



Piața Marii Adunări Naționale, nr. 1
MD-2033 Chișinău
Republica Moldova
tel. 23-33-48, fax: 23-35-15
www.edu.gov.md

Пляца Марий Адунэрь Национале, 1
МД-2033 Кишинэу
Республика Молдова
тел. 23-33-48, факс: 23-35-15
www.edu.gov.md

ORDIN

Nr. 860 din 05 octombrie 2016
Chișinău

**Cu privire la aprobarea Curriculumului
pentru învățământul profesional tehnic**

Avînd în vedere prevederile art. 64 pct. (2) din Codul educației al Republicii Moldova nr. 152 din 17 iulie 2014 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 319-324, art. 634), precum și în conformitate cu Ordinul Ministrului Educației nr. 1128 din 26 noiembrie 2015, Ministrul Educației emite prezentul

ORDIN:

1. Se aprobă Curriculumul pentru învățământul profesional tehnic secundar după cum urmează:
 - 1) Curriculumul modular la meseria *Bucătar*, cod 1013002;
 - 2) Curriculumul modular la meseria *Cofetar*, cod 721008;
 - 3) Curriculumul modular la meseria *Electrogazosudor-montator*, cod 715005.
2. Curricula aprobate în pct. 1 al prezentului ordin sînt obligatorii pentru programele de studii la meseriile bucătar, cofetar, sudor.
3. Autorii Curricula vor organiza seminare de deseminare în vederea implementării curricula aprobate.
4. Instituțiile de învățământ profesional tehnic vor asigura implementarea prevederilor prezentului ordin.
5. Monitorizarea executării prezentului ordin se pune în sarcina Direcției Învățământ secundar profesional și mediu de specialitate (dl. Silviu Gîncu).
6. Controlul asupra executării prezentului ordin se pune în sarcina dnei Cristina BOAGHI, viceministru.

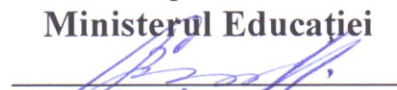
Ministru,

Corina FUSU



Anexa nr. 1
la Ordinul Ministrului Educației
Nr. 860 din 05.10. 2016

Ministerul Educației al Republicii Moldova

"Aprobat"
Ministerul Educației

" 05 " octombrie " 2016

CURRICULUM

pentru pregătirea profesională

Profesia **BUCĂȚAR**

Codul CORM: 5120

Domeniul ocupațional: Servicii personale

Codul profesiei: 1013002

Aprobat: prin Decizia Consiliului Național pentru Curriculum din 4 iunie 2014 și Ordinul Ministrului Educației, nr. 882, din 04 august 2014.

Adaptat în conformitate cu Standardul Ocupațional, aprobat prin Ordinul Nr. 35 din 02.03.2016 al Ministerului Economiei și Cadrul de referință al curriculumului pentru învățământul profesional tehnic.

Echipa de autori:

Redacție:

Olga Deseatnicova, prof. univ., doctor în științe tehnice, șef Catedra "Tehnologia și organizarea alimentației publice", UTM

Eleonora Cogîlniceanu, director, Colegiul Cooperatist din Moldova

Nina Costovici, director adjunct instruire și producție, profesor de specialitate, Școala Profesională nr. 2, mun. Chișinău

Gheorghe Rudic, doctor habilitat în pedagogie, doctor în tehnică, directorul Centrului de Pedagogie Modernă din Montreal

Lidia Spinei, director adjunct AO "Insula Speranțelor"

Liubovi Bulah, doctor în pedagogie, director AO "Insula Speranțelor"

Nina Bîrnaz, doctor în pedagogie, USM

Ana Castraveț, profesor AO "Insula Speranțelor"

Aurelia Crîșmari, profesor AO "Insula Speranțelor"

Jeorjeta Modruci, profesor AO "Insula Speranțelor"

Nina Tofan, profesor AO "Insula Speranțelor"

Nina Bocicariova, profesor AO "Insula Speranțelor"

Recenzenți:

Reșitca Vladislav, dr. conf. univ., Decan Facultatea Tehnologie și Management în Industria Alimentară, Universitatea Tehnică a Moldovei

Elena Ciobanu, Președinte, Asociația Culinarilor Catering Moldova

Echipa de pilotare

Curriculumul la meseria Bucătar a fost pilotat în perioada 2013-2016, în cinci școli profesionale, de către următoarele cadre didactice:

Elena Nebunu, Școala Profesională nr. 1, or. Cahul

Maria Gorgan, Școala Profesională nr. 1, or. Cahul

Sochirca Aurelia, Școala Profesională, or. Soroca

Ludmila Cebotari, Școala Profesională, or. Soroca

Nina Costovici, Școala Profesională nr.2, mun. Chișinău

Ana Coadă, Școala Profesională nr.2, mun. Chișinău

Bologa Victoria, Școala Profesională nr. 2, mun. Bălți

Ludmila Țurcanu, Școala Profesională nr. 2, mun. Bălți

Alina Furculiță, Școala Profesională nr. 2, mun. Bălți

Nina Zagorcea, Școala Profesională, or. Cupcini

Prezentul curriculum a fost elaborat în cadrul proiectului Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT), cu susținerea Fundației Liechtenstein Development Service (LED).

