băuturilor în amestec. K₃₁ Debarasarea inventarului utilizat la servirea băuturilor în amestec.</p>	<p>LP5. Servirea băuturilor în amestec prin diverse tehnici, respectând regulile de servire.</p>
--	--	--

<p>Rezultatul învățării 2. – Elaborarea meniurilor</p>		
<p>S₁ Descrie lista de meniu și funcțiile acestora, conform clasificării. S₂ Specifică etapele de elaborare a listei meniu; S₃ Ordonează preparatele și băuturile în meniu, respectând consecutivitatea; S₄ Caracterizează tipurile de meniuri în funcție de contextul specific; S₅ Participă la elaborarea diferitor tipuri de meniu, respectând criteriile de elaborare; S₆ Recomandă băuturile pentru preparatele culinare din meniu; S₇ Prezintă meniuri prin diferite forme.</p>	<p>K₁ Lista meniu, definirea și funcțiile acesteia. K₂ Variante de lista meniu, caracteristica și forme de prezentare. K₃ Etapele întocmirii listelor meniu. K₄ Principiile de redactare a listelor meniu. Ordonarea preparatelor și băuturilor în lista meniu. K₅ Clasificarea meniurilor – tipuri de meniuri și utilizarea lor în funcție de sezon, coloritul preparatului și felul mesei, preferințele consumatorului, durata mesei, etc. K₆ Criterii de elaborare a meniurilor. Criteriile de asociere a preparatelor cu băuturile. K₇ Etapele întocmirii meniului, criteriile de elaborare.</p>	<p>LP 1. Elaborarea meniului pentru mesele principale ale zilei. LP 2. Elaborarea meniului <i>a la carte</i>.</p>

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea rezultatelor învățării specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- caracterizeze sortimentul băuturilor;
- prezinte băuturile, respectând regulile de protocol;
- debrușoneze sticlele cu băuturi, în funcție de tipul băuturii;
- aprecieze calitatea băuturilor, conform indicilor organoleptici;
- calculeze cantitatea de materie primă necesară pentru prepararea băuturilor fierbinți;
- servescă băuturile prin diverse sisteme, respectând cerințele igienico-sanitare și de siguranță a alimentelor;
- debaraseze obiectele de inventar după consumarea băuturilor prin diverse metode;
- argumenteze importanța elaborării corecte a meniului;
- caracterizeze structura meniului;
- descrie cerințe privind elaborarea meniului;
- participe la elaborarea meniului;
- prezinte lista de preparate culinare și băuturi prin diverse forme;
- asocieze preparatele culinare comandate cu băuturile.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Servirea băuturilor, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate în muncă. Se recomandă să fie realizate prin joc de rol sau simulare.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 5. Utilizarea documentelor de evidență operativă

Scopul modului: Formarea competențelor generale și profesionale de recunoaștere, citire, prelucrare și utilizare a documentelor de evidență operativă din unitățile de alimentație publică, respectând actele normative în vigoare.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării la final de modul	IT	IP	Total
La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:			
Rî 1. Utilizeze documentele de evidență operativă din unitățile de alimentație publică	20	12	32
Recapitulare modul	2	-	2
Evaluare modul	2	6	8
Total	24	18	42

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

Rezultatele învățării 1. Utilizarea documentelor de evidență operativă din unitățile de alimentație publică	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>Aptitudini (S)</p> <p>S₁ Diferențiază documentele de evidență operativă conform destinației;</p> <p>S₂ Caracterizează documentele de evidență operativă, în funcție de tipuri;</p> <p>S₃ Selectează documentele de evidență operativă, în funcție de operațiile economico - financiare;</p> <p>S₄ Completează documentele de evidență operativă, respectând cerințele de completare (nota de plată, bonul de consum)</p> <p>S₅ Explică regulile de utilizare a aparatului de casă;</p> <p>S₆ Încasează valoarea, prin diferite sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.), conform notei de plată;</p> <p>S₇ Specifică operațiile de casă de încasări-cheltuieli;</p> <p>S₈ Argumentează importanța responsabilității materiale;</p>	<p>K₁ Noțiuni introductive privind documentele de evidență operativă și importanța acestora.</p> <p>K₂ Tipuri de documente de evidență operativă.</p> <p>K₃ Cerințe față de selectarea, completarea și interpretarea documentelor de evidență operativă în unitățile de alimentație publică.</p> <p>K₄ Noțiunea de act, cerințele față de întocmirea acestuia.</p> <p>K₅ Noțiunea de nota de plată și cerințe față de completarea acestuia. Prezentarea notei de plată consumatorului.</p> <p>K₆ Regulile de utilizare a aparatului de casă.</p> <p>K₇ Încasarea valorii, conform notei de plată.</p> <p>K₈ Cerințe de extragere a bonului de casă.</p> <p>K₈ Evidența operațiilor de casă de încasări-cheltuieli.</p>	<p>LP 1. Completarea notei de plată.</p> <p>Prezentarea notei de plată.</p> <p>Încasarea mijloacelor bănești, prin diferite sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.), conform notei de plată. Simulare.</p> <p>LP 2. Realizarea inventarierii.</p> <p>Completarea actului de inventariere.</p> <p>Joc de rol</p>

<p>S₉. Descrie procedura de inventariere a mărfurilor în unitățile de alimentație publică; S₁₀. Explică procedura de încasare a mijloacelor bănești de la consumator.</p>	<p>K₉ Noțiuni despre responsabilitatea materială în unitățile de alimentație publică. K₁₀. Etapele de inventariere a mărfurilor. Cerințe de completare a actelor de inventariere. K₁₁. Evidența încasării mijloacelor bănești de la consumator.</p>
--	--

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- diferențiază documentele de evidență operativă în funcție de operațiile economico - financiare;
- completeze documente de evidență zilnică, specifice activității chelnerului;
- încaseze mijloacele bănești de la consumatori prin diferite sisteme;
- utilizează aparatul de casă, respectând regulile de lucru;
- realizează procedura de inventariere conform etapelor.

Proba teoretică va include:

- Test teoretic

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Sarcini practice axate, preponderent, pe completarea documentelor de evidență operativă și utilizarea aparatului de casă, vor fi realizate prin joc de rol și simulare.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente de evidență operativă relevante pentru rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Modulul 6. Organizarea servirii meselor speciale

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și profesionale de organizare și servirea a preparatelor culinare și a băuturilor în cadrul meselor speciale, aplicând cerințele igienico-sanitare, asigurând calitatea și siguranța producției.