Cuprins

Preliminarii	4
I. Concepția curriculumului modular	4
II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională.....	6
III. Structura modulelor	7
IV. Module de instruire	8
1: Pregătirea bucătarului pentru activitate în ramură	10
2: Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor	15
3: Prepararea supelor.....	18
4 Prepararea sosurilor.....	23
5 Prepararea garniturilor	27
6 Prepararea bucatelor din brânză și ouă	32
7 Prepararea bucatelor din pește.....	36
8 Prepararea bucatelor dulci și băuturilor.	42
9 Prepararea bucatelor din carne.....	47
10 Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde.....	56
11 Prepararea produselor din aluat.....	61
12 Prepararea bucatelor dietetice	66
13 Prepararea bucatelor din bucătăria internațională.....	70
14 Organizarea lucrului în producție	73
V. Sugestii metodologice	76
VI. Sugestii de evaluare.....	77
VII. Referințe bibliografice	80

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 unui sistem de competențe necesare pentru integrarea pe piața muncii și pentru învățarea pe parcursul întregii vieți.

Prezentul curriculum reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru instruirea inițială la profesia *Bucătar*.

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 formarea profesională la profesia bucătar.

Formarea profesională a bucătarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrelor Naționale al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împliniri și responsabilități, trebuie să realizeze activități sub conducere, având independență la soluționarea sarcinilor binecunoscute sau similare acestora. Bucătarul trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător, să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat.

Complexitatea activității se referă la soluționarea sarcinilor practice tipice. Bucătarul calificat alege modalitatea de realizare a sarcinii, reieșind din procedeele bine cunoscute în baza instruirii teoretice și practice. Acțiunile întreprinse se corectează în funcție de condițiile de realizare.

Finalitățile de învățare ale profesiei bucătar sînt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la profesia respectivă.

I. Concepția curriculumului modular

Piața muncii, în conformitate cu schimbările sociale actuale, cu progresul științific din diverse domenii, determină orientări conceptuale noi în sistemul de învățământ profesional tehnic secundar. Convingerea asupra eficienței noii modalități de formare profesională este consolidată și de către bunele practici ale altor state.

Atît nivelul de calificare, cît și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor sau realizarea lucrărilor specifice, scot în evidență necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul de instruire, garantează calitatea activității pe piața muncii.

Evoluția domeniului de formare profesională la nivelul profesional tehnic secundar, dezvoltarea științelor educației și promovarea în contextul acestora a noilor paradigme (centrarea pe cel ce învață, centrarea pe competențe, constructivismul), dezvoltarea tehnologiilor în domeniul profesional respectiv, au conturat necesitatea schimbării concepției de formare profesională.

Contextul formării și integrării socioprofesionale demonstrează necesitatea conceperii pregătirii profesionale în baza *curriculumului axat pe formarea competențelor*, iar modalitatea optimă de formare a competențelor profesionale este organizarea demersului didactic pe module.

Abordarea modulară în formarea profesională are multiple avantaje:

- realizează principalul deziderat al perioadei actuale: stabilește legătura dintre cerințele pieței muncii și formarea profesională;
- reflectă o paradigmă educațională nouă, care are drept finalitate formarea competențelor;
- permite abordarea integrativă a conținuturilor;
- contribuie la reducerea dublării informațiilor;
- asigură conexiunea acțiunilor profesorilor și elevilor în vederea formării competențelor;

- asigură îmbinarea necesară a teoriei și practicii;
- creează condiții pentru o evaluare autentică - evaluarea competențelor.

Prezentul curriculum este structurat pe module, conținutul cărui derivă din Standardul Ocupațional pentru profesia bucătar. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti elevul pentru realizarea anumitor sarcini de muncă. Structurarea modulară a curriculumului oferă posibilitatea de a dobândi cunoștințe, abilități și atitudini, și respectiv, de a forma competențele profesionale.

Abordarea modulară reflectată în curriculum determină drept element-cheie al procesului de formare profesională - *competența*. Complexitatea competenței generează complexitatea conținuturilor, a căror eșalonare nu are la bază principiul repartiției pe discipline, ci selectarea și integrarea acestora într-un mesaj educațional, care susține formarea competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea unei competențe sau unui set de competențe profesionale.

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte a materiei de studiu din diverse domenii/discipline, precum 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. Prin urmare, conținuturile modulului sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care impune elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor conținuturi.

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*. Se renunță la predarea conținuturilor prin anumite teme, care mai degrabă demonstrează exigența de consecutivitate în interiorul disciplinei, fără a soluționa problema intercorelării conținuturilor tuturor disciplinelor. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată spre rezolvarea unor sarcini concrete, de aceea conținutul se predă în consecutivitatea determinată de logica și specificul situației de rezolvat.

Abordarea modulară nu pune accent pe profesorul la disciplină, ci pe profesorul sau mai degrabă pe echipa cadrelor didactice, care realizează modulul, respectând principiul continuității și complementarității în procesul de formare profesională.