Repartizarea orientativă a orelor pe rezultate ale învățării:

	IT	IP	Total
Rezultate ale învățării la final de modul <i>La final de modul, elevii pot/vor fi capabili să:</i>			
RÎ 1. Decoreze sălile de servire	16	12	34
RÎ 2. Organizeze servirea diferitor tipuri de mese	48	30	78
RÎ 3. Organizeze servirea turiștilor străini	30	12	42
Recapitulare modul	2		2
Evaluare modul	2	6	8
Total modul:	98	60	158

Rezultatele învățării:

Rezultatul învățării 1. Decorarea sălilor de servire

Aptitudini (S)	Unități de conținut (K)	Lucrări practice recomandate
<p>S1. Diferențiază decorurile după tipuri, evenimente, materiale, altele;</p> <p>S2. Caracterizează decorurile în funcție de tipuri;</p> <p>S3. Selectează decorurile pentru diferite evenimente;</p> <p>S4. Realizează decoruri, utilizând diverse tipuri de materiale și tehnici;</p> <p>S5. Decorează sala de servire în funcție de tematica evenimentului;</p> <p>S6. Descrie condițiile optime de întreținere a decorurilor;</p> <p>S7. Împrospătează decoruri prin înlocuirea componentelor deteriorate.</p>	<p>K1. Clasificarea decorurilor (după tipuri, evenimente, materiale, altele).</p> <p>K2. Tipuri de decor (murale, pentru mese, pentru scaune, pentru încăpere, pentru exteriorul clădirii).</p> <p>K3. Particularități de selectare a decorurilor pentru diferite evenimente: aniversări, sărbători oficiale sau religioase, tipuri de unități, forma mesei.</p> <p>K4. Tehnici de realizare a decorurilor florale. Materiale pentru realizarea decorurilor florale.</p> <p>K5. Tehnici de realizare a decorurilor din diverse materiale.</p> <p>K6. Modalități de întreținere și împrospătare a decorurilor.</p>	<p>L.P 1. Realizarea decorurilor florale.</p> <p>L.P 2. Realizarea diferitor categorii de decoruri.</p>

Rezultatul învățării 2. Organizarea servirii diferitor tipuri de mese		
<p>S₁. Diferențiază mesele speciale în funcție de evenimente și tipuri;</p> <p>S₂. Specifică particularitățile organizării și servirii meselor festive;</p> <p>S₃. Descrie etapele de organizare și desfășurare a meselor festive;</p> <p>S₄. Calculează obiectele de inventar necesare pentru servirea meselor speciale;</p> <p>S₅. Realizează mise-en-place-ul pentru servirea meselor speciale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dejun, - prânz, - cină. <p>S₆. Servește mesele pentru dejun, prânz, cină și mese speciale prin diverse sisteme de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele securității și sănătății muncii.</p> <p>S₇. Realizează mise-en-place-ul pentru mesele festive.</p> <p>S₈. Participă la organizarea și servirea meselor festive:</p> <ul style="list-style-type: none"> - recepției diplomatice, - banchetului fourchette, - banchetului cocktail, ceai, - bufetului suedez; <p>S₉. Servește preparatele și băuturile, respectând consecutivitatea operațiilor, regulile de etică și protocol;</p>	<p>K₁. Clasificarea și caracteristica meselor speciale.</p> <p>K₂. Tehnica servirii meselor pentru dejun.</p> <p>K₃. Tehnica servirii meselor pentru prânz.</p> <p>K₄. Tehnica servirii meselor pentru cină.</p> <p>K₅. Particularitățile organizării și servirii meselor festive.</p> <p>K₆. Clasificarea meselor festive.</p> <p>K₇. Etapele de organizare și desfășurare a meselor festive.</p> <p>K₈. Calculul resurselor necesare organizării servirii meselor festive.</p> <p>K₉. Tehnica servirii meselor în cadrul recepției diplomatice.</p> <p>K₁₀. Caracteristica banchetului fourchette. Tehnica servirii banchetului fourchette.</p> <p>K₁₁. Tehnica servirii banchetului cocktail, ceai.</p> <p>K₁₂. Tehnica servirii bufetului suedez.</p> <p>K₁₃. Tehnica servirii meselor în cadrul diferitor evenimente (de familie, religioase, colegiale și sărbători naționale).</p> <p>K₁₄. Cerințe de debarasare a meselor speciale de obiecte de inventar folosite la servire.</p> <p>K₁₅. Tehnica servirii în camerele hotelului. (room - service).</p> <p>K₁₆. Tehnica servirii la bordul navelor aeriene, navale și terestre.</p> <p>K₁₇. Întocmirea și prezentarea notei de plată pentru mese speciale.</p> <p>K₁₈. Încasarea mijloacelor bănești pentru preparatele și băuturile, servite la masa festivă prin diferite sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.)</p>	<p>LP1. Organizarea servirii meselor pentru dejun, prânz, cină.</p> <p>LP2. Organizarea servirii meselor festive de familie.</p> <p>LP3. Organizarea servirii meselor de revelion</p> <p>LP4. Organizarea servirii banchetului fourchette.</p> <p>LP5. Organizarea servirii banchetului ceai, cocktail.</p>

<p>S₁₀. Debarasează mesele în funcție de preparatele servite, respectând regulile de servire și debarasare a acestora;</p> <p>S₁₁. Propune soluții pentru rezolvarea sesizărilor consumatorilor.</p> <p>S₁₂. Întocmește nota de plată pentru mese speciale.</p> <p>S₁₃. Încasează mijloacele bănești pentru preparatele și băuturile servite.</p>		
Rezultatul învățării 3. Organizarea servirii turiștilor		
<p>S₁. Specifică particularitățile de alimentație la diferite popoare;</p> <p>S₂. Numește factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare;</p> <p>S₃. Identifică diversitatea preparatelor culinare și a băuturilor consumate de diferiți turiști;</p> <p>S₄. Comunică cu consumatorii în limba maternă și o limbă străină, respectând regulile de protocol.</p> <p>S₅. Recomandă preparate culinare și băuturi pentru diverse categorii de turiști;</p> <p>S₆. Servește turiștii străini, aplicând diverse tehnici de servire, utilizând obiectele de inventar necesare.</p> <p>S₇. Debarasează mesele în funcție de preparatele servite, respectând regulile de servire și debarasare a meselor;</p> <p>S₈. Propune soluții pentru rezolvarea sesizărilor consumatorilor.</p> <p>S₉. Întocmește nota de plată pentru turiști.</p> <p>S₁₀. Încasează contravaloarea preparatelor și băuturilor, servite turiștilor prin diverse sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.)</p>	<p>K₁. Noțiuni privind activitatea de turism. Forme de turism.</p> <p>K₂. Particularitățile serviciilor în activitatea de turism internațional.</p> <p>K₃. Generalități privind ofertele culinare și a băuturilor pentru turiștii străini.</p> <p>K₄. Primirea turiștilor străini.</p> <p>K₅. Alcatuirea meniurilor pentru turiști.</p> <p>K₆. Tehnici de servire a turiștilor ruși, bulgari și polonezi.</p> <p>K₇. Tehnici de servire a turiștilor americani și englezi.</p> <p>K₈. Tehnici de servire a turiștilor nordici, germani și austrieci.</p> <p>K₉. Tehnici de servire a turiștilor greci și italieni.</p> <p>K₁₀. Tehnici de servire a turiștilor francezi și belgieni.</p> <p>K₁₁. Tehnici de servire a turiștilor spanioli și portughezi.</p> <p>K₁₂. Tehnici de servire a turiștilor orientali.</p> <p>K₁₃. Întocmirea și prezentarea notei de plată pentru turiști.</p> <p>K₁₄. Încasarea contravalorii preparatelor și băuturilor, servite turiștilor prin diverse sisteme (numerar, cec, tichet, virament, carduri etc.)</p>	<p>LP1. Organizarea servirii preparatelor și băuturilor turiștilor europeni. Prezentarea notei de plată și încasarea contravalorii mesei prin diverse sisteme de plată. Joc de rol.</p> <p>LP2. Organizarea servirii preparatelor și băuturilor turiștilor euro – asiatici. Prezentarea notei de plată și încasarea contravalorii mesei prin diverse sisteme de plată. Joc de rol.</p>

Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin probă practică și probă teoretică, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- realizeze operații de igienizare a încăperilor de servire;
- modeleze decoruri pentru amenajarea sălilor de servire;
- amenajeze sălile de servire pentru banchete și recepții;
- modeleze șervețele pentru mese festive;
- selecteze obiectele de inventar necesare servirii meselor speciale;
- realizeze mise-en-place-ul pentru mese speciale, aplicând regulile de aranjare a meselor;
- servește preparatele culinare și băuturile prin diverse sisteme;
- manipuleze obiectele de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii;
- exploateze utilajul în procesul de servire, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii.
- transporte comanda la masa consumatorilor;
- identifice preferințele turiștilor străini;
- încaseze contravaloarea mesei pentru turiștii străini.

Proba teoretică va include:

- Test scris

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris cu diferite tipuri de itemi.

Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Sarcini practice axate, preponderent, pe realizarea mise-en-place-ului, primirea consumatorilor, preluarea comenzii. Iar primirea consumatorilor în spațiile de servire, preluarea comenzii vor fi realizate prin joc de rol.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea rezultatelor învățării. După administrarea probelor (teoretică și practică) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

V. Practica în producție

Administrarea practicii în producție:

Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare
14	560 ore	martie - iunie	Agenda formării profesionale

Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Locul de muncă/ postul	Activități/ sarcini de lucru	Produse/ Servicii de realizat	Durata de realizare (nr ore recomandat)
Spațiile de primire	<ul style="list-style-type: none"> - Igienizarea încăperilor de servire din restaurant. - Pregătirea mobilierului sălilor de servire. - Întâmpinarea consumatorilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea spațiilor de primire 	32
Spațiile auxiliare	<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea obiectelor de inventar necesare servirii meselor speciale. - Pregătirea veselei și a tacâmurilor. - Pregătirea paharelor. - Pregătirea fețelor de mese. - Pregătirea și modelarea șervețelelor. - Pregătirea personală a chelnerului pentru servire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea obiectelor de inventar pentru servire 	160
Spațiile de servire	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea sălilor de servire. - Decorarea sălilor de servire în funcție de tematica evenimentului. - Aranjarea spațiilor de servire. - Aranjarea prealabilă a meselor. - Conducerea consumatorilor la masă. - Porționarea și prezentarea preparatelor. - Preluarea comenzilor. - Transmiterea comenzilor la secții. - Preluarea comenzilor de la secții și transportarea acestora la masa consumatorilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pregătirea sălilor pentru servire. - Servirea consumatorilor prin diverse forme și sisteme. - Organizarea și servirea meselor speciale. - Servirea consumatorilor străini prin diverse sisteme. - Debarasarea meselor după consumarea preparatelor și băuturilor. 	320

	<ul style="list-style-type: none"> - Transportarea și manipularea obiectelor de servire. - Servirea preparatelor reci și gustărilor, preparatelor lichide, preparatelor de bază din carne și pește cu garnituri și sosuri, preparatelor din ouă și brânză de vaci, preparatelor din aluat, preparatelor dulci, și produse de patiserie –cofetărie prin diverse sisteme de servire. - Servirea băuturilor prin diverse sisteme de servire. - Debarasarea meselor. - Întocmirea și încasarea notei de plată. - Amenajarea saloanelor de servire pentru banchete și recepții. - Realizarea mise - en - place – ul pentru mese speciale, aplicând regulile de aranjare a meselor. - Servirea preparatelor culinare și băuturilor în cadrul meselor speciale, prin diverse sisteme. - Decontarea mesei pentru turiștii străini; - Încasarea mijloacelor bănești pentru preparatele și băuturile servite. - Comunicarea cu consumatorii într-o limbă străină. 	<ul style="list-style-type: none"> - Întocmirea notei de plată. - Încasarea mijloacelor bănești pentru preparatele și băuturile servite. 	
Secția de bar	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea echipamentului specific în procesul de preparare și servire a băuturilor, respectând cerințele igienico-sanitare și normele de securitate și sănătate a muncii. - Utilizarea aparatului de casă; - Prepararea băuturilor calde; - Prepararea cocktailurilor nealcoolice. 	<ul style="list-style-type: none"> - Băuturi calde preparate și servite. - Cocktailuri nealcoolice preparate și servite. 	48
Total ore			560

Sugestii de evaluare a practicii în producție

La finele practicii în producție elevul va susține examen de calificare în cadrul unității de alimentație publică sau atelierului.

Examenul de calificare proba practică va constitui servirea preparatelor culinare și a băuturilor prin diverse sisteme de servire, și va fi evaluat conform următoarelor criterii:

- organizarea locului de muncă;
- respectarea normelor de securitate și sănătate a muncii;
- realizarea etapelor mise-en-place-ului, respectând regulile de servire;
- realizarea servirii preparatelor culinare și a băuturilor, respectând cerințele igienico - sanitare;
- debarasarea meselor de obiecte de inventar;
- verificarea calității preparatelor culinare, băuturilor și serviciilor, conform standardelor.

Cerințe față de locul de practică

Stagiul de practică se va desfășura în unitățile de alimentație publică.

Cerințele față de unitățile în care se va desfășura practica sunt:

1. Să încadreze elevii practicanți în activitățile de producere cu profil corespunzător meseriei și să ducă evidența lucrului îndeplinit;
2. Să efectueze instructajul referitor la comportamentul elevilor, respectarea cerințelor securității și sănătății în muncă, regulilor securității antiincendiare, normelor igienico- sanitare;
3. Să asigure evacuarea rapidă în situații excepționale;
4. Elevii să fie asigurați cu mobilier și utilaj tehnologic corespunzător meseriei;
5. Mediul de lucru trebuie să corespundă normelor igienice, care să asigure protejarea sănătății și a capacității de muncă;
6. Să desemneze un instructor, din rândul salariaților calificați, responsabili de fiecare elev, asigurând prin intermediul acestora respectarea cerințelor securității și sănătății în muncă și normele igienico - sanitare;
7. Să asigure elevii cu echipament special corespunzător operației îndeplinite în cazul lucrului în mediu nociv;
8. Să asigure elevii cu instrumente, mijloace de protecție necesare pentru garantarea respectării securității muncii la fiecare loc de muncă;
9. Elevii să fie remunerați pe parcursul stagiului de practică în corespundere cu tariful categoriei lucrărilor îndeplinite;
10. Să semneze un contract individual de muncă pe perioadă determinată cu elevul - practicant, prin coordonare cu instituția de învățământ.

VI. Sugestii metodologice

Curriculumul la profesia *Chelner/ chelneriță* orientează proiectarea activității instructiv-educative, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor generale și profesionale, conform cerințelor pieței muncii. Vor fi promovate situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la probleme reale pentru a se ține cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajatorilor și ale societății. Elevii vor fi încurajați să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului, prin descoperire, conversație și realizarea de materiale cum ar fi: prezentări, scheme, portofolii.