Se produc schimbări de esență în procesul *învățării*. Elevul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Contează foarte mult îmbinarea judicioasă a cunoștințelor teoretice cu cele practice. Deoarece nivelul de calificare îi solicită competențe concrete, un rol aparte îl au abilitățile, prin urmare exersarea în ateliere este obligatorie, fiind modalitatea cea mai eficientă de învățare.

Devine imperios necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu *evaluarea* modulară. Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea competențelor, ce demonstrează un anumit nivel de performanță. Sînt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul necesar pentru formarea cunoștințelor și abilităților, competențelor profesionale;
- curentă/formativă, pentru a ghida formarea competențelor;
- finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competenței.

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

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

Pornind de la accepția dată competenței, curriculumul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare a acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care demonstrează competența profesională.

Administrarea modulului stabilește criteriile de corelare a diverselor elemente ale acestuia, în mare parte, punând accent pe corelarea dintre competențe/finalități, conținuturi și modalitățile de realizare. Prin prezentarea acestui element de structură este monitorizată și dimensiunea *timp* a curriculumului.

II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de competențe pe care le însușește și deținerea cărora o demonstrează absolventul programului de formare profesională.

Esența conceptuală a formării modulare este prezentată prin taxonomia competențelor, ce atribuie claritate demersului formativ, prin stabilirea tipurilor 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 socioprofesionale rezidă în deținerea culturii generale și de specialitate, demonstrat 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, influențând calitatea acestora sistemic, dar în același timp, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată, în dependență de specificul domeniului de formare și activitate profesională. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, dar și conform Standardului Ocupațional pentru profesia bucătar, constatăm că pentru formarea profesională a bucătarului, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca:

- competența de învățare,
- competența de comunicare în limba maternă/limba de stat
- competențe acționale - strategice
- competența de autocunoaștere și autorealizare
- competențe interpersonale, civice, morale,
- competența de bază în matematică, științe și tehnologie,
- competențe culturale, interculturale.

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

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

Conform Standardului Ocupațional, bucătarul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale generale.

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

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

Competențele profesionale specifice 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.

Conform Standardului Ocupațional, bucătarul va deține următoarele competențe profesionale specifice:

- Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă
- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare
- Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre
- Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește
- Prepararea bulioanelor
- Pregătirea preparatelor lichide
- Prepararea sosurilor și a derivatelor acestora
- Prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- Prepararea bucatelor din ouă și brânză
- Prepararea bucatelor din pește și produse de mare
- Prepararea bucatelor din carne și pasăre
- Prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde
- Prepararea bucatelor dulci și a băuturilor
- Pregătirea articolelor din aluat
- Pregătirea preparatelor culinare dietetice
- Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare
- Finalizarea procesului de lucru

III. Structura modulelor

Competențele, fiind elementul de bază, dar și finalitatea curriculumului, determină modulele de formare profesională. Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, cu finalități de învățare/rezultate învățării (unități de competență) foarte clare, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei.

Finalitățile de învățare (unitățile de competență) integrează atât competențele generale, care constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, cât și competențele specifice, care demonstrează realizarea atribuțiilor/sarcinilor ocupaționale cu diferit grad de complexitate.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în activități practice. Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează prin evaluare.

Modulul de instruire este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului** – reprezintă o sarcină specifică la locul 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 (rezultatele învățării)** – indică cunoștințele, abilitățile și competențele pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul, în rezultatul învățării;

- **administrarea modului** – indică numărul de ore total, recomandat pentru lecțiile teoretice și cele practice în vederea formării unităților de competență, pentru lecții de totalizare (dacă este cazul), precum și evaluare. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut este flexibilă și rămâne la discreția cadrelor didactice.
- **achizițiile teoretice și practice:**
 - cunoștințele teoretice, care reprezintă un sistem integrat și combinatoriu de conținuturi din diverse discipline ale domeniului profesional – alimentația publică. Ordinea secvențelor de conținut, în cadrul aceluiași modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale;
 - abilitățile practice care vor fi formate;
 - lucrări practice – recomandă tipul de lucrări prin care se pun în aplicare cunoștințele teoretice și se exersează abilitățile practice, contribuind, astfel la formarea competenței.
- **cunoștințe de cultură generală** – reprezintă conținuturi din anumite discipline școlare, achiziționate la nivelul învățământului general, care constituie o precondiție pentru formarea cunoștințelor profesionale;
- **specificații metodologice** – sunt propuse unele recomandări specifice modului;
- **sugestii de evaluare** – reprezintă recomandări cu privire la evaluarea cunoștințelor, abilităților, competențelor la final de modul.
- **resursele materiale** necesare pentru realizarea activităților practice, care reprezintă echipamentul tehnologic și materia primă.