În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin centrare pe elev și flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a strategiilor și metodelor didactice, mijloacelor de învățare și formelor de organizare, precum și de îmbinarea armonioasă a acestora cu situațiile de învățare. O condiție prioritară de parcurgere a modulelor este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în realizarea activităților practice. Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv a celor cu CES.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulelor este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe rezultate ale învățării este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de unități de conținut în cadrul modulelor, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a unităților de conținut de către elevi. Numărul total de ore pe module, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Un criteriu important de selectare și ordonare a strategiilor didactice este *gradul de dirijare sau de autonomie* conferit elevilor în procesul învățării. Prin urmare se recomandă aplicarea strategiilor didactice care deplasează accentul de la învățarea cu strictețe prescrisă și controlată de profesor spre învățarea prin descoperire și cooperare.

Pentru realizarea cu succes al procesului de instruire, se recomandă aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (al căror demers este de la general spre particular, de la legi spre concretizarea lor în exemple, de la teorie spre practică), cât și strategiilor inductive (de la concret spre abstract, de la practică spre teorie).

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritimizarea, jocul de rol, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentul, proiectul, simularea, lecții vizită, vizionări filmulețe video etc.*

- *Demonstrația*: metodă de explorare indirectă a realității, utilizată pentru a prezenta obiecte și fenomene reale, pe baza unui material suport (natural, figurativ sau simbolic). Demonstrarea poate fi realizată cu ajutorul obiectelor naturale sau cu substitute (bi-tridimensionale, simbolice) sau cu mijloace tehnice audio-video.

- *Observația*: metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observația poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă/ lungă durată.
- *Exercițiul*: metodă de acțiune reală asupra realității, care presupune executarea repetată, conștientă și sistematică a unor acțiuni, operații sau procedee în scopul formării abilităților practice și intelectuale sau a formării unei competențe. Exercițiile pot fi introductive, curente, de consolidare, de verificare, individuale sau în grup, dirijate/ semi-dirijate sau creative.
- *Algoritmizarea*: metodă didactică care presupune găsirea/ identificarea de către profesor a înlănțuirii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.
- *Lucrarea practică*: metodă didactică care constă în executarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de execuție, de servire, de modelare. Prin această metodă se realizează formarea abilităților, achiziționarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice, consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor. În comparație cu exercițiul practic, lucrarea practică presupune un grad mai sporit de complexitate și de independență. Pentru realizarea lucrării practice, cadrul didactic va explica și demonstra corect acțiunea de executat; elevii vor efectua acțiunea în mod repetat și în diferite situații; exercițiile propuse trebuie să contribuie la creșterea progresivă a gradului de independență a elevilor; profesorul asigură un control permanent, care treptat se transformă în autocontrol.
- *Problematizarea*: metodă didactică care pune accent pe cercetarea-descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și dorința de a descoperi soluția, iar elevii vor putea să o rezolve dacă vor însuși noile cunoștințe care urmează să fie prezentate de către profesor.
- *Studiul de caz*: metodă de explorare directă a realității care presupune confruntarea elevului cu o situație din viața reală "caz", cu scopul de a observa, înțelege, interpreta sau chiar soluționa. "Cazul" ales reflectă o situație tipică, reprezentativă, și semnificativă pentru un anumit sector industrial, este autentic și implică o situație-problemă, care cere un diagnostic sau o decizie.
- *Experimentul cu caracter aplicativ*: metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.
- *Proiectul*: metodă didactică care presupune cercetare orientată spre un scop bine precizat, care este realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activități practice, finalizate cu un produs.

Diversitatea mijloacelor didactice actuale motivează elevii pentru învățare și formează abilități profesionale. Un rol important, în acest caz, le revine **mijloacelor audiovizuale** și anume: computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, soft-urile educaționale etc. Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt **mijloacele didactice ilustrative**: fișe instructiv-tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a chelnerului, obiectele de servire, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, etc.

VII. Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate.

Evaluarea reprezintă totalitatea activităților prin care se colectează, organizează și interpretează datele obținute în urma folosirii unor metode, tehnici și instrumente de măsurare și apreciere a rezultatelor învățării.

În contextul structurării procesului de instruire pe module axate pe formare de competențe, evaluarea modulului presupune demonstrarea de către elev a deținerii competențelor specifice modulului.

Evaluarea competențelor la final de modul va fi realizată în baza următoarelor principii:

- Competențele formate sunt evaluate în bază de criterii;
- Criteriile de evaluare sunt formulate în termeni de rezultate ale activităților/ sarcinilor modulului;
- În procesul de evaluare se ține cont de dovezile referitor la deținerea competențelor de către elev;
- Acumularea de dovezi se realizează continuu pe perioada parcurgerii modulului;
- Evaluarea rezultatelor modulului se realizează în baza tuturor dovezilor, acumulate atât în procesul de evaluare formativă, cât și sumativă.

Dacă pentru cadrul didactic evaluarea reprezintă ultima etapă în procesul de predare - învățare, atunci pentru elev, evaluarea este punctul de plecare pentru învățare: elevii vor învăța ceea ce ei știu că va fi evaluat.

O condiție de importanță majoră pentru asigurarea unei învățări eficiente este ca elevul să știe clar care sunt așteptările la final de modul. Lipsa de claritate, în mare parte, va duce la evaluări negative, dificultăți de învățare și performanțe joase ale elevilor.

Prin urmare, pentru a asigura parcurgerea cu succes a modulului și formarea competențelor profesionale, specifice modulului, se recomandă ca la început de modul cadrul didactic să informeze elevii despre ceea ce ei trebuie să fie capabili să facă/ demonstreze la final de modul (rezultatele învățării), dar și despre modalitatea și criteriile de evaluare.

Conexiunea dintre învățare și evaluare va fi asigurată la începutul procesului de învățare în așa fel ca elevii să știe cum rezultatele lor vor fi măsurate. Deci, provocarea pentru cadrele didactice este să asigure conexiunea dintre metodele didactice, tehnicile și criteriile de evaluare, precum și rezultatele învățării. Această conexiune dintre predare, evaluare și finalitățile de învățare ajută ca întreaga experiență de învățare să fie mai transparentă.

În procesul de formare profesională se utilizează o gamă amplă de modalități de evaluare:

- evaluarea inițială
- evaluarea formativă
- evaluarea sumativă
- evaluarea pentru certificare.

Evaluarea inițială stabilește nivelul cunoștințelor, priceperilor, deprinderilor și a competențelor formate la elevi. În cadrul curriculumului acest tip de evaluare se realizează la începutul procesului de instruire profesională cu scopul de a identifica nivelul de alfabetizare funcțională la elevi, precum și aspecte ce necesită corectare sau îmbunătățire, realizate prin programe de recuperare.

În contextul unui învățământ axat pe competențe vectorul evaluării este orientat spre **evaluarea formativă** – proces continuu de observare a formării elevului în procesul de instruire. Acest tip de evaluare se realizează pe tot parcursul activității de instruire și oferă un feedback relevant în legătură cu procesul de formare a competențelor.

Metaforic vorbind, evaluarea formativă/ continuă seamănă cu un proces de preparare a bucatelor.