IV. Module de instruire

În rezultatul asocierii competențelor profesionale generale cu cele specifice, au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură
2. Prelucrarea primară a legumelor
3. Prepararea supelor
4. Prepararea sosurilor
5. Prepararea garniturilor
6. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci
7. Prepararea bucatelor din pește
8. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor
9. Prepararea bucatelor din carne
10. Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde
11. Prepararea produselor din aluat
12. Prepararea bucatelor dietetice
13. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională
14. Organizarea lucrului în producere

Modulele sunt unități de învățare interdependente din punct de vedere al competențelor profesionale generale, dar cu un grad mare de autonomie în ceea ce privește competențele profesionale specifice. Modulele corelează logic în vederea formării competențelor profesionale, fapt care determină consecutivitatea parcurgerii acestora: de la module simple spre module complexe, de la module generale spre module tehnice. Cu toate acestea, consecutivitatea modulelor rămâne flexibilă cu excepția primelor module, care sunt introductive, și ultimilor module, pentru parcurgerea cărora elevul trebuie să dețină deja un set de competențe profesionale generale și specifice.

Administrarea modulelor

Nr. crt.	Modulele de instruire	Total IT+IP+PP	Total IT+IP	IT	IP
1.	Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură	54	54	42	12
2.	Prelucrarea primară a legumelor	56	56	26	30
3.	Prepararea supelor	84	84	36	48
4.	Prepararea sosurilor	72	72	30	42
5.	Prepararea garniturilor	94	94	46	48
6.	Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci	46	46	22	24
7.	Prepararea bucatelor din pește	108	108	54	54
8.	Prepararea bucatelor dulci și băuturilor	62	62	32	30
	Practica în producție	210			
Total anul I		786	576	288	288
9.	Prepararea bucatelor din carne	228	228	114	114
10.	Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde	84	84	42	42
11.	Prepararea produselor din aluat	112	112	52	60
12.	Prepararea bucatelor dietetice	56	56	26	30
13.	Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	60	60	30	30
14.	Organizarea lucrului în bucătărie	36	36	24	12
	Practica în producție	420			
Total anul II		996	576	288	288
Total anul I+II		1782	1152	576	576

Modulul 1 PREGĂTIREA BUCĂTARULUI PENTRU ACTIVITATE ÎN RAMURĂ

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

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Respectarea legislației specifice domeniului de activitate	10	6	16
UC 2.	Comunicare în limbaj de specialitate	9	6	15
UC 3	Asigurarea calității și siguranței producției în alimentația publică	21	-	21
Evaluare modul		2		2
Total		42	12	54

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1 – Respectarea legislației specifice domeniului de activitate				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Identificarea activităților specifice profesiei Bucătar; - Specificarea responsabilităților bucătarului în vederea protecției consumatorului; - Menținerea igienei personale în vederea activității de producere; - Respectarea regulilor securității și sănătății muncii; - Menținerea în stare de curățenie a locului de muncă; - Diferențierea unităților de alimentație publică după categorii; - Caracterizarea spațiilor de producție în 	Particularitățile profesiei de bucătar. Cerințe profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică. LEGEA Republicii Moldova Nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor Cerințe față de igiena personalului și de sănătate Cerințe față de securitatea și sănătatea muncii		Vizită în laboratorul de instruire practică (bucătărie): <ul style="list-style-type: none"> - pregătirea personală pentru lucrul în laborator; - familiarizarea cu secțiunile, sectoarele și locurile de muncă; - pregătirea locului de muncă pentru activitate. 	
	Clasificarea și tipizarea unităților de alimentație publică conform HG 1209 din 8 noiembrie 2007 [Publicat: 23.11.2007 în Monitorul Oficial Nr. 180-183 art Nr: 1281]			
	Structura unității de alimentație publică			

unitățile de alimentație publică; - Utilizarea actelor normative reglatorii din AP.				
Total		10		6

Unitatea de competență 2 – Comunicare în limbaj de specialitate				
<ul style="list-style-type: none"> - Utilizarea terminologiei specifice procesului tehnologic în alimentația publică; - Descrierea metodelor de prelucrare culinară a produselor alimentare; - Amplasarea inventarului și ustensilelor la locul de muncă; - Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor. 	<p>Noțiuni tehnologice generale și caracteristica lor (Materie primă, semipreparat, preparat culinar, deșeuri și pierderi tehnologice etc.)</p> <p>Documentația normativ tehnică în Alimentația Publică (Rețetare, Preis-curante, Fișe tehnologice, etc.)</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a produselor în alimentația publică</p> <p>Metode de prelucrare culinară a produselor alimentare și caracteristica lor</p> <p>Dotarea locului de muncă pentru prelucrarea legumelor</p> <p>Dotarea locului de muncă pentru prelucrat carne; pasăre; pește</p> <p>Dotarea locului de muncă în bucătărie: secția bucate calde; secția bucate reci</p> <p>Dotarea locului de muncă la distribuirea bucatelor</p>		<p>Vizită în laboratorul de instruire practică (bucătărie):</p> <ul style="list-style-type: none"> - familiarizarea cu echipamentul tehnologic din secțiile, sectoarelor și locurilor de muncă în bucătărie; - familiarizarea cu documentația normativ-tehnică. 	
Total		9		6