La diverse etape, produsul este degustat, iar calitatea lui poate fi ameliorată prin adăugarea de ingrediente, extinderea timpului de prelucrare termică etc. În acest context, evaluarea formativă permite o remediere a procesului de învățare la etapele timpurii, dar atunci când produsul este expus pe masă, remedierea nu mai e posibilă, fiind vorba numai de un bilanț – evaluarea sumativă.

Astfel, valoarea evaluării formative constă în formarea permanentă și continuă a competențelor la elevi reflectate în standardul ocupațional/ calificarea profesională.

În acest context, în activitatea didactică va reuși acel profesor care va oferi la lecții un set de sarcini didactice pe nivele, elaborate în contextul taxonomiilor corespunzătoare, fapt care va permite valorificarea la maximum a potențialului fiecărui elev și va permite profesorului să ghideze și să monitorizeze activitatea de formare a competențelor profesionale la elevi.

În procesul de evaluare formativă sunt utilizate diverse modalități de evaluare: observația, răspunsuri orale ale elevilor, lucrări scrise, lucrările practice etc.

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sunt puși în situația de a executa ei însuși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea acumulării, fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor.

La probele practice se evaluează *procesul* de executare a operației profesionale/ sarcinii practice, calitatea *produsului finit* și prezentarea preparatului după anumite criterii de evaluare. Concomitent se apreciază abilitatea executării unor operații separate în cadrul procesului de executare a sarcinilor practice.

Procesul de preparare a produselor/ articolelor culinare va fi evaluat în baza fișelor tehnologice, iar calitatea *produsului finit* va fi apreciată conform criteriilor organoleptici.

În cadrul activităților practice, vor fi aplicate teste/ probe practice autentice prin care se evaluează cunoștințele, abilitățile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* din activitatea profesională.

Evaluarea sumativă este o evaluare finală care evidențiază nivelul de pregătire profesională a elevului implicat într-o activitate de formare după o anumită perioadă de timp fiind realizează prin: teste sumative, examene, teste/ probe practice etc. Acest tip de evaluare are drept scop atestarea progreselor elevilor în formarea competențelor. Prezentul curriculum recomandă realizarea evaluărilor sumative la finele fiecărui modul. În scopul aprecierii competențelor formate, se recomandă evaluarea atât a cunoștințelor teoretice, cât și a abilităților practice.

În contextul instruirii modulare, evaluarea la final de modul urmărește mai multe obiective, precum:

- Oferă elevilor informații individuale referitor la rezultatele obținute, gradul/ nivelul de deținere a competențelor specifice modulului, precum și dificultățile de învățare.
- Oferă profesorului informații referitor la nivelul de deținere de către elevi a cunoștințelor, abilităților și competențelor specifice modulului.
- Oferă profesorului informații referitor la modul și gradul de realizare de către elevi a activităților planificate.

- Oferă profesorului informații de diagnosticare referitor la dificultățile cu care se confruntă elevii în procesul de învățare și sugerează activități didactice suplimentare pentru îmbunătățirea procesului de instruire.
- Armonizează instruirea cu obiectivele și rezultatele instruirii în mod continuu.

Evaluarea de certificare este un proces de evaluare a nivelului de cunoștințe, abilități, competențe ale elevilor la sfârșitul unei perioade îndelungate de instruire (ciclu de învățământ). Conform curriculumului o astfel de evaluare este realizată la încheierea procesului de instruire/formare, prin care elevul va demonstra deținerea competențelor profesionale formate, după care acesta primește un certificat de calificare.

Obiectivul major al evaluării este îmbunătățirea procesului de învățare. Deci, după evaluare, cadrele didactice nu se vor opri doar la constatări, ci vor dezvolta demersurile didactice întreprinse și pe cele viitoare, încercând să îmbunătățească activitatea, și vor informa elevii despre rezultatele obținute și despre ceea ce este de făcut în viitor.

VIII. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării

Pentru formarea și dezvoltarea competențelor specifice meseriei de chelner, atelierelor și mediile de instruire practică trebuie să fie dotate corespunzător, respectând atât cerințele cantitative, cât și calitative ale materialelor și echipamentelor. Iată o listă detaliată a resurselor necesare:

Standardul de dotare a atelierului/ sălii de clasă

Specificații ale atelierului/ sălii de clasă:

- Suprafața totală a atelierului/ sălii de clasă: cel puțin 30 m², asigurând un spațiu adecvat pentru desfășurarea activităților didactice practice și interactive.
- Suprafața pentru un elev: circa 1,5- 2 m², care va permite fiecărui elev să aibă suficient loc pentru activitățile de lucru individual și în grup, în condiții de siguranță și confort.
- Numărul locurilor de lucru: pentru 12 - 15 elevi

Atelierul/ sală de clasă va fi dotat cu locuri de lucru corespunzătoare numărului de elevi din grupă, fiecare loc având echipamente specifice, cum ar fi mese de lucru, scaune ergonomice și spațiu pentru manipularea echipamentelor de servire, inventarului și a materialelor ce sunt în dotarea atelierului/ sălii de clasă.

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per atelier
Echipe sanitare			
1.	Cămașă/ bluziță albă, Pantaloni/ fustă, încălțăminte de schimb	1 1 1	În funcție de numărul de elevi
Mobilier și tehnică sanitară			
2.	Masă de servire	1 unitate pentru 2 elevi	în funcție de numărul de elevi
3.	Scaune	1 unitate pentru 1 elev	în funcție de numărul de elevi
4.	Chiuvetă/ lavoar		cel puțin 1 unitate pentru atelier
5.	Dulap pentru păstrarea veselei		cel puțin 2 unități pentru atelier
Utilaj tehnologic			
6.	Aparat de fiert cafea		1

7.	Ceainic electric		1
8.	Aparat de casă		1
Inventar și ustensile			
9.	Față de masă		cel puțin 5 unități pentru atelier
10.	Molton		1
11.	Napron		1
12.	Șervețele	1 set	În funcție de numărul de elevi
13.	Șervete		cel puțin 5 unități pentru atelier
14.	Ancăr	1	În funcție de numărul de elevi
15.	Platou		cel puțin 5 pentru atelier
16.	Supieră		cel puțin 2 pentru atelier
17.	Salatieră		cel puțin 5 pentru atelier
18.	Scrumbieră		cel puțin 5 pentru atelier
19.	Cremieră		cel puțin 5 pentru atelier
20.	Sosieră		cel puțin 5 pentru atelier
21.	Cremieră		cel puțin 5 pentru atelier
22.	Vază pentru fructe		cel puțin 5 pentru atelier
23.	Carafă/ ulcior		cel puțin 2 pentru atelier
24.	Tavă de servit		cel puțin 5 pentru atelier
25.	Set de farfurii (mari întinse, adânci, mici întinse, pentru pâine)		cel puțin 2 pentru atelier
26.	Set pentru ceai		minim 2 pentru atelier
27.	Set pentru cafea		minim 2 pentru atelier
28.	Tacâmuri (cuțite, furculițe) pentru gustări		minim 15 pentru atelier
29.	Tacâmuri (cuțite, furculițe linguri) de bază		minim 15 pentru atelier
30.	Tacâmuri (cuțite, furculițe linguri) de desert		minim 15 pentru atelier
31.	Pahare de apă		minim 10 pentru atelier
32.	Pahare pentru vin roșu		minim 10 pentru atelier
33.	Pahare pentru vin alb		minim 10 pentru atelier
34.	Pahare pentru șampanie		minim 10 pentru atelier
35.	Pahare pentru băuturi tari		minim 10 pentru atelier
36.	Pahare pentru cocktailuri		minim 5 pentru atelier
37.	Pahare pentru whisky		minim 2 pentru atelier