Unitatea de competență 3 - Asigurarea calității și siguranței producției în alimentația publică				
<ul style="list-style-type: none"> - Enumerarea tipurilor de intoxicații și infecții alimentare - Identificarea factorilor de risc de intoxicații și infecții alimentare - Specificarea metodelor de profilaxie a diverselor situații de risc de intoxicații și infecții alimentare - Înlăturarea factorilor de risc de intoxicații și infecții alimentare și 	<p>Noțiuni despre riscuri de intoxicații și infecții alimentare și profilaxia lor</p> <p>Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului și colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor</p> <p>Cerințe sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate</p> <p>Cerințe sanitare privind utilajul tehnologic, inventarul și ustensilele</p>			
	<p>Principiile alimentației raționale</p> <p>Noțiunea de valoare nutritivă a produselor alimentației</p>			

<p>efectuarea profilaxiei lor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrierea principiilor alimentației raționale - Descrierea compoziției chimice a alimentelor - Descrierea influenței modificărilor proteinelor, glucidelor și lipidelor asupra calității produselor - Diferențierea grăsimilor în funcție de origine - Descrierea influenței modificărilor vitaminelor, sărurilor minerale, substanțelor colorante, aromatice și gustative asupra calității produselor - Calcularea valorii energetice a alimentelor 	<p>publice.</p>			
	<p>Noțiuni despre proteine. Rolul proteinelor în organism. Necesarul zilnic de proteine. Modificările proteinelor: hidratarea, deshidratarea, denaturarea și destrucția la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.</p>			
	<p>Noțiuni despre glucide. Rolul glucidelor în organism. Necesarul zilnic de glucide. Modificarea glucidelor: inversia, fermentarea, caramelizarea și formarea melanoidinelor la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară. Amidonul: cleisterizarea, dextrinizarea și rolul lor în practica culinară.</p>			
	<p>Noțiuni despre lipide. Rolul lipidelor în organism. Necesarul zilnic de lipide. Modificările lipidelor: hidroliza, oxidarea, polimerizarea și condensarea la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară. Grăsimi culinare: caracteristica și cerințe de calitate.</p>			
	<p>Noțiuni despre vitamine. Rolul vitaminelor în organism. Necesarul zilnic de vitamine. Modificările vitaminelor hidrosolubile și liposolubile la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară. Noțiuni despre substanțe minerale. Rolul substanțelor minerale în organism. Necesarul zilnic de substanțe minerale. Modificările substanțelor minerale la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.</p>			
	<p>Noțiuni despre substanțe colorante a produselor de origine vegetală și animală. Modificarea substanțelor colorante naturale la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară. Noțiuni despre substanțe aromatice și gustative ale alimentelor. Modificarea și formarea substanțelor aromatice și gustative la tratamentul culinar și rolul acestora în practica culinară.</p>			
Total		21		0

Precondiții necesare pentru studierea modului:

Pentru parcurgerea conținutului modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Particularitățile metalelor: inox, aluminiu, cupru, fontă
- Noțiuni generale despre: proteine, lipide, glucide, vitamine, săruri minerale

Specificații metodologice

Modulul 1 *Pregătirea bucătarului pentru activitatea în ramură* 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 normativ-tehnice.

Cadrele didactice vor utiliza 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 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. Orelor 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

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

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale 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
- Asigure condițiile igienico-sanitare în timpul lucrului
- Respecte regulile de securitate și sănătate la locul de muncă
- Explice noțiunile tehnologice generale și metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare
- Identifice tipurile unităților de alimentație publică
- Descrie cerințele de organizare ergonomică a locului de muncă pentru prelucrarea legumelor, cărnii, păsării și peștelui, în secțiile de producere
- Aprecieze valoarea nutritivă a bucatelor
- Determine valoarea energetică a alimentelor
- Descrie rolul modificărilor proteinelor, glucidelor și lipidelor în practica culinară
- Descrie rolul modificărilor vitaminelor, sărurilor minerale, substanțelor colorante, aromatice și gustative în practica culinară

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

Resurse materiale

Scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb, masă de lucru, ustensile pentru gătit, răzători și tocătoare, setul de cuțite al bucătarului, blender, cești pentru a măsura lichide, linguri pentru măsurat, spumieră, site, strecurători, ustensile pentru pește, ustensile pentru carne și carne de pasăre, ustensile pentru legume și fructe, ustensile pentru aluat, ustensile pentru salate, ustensile pentru supe și bulioane, ustensile de tăiat, ustensile pentru paste făinoase, ustensile pentru terciuri, ustensile pentru bucate gata, ustensile pentru bucate și gustări reci, ustensile pentru măsurat și contorizat timpul, aparate electrice speciale, suprafețe de tăiat (palette), echipament pentru paste, vase pentru gătit, veselă pentru servire, rozete pentru condimente.

Modulul 2 PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR ȘI CIUPERCILOR

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor, în conformitate cu cerințele tehnologice, regulile sanitaro-igienice și normele de securitate a muncii, de calculare a materiei prime, precum și de gestionare a deșeurilor. Acest modul vizează dobândirea de competențe necesare pentru inițiere în profesie și constituie fundamentul pentru formarea competențelor profesionale specifice, proiectate în următoarele module.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor	24	24	48
	Evaluare modul	2	6	8
	Total	26	30	56

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1 - Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor					
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore	
<ul style="list-style-type: none"> - Recepționarea diverselor tipuri de legume și ciuperci de la depozit; - Descrierea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de legume și ciuperci respectând normele de păstrare; - Aprecierea calității legumelor și ciupercilor conform indicilor organoleptici; - Selectarea și utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentului necesar prelucrării legumelor și ciupercilor; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de prelucrare primară și păstrare a legumelor și ciupercilor (prelucrate); - Realizarea proceselor tehnologice specifice 	Importanța legumelor și ciupercilor în alimentație.		Realizarea procesului de prelucrare primară a legumelor tuberculifere și rădăcinoase		
	Clasificarea și caracteristica legumelor. Aprecierea organoleptică a calității legumelor. Destinația culinară a legumelor și ciupercilor.				
	Utilaje și mecanisme pentru prelucrarea primară a legumelor. Cerințe tehnice față de inventar și utilaj pentru prelucrarea legumelor. Reguli de exploatare a ustensilelor și dispozitivelor pentru curățarea și tăierea legumelor crude.				
		Cerințe privind materia primă. Depozitarea materiei prime			
		Reguli de prelucrare culinară primară a legumelor		Realizarea procesului de prelucrare primară a legumelor vărzoase, bulbifere și cu fruct	
		Deșeuri obținute la prelucrarea primară a			

prelucrării diverselor tipuri de legume și ciuperci, (sortarea, calibrarea; spălarea și zvântarea; curățirea preliminară și definitivă; dozarea legumelor și ciupercilor); - Tăierea legumelor în forme simple (pai, cubulețe, rondele, inele); - Tăierea legumelor în forme compuse (pară, butoiașe, fluturași); - Realizarea calculelor privind deșeurile obținute la prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor conform normelor din documentația normativă; - Gestionarea deșeurilor în procesul de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor.	legumelor în funcție de sezon Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a legumelor				
	Termeni și condiții de păstrare a legumelor curățate				
	Tehnici de tăiere a legumelor. Forme de tăiere a legumelor (simple și compuse)			Realizarea procesului de prelucrare primară a legumelor de desert, conservate și a ciupercilor	
	Clasificarea și caracteristica ciupercilor. Aprecierea organoleptică a calității ciupercilor. Destinația culinară. Reguli de prelucrare culinară primară a ciupercilor. Deșeuri obținute la prelucrarea primară a ciupercilor. Termeni și condiții de păstrare a ciupercilor prelucrate.			Realizarea calculelor privind necesarul materiei prime conform documentației tehnologice	
Total		24		24	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru formarea competențelor profesionale generale și specifice proiectate în prezentul modul, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni generale despre particularitățile organelor plantelor; aspecte sezoniere de dezvoltare a plantelor;
- Unități de măsură uzuale pentru masă (kg, g, mg) și lungime (m, dm, cm, mm); transformări;
- Figuri geometrice (unghi, triunghi, patrulater, pentagon, cerc); corpuri geometrice: cub, paralelipiped dreptunghic, piramidă, sferă, cilindru, con; noțiuni de elemente ale figurilor geometrice (laturi, vârfuri, unghiuri, diametru);
- Noțiuni de procent și operații de calcul a procentelor dintr-un număr dat; operații de calcul a unui număr când sunt cunoscute procentele din acesta;
- Noțiuni de lățime, înălțime, diagonală, grosime, secțiune;
- Proprietățile chimice ale oxigenului: reacțiile de oxidare, interacțiunea cu metalele (aluminiiu, fier).

Specificații metodologice

Modulul 2 *Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor* 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 și ciupercilor.

Ținând cont de specificul modului, 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. Orelor 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

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

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 legumelor și ciupercilor în alimentație
- Clasifice legumele
- Aprecieze organoleptic calitatea legumelor și ciupercilor
- Descrie particularitățile de prelucrare a diferitor tipuri de legume și ciuperci
- Manipuleze corect cuțitul și ustensilele utilizate la prelucrare
- Respecte consecutivitatea operațiilor de prelucrare primară în funcție de tipul legumelor
- Prelucraze diferite tipuri de legume și ciuperci, asigurând corectitudinea formelor de tăiere
- Utilizeze, conform instrucțiunilor, utilajul pentru curățarea și tăierea legumelor
- Determine conținutul de deșeuri la prelucrarea legumelor în funcție de sezon
- Respecte circuitul deșeurilor pentru a preveni poluarea mediului
- Respecte normele igienico-sanitare personale și interne, precum și de securitate în muncă
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a legumelor prelucrate

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă ca testul teoretic să conțină minim 40% itemi de calcul. Evaluarea abilităților practice va fi realizată prin sarcini practice axate, preponderent, pe realizarea formelor de tăiere. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic) de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Echipament tehnologic

Paletă „LC”, setul de cuțite „LC”

Materie primă

Cartofi, varză, morcov, ceapă, sfeclă, conopidă, castraveți, roșii, lămâie, dovlecei, vînătă, praz, ciuperci (șampinioni), ardei.