38.	Set de condimente		cel puțin 2 pentru atelier
39.	Luș		minim 2 pentru atelier
40.	Clește		minim 6 pentru atelier
41.	Tirbușon		minim 1 pentru atelier
42.	Coșulețe de pâine		minim 1 pentru atelier
43.	Coș pentru sticle de vin		minim 1 pentru atelier
44.	Suport pentru lumânare		1 pentru atelier
45.	Vază pentru flori		minim 1 pentru atelier

IX. Resurse didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/ accesată resursa
1.	Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 154-XV, Chișinău 28 martie 2003, publicat: 29.07.2003 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 159-162, art. nr. 648 cu modificările ulterioare: (articole: nr. 57, 58, 60, 65, 66, 68, 82, 85, 86, 95, 100, 101, 103).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=8238&lang=ro
2.	Legea securității și Sănătății în muncă Nr. 186-XVI din 10.07.2008, publicat: 05.08.2008 în Monitorul Oficial Nr. 143-144 art Nr : 587 Data intrării in vigoare, 01.01.2009.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110580&lang=ro
3.	LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător, publicat: 01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr: 283, cu modificări ulterioare.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=140708&lang=ro
4.	LEGE Nr. 756 din 24.12.1999 asigurării pentru accidente de muncă și boli profesionale, publicat: 23.03.2000 în Monitorul Oficial Nr. 31-33 art Nr: 192 cu modificări ulterioare.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=120881&lang=ro
5.	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică și a Regulilor de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire” Nr.1090 din 17.11.2007.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=48290&lang=ro
6.	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr.643 din 27 mai 2003 „Cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei” (MO RM nr.99-103, 2003).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=77702&lang=ro
7.	Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1068 din 20 octombrie 2000 „Despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova” (MO RM 2001 nr.11-13).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=110409&lang=ro
8.	Hotărârea Guvernului, nr. 95 din 05.02.2009 <i>Regulamentul privind modul de organizare a activităților de protecție a lucrătorilor la locul de muncă și prevenire a riscurilor profesionale</i> , publicat 17.02.2009 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 34-36, art. nr. 138	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=145415&lang=ro
9.	Hotărârea Guvernului, nr. 353 din 05.05.2010 <i>cu privire la aprobarea cerințelor minime de securitate și sănătate la locul de muncă</i> , publicat 08.02.2010 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 91-93, art. nr. 525.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=22129&lang=ro

10.	Hotărârea Guvernului, nr. 603 din 11.08.2011 <i>cu privire la cerințele minime de securitate și sănătate pentru folosirea de către lucrători a echipamentului de muncă la locul de muncă, publicat 19.08.2011 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 135-186, art. nr. 676.</i>	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=21480&lang=ro
11.	Hotărârea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică în Monitorul Oficial nr.180-183 art. nr. 1281.	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=111756&lang=ro
12.	Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare".	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=21682&lang=ro
13. 14.	Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005).	https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=6941&lang=ro
15.	Brumar, C, Alimentația Publică, manual pentru clasa a X-a, modulul 3. Servirea consumatorului, București, Editura economică CD PRESS 2008, 31 p.	Biblioteca instituției
16.	Brumar, C, Alimentația Publică, manual pentru clasa a X-a, modulul 5. Comportament și etică profesională, București, Editura CD PRESS 2007, 32 p.	Biblioteca instituției
17.	Brumar, C, etc., Tehnician în gastronomie, manual pentru clasa a XI-a, București, Editura CD PRESS, 2012, 199 p.	Biblioteca instituției
18.	Brumar, C., etc., Sisteme de servire, manual pentru clasa X-a, București, Editura CD PRESS, 2019, 67 p.	Biblioteca instituției
19.	Brumar, C., etc., Organizator Banqueting, manual pentru clasa a XI-a, București, Editura CD PRESS, 2012, 151 p.	Biblioteca instituției
20.	Brumar, C., etc., Organizator Banqueting, manual pentru clasa a XII-a, București, Editura CD PRESS, 2012, 128 p.	Biblioteca instituției
21.	Brumar, C, etc., Tehnician în gastronomie, manual pentru clasa a XII-a, București, Editura CD PRESS, 2012, 216 p.	Biblioteca instituției
22.	Brumar, C, etc., Structuri de primire turistică, București, Editura CD PRESS, 2018, 95 p.	Biblioteca instituției
23.	Brumar, C, etc., Calitatea produselor și serviciilor, clasa a IX – a, București, CD PRESS, 2018, 207 p.	Biblioteca instituției
24.	Cățoiu, I; Teodorescu, N., Comportamentul consumatorului. Teorie și practică, București, Editura economică, 1997, 248 p.	Biblioteca instituției
25.	Deseatnicova, O.; Mija, N.; Bernic, M., Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.	Biblioteca instituției

26.	Dincă, C., Ospătar – Manual pentru calificare ospătar (chelner), Vândător în unitățile de alimentație, Ediția a IV-a București, Editura didactică și pedagogică 2012, 295 p.	Biblioteca instituției
27.	Dorin, V., -Calitatea produselor și serviciilor. Gid. Editura București, AcademosArt, 2011, 192 p.	Biblioteca instituției
28.	Dorin, V., Protecția consumatorului clasa a X – a Editura București, Editura CD PRESS, 2018, 112 p.	Biblioteca instituției
29.	Dorin, V., Etica și comunicarea profesională, manual clasa a X – a București, Editura CD PRESS, 2018, 108 p.	Biblioteca instituției
30.	Lupu, N., Hotelul - economie și management, Editura ALL BECK: 1999	Biblioteca instituției
31.	Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică, Manual pentru S.M.P.T., 1991	Biblioteca instituției
32.	Mihai, Ș., Turism și alimentație. Manual pentru clasa a X-a, București, Editura CD PRESS, 2011, 296 p.	Biblioteca instituției
33.	Mihai, Ș., Turism și alimentație. Manual pentru clasa a IX-a, București, Editura CD PRESS, 2010, 300 p.	Biblioteca instituției
34.	Nicolăiescu, R., Serviciile în turism, București, Editura CD PRESS 1988, 231p.	Biblioteca instituției
35.	Ouatu, C., Organizarea activității unităților de alimentație publică, București, Editura Didactică și pedagogică, 1996	Biblioteca instituției..
36.	Pașcu, E., Mărfuri alimentare și siguranța consumatorului, București, Editura universitară 2009, 226 p.	Biblioteca instituției
37.	Petre, Ț., etc., Protecția consumatorului și a mediului Caiet de lucru clasa a X – a, București, Editura CD PRESS, 2013, 63p.	Biblioteca instituției
38.	Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N., Tehnologia culinară și tehnica servirii, București, Editura Didactică și pedagogică: 1988.	Biblioteca instituției
39.	Sgander, Ș., ABC-ul ospătarului, București, Editura Amaltea, 2004, 140 p.	Biblioteca instituției
40.	Stavroșitu, S., Practica serviciilor în restaurante și baruri, București, Editura Tehnică: 1996	Biblioteca instituției
41.	Денисов, Д., Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания, М:ЗАО Издательский дом:Ресторанные ведомости, 2003	Biblioteca instituției
42.	Усов, В., Организация обслуживания в ресторанах, М: Высшая школа,1990, 208 с.	Biblioteca instituției
43.	- https://www.youtube.com/watch?v=UoxFrcfiRMY; - https://youtu.be/ykznD6sHESo;	https://www.youtube.

<ul style="list-style-type: none"> - https://youtu.be/jcr0haF_Hw; - https://youtu.be/HZchdmY3Ri8; - https://youtu.be/D0aWQ3O5JPY; - https://youtu.be/pvatbBL5-Mg. - https://www.youtube.com/watch?v=jFg6Pxku4uM; - https://www.youtube.com/watch?v=Z_fpGiHv6sM; - https://youtu.be/ZqXplH8Bj0E; - https://youtu.be/u0Ehge3Yu7U; - https://youtu.be/B5Lz3Hkvyxs; - https://youtu.be/dZ9UWBYd7WM; - https://www.youtube.com/watch?v=9rUZzWRgpu8&pp=ygUTC2Vydml5ZWVgYmF1dHVyaWxvcg%3D%3D; - https://www.youtube.com/watch?v=rTvL4ahEv_A&pp=ygUmYXJhbmpbcmVhIG1pc2UgLSBlbi0gcGxhY2UtdWwglGNvbXBsZXQ%3Dhttps://drive.google.com/file/d/1ZembNYYo906Ga9aZXHQSa98h1CFwdwIX/view?usp=classroom_web&authuser=r=0 - https://www.youtube.com/watch?v=YdN1gYHHUfM&authuser=0 - https://www.youtube.com/watch?v=ujMCoKzjp0w&authuser=0 	
---	--



COMITETUL SECTORIAL PENTRU FORMARE PROFESIONALĂ ÎN COMERȚ,
HOTELURI ȘI RESTAURANTE DIN MOLDOVA
(CSFPCHR)

Casa Sindicatelor
str. 31 August 1989, 129, bir.414
MD 2012, Chișinău
tel. /fax. (+373) 22 23-71-31
(+373)078077000/079537301
e-mail: csfpchr@gmail.com
c/f 1018620002145

INSTITUȚIA PUBLICĂ CENTRUL DE EXCELENȚĂ ÎN
SERVICII ȘI PRELUCRAREA ALIMENTELOR
mun. BĂLTI

nr. 24 din 26 iunie 2025

AVIZ

la Curriculumul modular

Program de studii: 10131 Servicii de deservire

Calificare: Chelner/ chelneriță

Codul meseriei: 10131.3

Durata studiilor: 2 ani

Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante din Republica Moldova, în conformitate cu atribuțiile prevăzute de **Legea Nr. 244 din 23 noiembrie 2017**, a analizat curriculumul modular elaborat de grupul de lucru constituit din reprezentanți ai instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar, sub coordonarea **Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor – Instituție Publică**, pentru **calificarea Chelner/ chelneriță**, și comunică următoarele:

1. Relevanța programului de studii pentru piața muncii

Ocupația *Chelner/ chelneriță* este una **extrem de solicitată** pe piața muncii din Republica Moldova, în special în contextul dezvoltării continue a sectorului HoReCa și a creșterii cererii pentru servicii de calitate în domeniul alimentației publice. Astfel, programul de formare profesională pentru această calificare este oportun, atractiv și răspunde cerințelor reale ale angajatorilor.

Menționăm că ocupația este reglementată și inclusă în **Clasificatorul ocupațiilor din Republica Moldova (CORM 006-2021)**, în grupa de bază **5131 – Chelneri/ chelnerițe**, conform **Ordinului Nr. 115 din 24 mai 2024** emis de Ministerul Muncii și Protecției Sociale.

2. Conformitatea curriculumului

- Curriculumul modular este dezvoltat în conformitate cu Ordinul nr 1818 din 17.12.2024 Cu privire la aprobarea listei programelor de formare profesională tehnică secundară pentru care urmează să fie actualizat curriculumul al MEC.

Curriculumul modular elaborat reflectă în mod coerent cerințele **standardului ocupațional** și contribuie la formarea competențelor necesare pentru exercitarea profesiei. Totuși, s-a constatat lipsa standardului de calificare pentru ocupația *Chelner/ chelneriță*, care limitează, într-o anumită măsură, corelarea completă a procesului educațional cu cerințele de calificare profesională reglementate și împiedică recunoașterea unitară a competențelor dobândite.

Recomandare:

Având în vedere importanța asigurării unui cadru normativ complet și coerent pentru formarea profesională a calificării *Chelner/ chelneriță*, **se recomandă instituției de învățământ coordonatoare inițierea unui demers oficial către Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante și către Ministerul Muncii și Protecției Sociale, în vederea elaborării și validării unui standard de calificare pentru ocupația menționată.**

3. Sistemul de competențe vizat de calificare

➤ *Competențe transversale:*

- CT1. Competența de învățare;
- CT2. Competența de comunicare în limba maternă/ limba de stat;
- CT3. Competențe acționară – strategice;
- CT4. Competențe de autocunoaștere și autorealizare;
- CT5. Competențe interpersonale, civice, morale;
- CT6. Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;
- CT7. competențe culturale, interculturale.

➤ *Competențe generice (transversale) (CG):*

- CG1. Organizarea locului de muncă și asigurarea calității în activitatea de servire a clienților/clientelor.
- CG2. Identificarea eficientă a situațiilor de risc și urgență, aplicarea prevederilor legale referitoare la securitatea și sănătatea în muncă.
- CG3. Întreținerea echipamentelor de lucru în stare funcțională conform normelor și cerințelor de exploatare.
- CG4. Formarea profesională continuă și eficientizarea metodelor și procedeele de lucru.
- CG5. Respectarea cerințelor de etică, principiilor și valorilor profesionale.

Competențe profesionale (CP):

- CP1. Aplicarea normelor de SSM
- CP2. Aplicarea cerințelor igienico – sanitare și de protecție a mediului
- CP3. Colaborarea interpersonală în cadrul UAP
- CP4. Efectuarea „mise-en-place”-ului
- CP5. Organizarea activităților și locului de lucru
- CP6. Deservirea clienților/clientelor
- CP7. Efectuarea mise-en-placc-ului repetat
- CP8. Deservirea clienților prin servicii de catering
- CP9. Realizarea activităților post- servire
- CP10. Aplicarea standardelor de servire

Concluzie

În urma examinării curriculumului modular elaborat pentru calificarea *Chelner/chelneriță*, Comitetul Sectorial pentru Formare Profesională în Comerț, Hoteluri și Restaurante constată că

documentul constituie un instrument valoros pentru dezvoltarea competențelor profesionale necesare în sectorul alimentației publice. Curriculumul este structurat în conformitate cu cerințele moderne ale învățământului profesional tehnic și reflectă, într-o mare măsură, conținutul și cerințele definite în standardul ocupațional existent, asigurând un echilibru între formarea teoretică și instruirea practică.