Modulul 3 PREPARAREA SUPELOR

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a supelor, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice. Acesta este un modul de bază/tehnic, axat pe achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea abilităților practice, în vederea formării competențelor profesionale specifice de preparare a supelor.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea bulioanelor	8	-	8
UC 2.	Prepararea supelor limpezi și drese	16	30	46
UC 3.	Prepararea supelor creme, de lapte, reci și dulci	8	12	20
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		36	48	84

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Prepararea bulioanelor				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bulionelor; - Selectarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bulionelor; - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bulionelor; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de preparare a bulioanelor; - Realizarea proceselor tehnologice specifice 	Importanța supelor în alimentație. Clasificarea și caracteristica supelor.			
	Cerințele sanitaro-igienice pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a supelor. Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea supelor. Vesela pentru prezentarea și servirea supelor.			
	Clasificarea și caracteristica condimentelor			
	Prepararea bulioanelor din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci. Modificările ce au loc la fierberea bulioanelor.			

<p>preparării bulioanelor din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci;</p> <p>- Aprecierea, în baza indicilor organoleptici, a calității bulioanelor;</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a bulioanelor</p>	Cerințe față de calitate a semipreparatului.			
Total		8		0

Unitatea de competență 2: Prepararea supelor limpezi și drese				
<p>- Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii sortimentului de supe;</p> <p>- Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii sortimentului de supe limpezi și drese;</p> <p>- Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii sortimentului de supe;</p> <p>- Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate și sănătate în muncă în realizarea proceselor tehnologice specifice preparării supelor;</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării supelor limpezi și drese (borș, șci, rasolnic, supe picante, supe din legume);</p> <p>- Aprecierea, în baza indicilor organoleptici, a calității:</p> <ul style="list-style-type: none"> • supelor limpezi, • supelor drese; <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de supe în vederea servirii;</p> <p>- Prezentarea și servirea supelor;</p> <p>- Calcularea sinecostului și prețurilor supelor.</p>	<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor limpezi. <i>Aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.*</i></p> <p><i>Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*</i></p>		<p>A.1. Bulion din oase și carne.</p> <p>B.1. Supă limpede cu crutoane (frigane)</p> <p>B2. Supă limpede cu garnitură (la alegerea maistrului)</p> <p>B3. Zamă de găină cu tăiței de casă</p> <p>B4. Ciorbe moldovenești</p>	
	<p>Noțiuni despre calcularea sinecostului și prețurilor în Alimentația Publică.</p> <p>Calcul și evidență pentru supe</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor drese.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a borșurilor.</p> <p>Sortimentul, caracteristica.</p>		<p>C.1. Ciorbă delicioase</p> <p>C.2. Borș scăzut</p> <p>*C.3. Ciorbă cu fasole</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a șciurilor.</p> <p>Sortimentul, caracteristica.</p>		<p>C.4. Borș cu varză și cartofi.</p> <p>C.5. Borș cu fasole.</p> <p>C.6. Șci din varză proaspătă.</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a ciorbelor (rasolnicurilor). Sortimentul, caracteristica.</p>		<p>C.7. Rasolnic de casă.</p> <p>*C.8 Rasolnic ca la Leningrad.</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor picante. Sortimentul, caracteristica.</p>		<p>C.9. Supă picantă de casă</p> <p>C.10. Supă picantă cu asorti de carne (soleancă).</p> <p>*C.11. Supă picantă din ciuperci (soleancă).</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase.</p> <p>Sortimentul, caracteristica.</p>		<p>C.12. Supă de cartofi cu leguminoase.</p> <p>C.13. Supă de cartofi cu ciuperci.</p> <p>C.14. Supă cu paste făinoase.</p>	

Total		16	30
-------	--	----	----

Unitatea de competență 3: Prepararea supelor creme, de lapte, reci și dulci			
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii sortimentului de supe; - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii supelor; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate și sănătate în muncă în realizarea proceselor tehnologice specifice preparării supelor ; - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării: <ul style="list-style-type: none"> • supelor pireu, • supelor de lapte, • supelor reci și dulci; - Aprecierea calității supelor în baza indicilor organoleptici; - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de supe în vederea servirii; - Prezentarea și servirea supelor; - Calcularea sinecostului și prețurilor supelor. 	Procesul tehnologic de preparare a supelor-pireu. Sortimentul, caracteristica.		D.1. Supă pireu din cartofi /legume *D.2. Ssupă pireu din ciuperci
	<ul style="list-style-type: none"> Suple de lapte. Produse lactate utilizate la prepararea supelor de lapte. Caracteristica și cerințe de calitate. Procesul tehnologic de preparare a supelor de lapte. Sortimentul, caracteristica. 		E.1. Supei de lapte cu paste făinoase (tăiței de casă). *E.2 Supă de lapte cu crupe și legume
	<ul style="list-style-type: none"> Suple reci și dulci. Baza lichidă pentru supele reci și dulci. Caracteristica și cerințe de calitate. Procesul tehnologic de preparare a supelor reci și dulci. Sortimentul, caracteristica. 		F.1. Ocroșcă din legume. F.3. Supă din fructe proaspete cu orez fiert. *F.2. Ocroșcă de carne.
Total		8	12