Pentru a asigura coerența și eficiența întregului proces educațional, Comitetul recomandă inițierea procedurilor pentru elaborarea standardului de calificare, ca etapă esențială pentru asigurarea calității procesului de formare și pentru facilitarea recunoașterii oficiale a competențelor dobândite, cu implicarea tuturor actorilor relevanți: instituții de învățământ, angajatori din domeniu, autorități de reglementare și organizații de profil.

Comitetul susține în continuare eforturile instituțiilor implicate în modernizarea învățământului profesional tehnic și își exprimă disponibilitatea de a contribui, prin expertiză de specialitate, la procesul de dezvoltare a documentelor normative necesare.



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 10131.3 Chelner/ chelneriță

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale.	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie.	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale.	9
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente.	10
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost.	10
III. Respectarea prevederilor conceptuale moderne în învățământul profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.).	10
7.	Măsura în care activitățile de predare – învățare - evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională.	10
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate.	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă.	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi.	10
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale.	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei.	10
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate.	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale.	9
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă.	10
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor.	9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor.	10
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor.	9

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. I. Corespunderea modulelor (finalităților curriculumului) cu prevederile documentelor normativ – reglatorii.		
1.	Măsura în care curriculumul oferă o viziune clară despre rolul modulelor în formarea profesională și dezvoltarea personalității elevilor.	10
2.	Determinarea tipului de module (introductive, de bază, de recapitulare).	9
3.	Formularea titlului modulului.	10
4.	Formularea scopului modulului.	10
5.	Eșalonarea modulelor de instruire într-o logică optimă a formării profesionale.	10
II . Coerența dintre finalitățile modulului și abilitățile, cunoștințele, competențele specifice calificării profesionale		
6.	Formularea finalităților modulului din perspectiva formării competențelor generale, specifice, necesare pentru realizarea activității profesionale.	10
7.	Racordarea finalităților de învățare la scopul modulului.	10
8.	Formularea finalităților de învățare în conformitate cu taxonomia lui Bloom.	10
9.	Coerența conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
10.	Coresponderea nivelelor de complexitate a conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor Profesionale.	10
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	9
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea *Chelner/ chelneriță* oferă un cadru modern, flexibil și eficient pentru formarea profesională în domeniul serviciilor de alimentație publică. Printr-o abordare centrată pe competențe, învățare practică și adaptabilitate, acesta contribuie la formarea muncitorilor calificați.

Curriculumul este organizat pe module de formare profesională, cu obiective de învățare bine definite, corelate cu standardele ocupaționale și de calificare precum și cu rezultatele așteptate ale învățării. Această abordare modulară permite adaptarea instruirii la ritmul și nevoile individuale ale elevilor.

Propuneri de îmbunătățire a curriculumului: Se recomandă menținerea unei revizuirii periodice și integrarea unor elemente digitale pentru a-l menține relevant și performant, precum și actualizarea periodică a curriculumului în funcție de cerințele pieței muncii.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluatoare _____ Revenco Lidia, directoare *SIPUȘ S.R.L.*

Semnătura

Data: 20.06.2025



**Fișa de evaluare
a calității Curriculumului modular**

Calificarea: 10131.3 Chelner/ chelneriță

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ- reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare).		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale.	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie.	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale.	9
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente.	10
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost.	10
III. Respectarea prevederilor conceptuale moderne în învățământul profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.).	10
7.	Măsura în care activitățile de predare – învățare - evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională.	10
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate.	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă.	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi.	10
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale.	9
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum.	10
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei.	10

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate.	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale.	9
18.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă.	10
19.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor.	9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor.	10
21.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor.	9

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. I. Corespunderea modulelor (finalităților curriculumului) cu prevederile documentelor normativ – reglatorii.		
1.	Măsura în care curriculumul oferă o viziune clară despre rolul modulelor în formarea profesională și dezvoltarea personalității elevilor.	10
2.	Determinarea tipului de module (introdutive, de bază, de recapitulare).	9
3.	Formularea titlului modulului.	10
4.	Formularea scopului modulului.	10
5.	Eșalonarea modulelor de instruire într-o logică optimă a formării profesionale.	10
II . Coerența dintre finalitățile modulului și abilitățile, cunoștințele, competențele specifice calificării profesionale		
6.	Formularea finalităților modulului din perspectiva formării competențelor generale, specifice, necesare pentru realizarea activității profesionale.	10
7.	Racordarea finalităților de învățare la scopul modulului.	10
8.	Formularea finalităților de învățare în conformitate cu taxonomia lui Bloom.	10
9.	Coerența conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
10.	Corespunderea nivelelor de complexitate a conținuturilor instruirii cu atribuțiile și sarcinile statuate în profilul ocupațional.	10
III. Determinarea achizițiilor teoretice și practice		

Nr. crt.	Criterii de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
11.	Determinarea abilităților practice, necesare pentru formarea competențelor Profesionale.	10
12.	Formularea abilităților practice în baza taxonomiei lui Dave.	10
13.	Relevanță conținuturilor teoretice pentru formarea abilităților practice.	10
14.	Veridicitatea științifică a materiilor incluse în modul.	10
15.	Eșalonarea conținuturilor instruirii conform logicii științifice și didactice.	10
16.	Determinarea lucrărilor practice care asigură aplicarea cunoștințelor teoretice și exersarea abilităților practice în scopul formării competențelor.	9
IV . Sugestii de evaluare		
17.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale.	10
V . Sugestii metodologice		
18.	Oferirea de sugestii pentru realizarea de activități de tip inter-, pluri- sau transdisciplinar.	10
V I. Resursele materiale		
19.	Indicarea explicită în curriculum a resurselor necesare pentru desfășurarea eficientă a procesului de predare-învățare-evaluare.	10

Curriculumul modular pentru calificarea *Chelner/ chelneriță* propune un cadru de formare profesională modern și adaptabil, conceput pentru a răspunde cerințelor actuale ale sectorului serviciilor de alimentație publică. Prin accentul pus pe dezvoltarea competențelor profesionale, aplicabilitate practică și flexibilitate în învățare, acesta facilitează pregătirea unor muncitori calificați, pregătiți să se integreze rapid în câmpul muncii.

Structura curriculară este organizată pe module distincte de formare profesională, fiecare cu obiective clar formulate și aliniată atât la standardele ocupaționale, cât și la rezultatele vizate ale învățării. Acest model modular sprijină personalizarea procesului educațional, oferind posibilitatea adaptării conținuturilor și ritmului de lucru la nevoile și particularitățile fiecărui elev.

Propuneri de îmbunătățire a curriculumului: Se recomandă revizuirea periodică a curriculumului, pentru a-i menține actualitatea și relevanța cu cerințele pieței muncii. Este oportună integrarea tehnologiilor digitale în conținutul de formare pentru a reflecta transformările tehnologice din sector și pentru a crește atractivitatea programului.

Concluzii: Curriculumul este recomandat pentru aprobare.

Evaluator *Pleșca* Pleșca Vitalii, administrator S.C. *Paritet-Plus Nord S.R.L.*
Semnătura

Data: *26.06.2025*