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru formarea competențelor profesionale generale și specifice proiectate în prezentul modul, elevul va deține cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni de volum, masă și densitate
- Unități de măsură a capacității/volumului (l, ml); transformări ale unităților de măsură
- Starea fizică a substanțelor: solidă, lichidă, gazoasă;
- Procese termice: vaporizare, fierbere
- Proprietăți fizice ale substanțelor (starea de agregare, mirosul, culoarea, densitatea, gustul, solubilitatea în apă)
- Substanțe organice cu importanță biologică: grăsimi, hidrați de carbon, aminoacizi, proteine, vitamine

- Particularități fiziologice ale organelor de simț la om. Acuitatea organelor de simț
- Particularități secretorii ale unor plante
- Noțiuni de soluții
- Duritatea apei
- Noțiuni despre oxidanți

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 competențelor profesionale, 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 a 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 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. Orelor 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 superelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

*Conținuturile cu referire la *Sortimentul și caracteristica preparatelor, aprecierea calității preparatului gata, prezentarea preparatului, reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* vor fi predate la toate tipurile de supe.

Sugestii de evaluare

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

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:

- descrie importanța supelor în alimentație
- clasifice supele în funcție de tehnologia de preparare, baza lichidă, temperatura de servire
- calculeze, conform rețetarului, necesarul de produse pentru diferite cantități de supe

- aprecieze calitatea materiei prime pentru prepararea supelor
- prelucreze materia primă pentru prepararea supelor
- utilizeze echipamentul și ustensilele conform tehnologiei de preparare a supelor
- realizeze procesele tehnologice de preparare a diverselor tipuri de supe: A) bulioane; B) supe limpezi C) supe drese; D) supe pireuri, E) supe de lapte; F) supe reci și dulci;
- prezinte supele pentru servire în conformitate cu regulile de etică și estetică
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea supelor
- calculeze sinecostul pentru diferite tipuri de supe

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune prepararea următoarelor supe:

- zamă de găină
- borș cu varză și cartofi
- ciorbă delicioasă

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 competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Echipament tehnologic

Pahar gradat, aparat pentru laminarea pastelor, cratiță 1,5 l, tavă cu pereții drepți (căzanel pentru sote), farfurie adâncă pentru supe, supieră (boluri), farfurie suport, plită electrică/mașină de gătit.

Materie primă

Oase alimentare, carne de bovină, sau de vițel, sau de ovină, carne de porc, jambon fiert-afumat sau fiert, pulpă afumată – fiartă, slănină condimentată, crenvurști sau safalade, rinichi de bovină, carne de pasăre, 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, măslină, verdeață (coriandru, pătrunjel), lămâie, usturoi, ciuperci albe uscate sau șampinioane proaspete, fasole, pastă de tomate, pireu de tomate, grăsime culinară, margarină de masă, unt, ulei vegetal, smântână, zahăr, orez, sare, făină de grâu, oțet 3%, borș acru, bulion sau apă, lapte, ouă, cimbru, muștar, cvas de pîine, condimente (piper negru, roșu, frunză de dafin).

Modulul 4 PREPARAREA SOSURILOR

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

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea sosurilor	28	36	64
	Evaluare modul	2	6	8
	Total	30	42	72

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1 - Prepararea sosurilor				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bulionelor pentru sosuri și sortimentului de sosuri; - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii sosurilor; - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii sortimentului de sosuri; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă la realizarea proceselor tehnologice specifice preparării sosurilor; - Realizarea proceselor tehnologice 	<p>Importanța sosurilor în alimentație. Clasificarea sosurilor și caracteristica lor.</p> <p>Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate.</p> <p>Caracteristica materiei prime, utilizate la prepararea sosurilor.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de pregătire a semifabricatelor pentru sosurile roșii și albe (bulion brun, făină călită cu și fără grăsime, legume sotate).</p>			
	<p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea sosurilor. Vesela pentru servire.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a sosului roșu de bază și derivatelor lui. <i>Destinația culinară a sosurilor și asocierea acestora cu preparate culinare. Caracteristicile organoleptice ale sosurilor: aspect, culoare, consistență, gust și miros. Calcul și evidență pentru sosuri *</i></p>		<p>A.1. Sos roșu de bază</p> <p>A.2. Sos roșu de legume cu rădăcinoase (pentru înăbușirea cărnii)</p> <p>A.3. Sos roșu dulce-acriu</p>	

specifice preparării: • sosului roșu de bază și derivatelor acestuia • sosului alb de bază pe bulion de carne și derivatelor acestuia, • sosului alb de bază pe bulion de pește și derivatelor acestuia, • sosului pe bază de bulion de ciuperci, • sosului pe bază de lapte, • sosului pe bază de smântână, • sosului pe bază de ouă-unt, • amestecurilor cu unt, • sosului pe bază de ulei vegetal și oțet, • sosurilor dulci, - Aprecierea, în baza indicilor organoleptici, a calității sosurilor; - Tendințe moderne în prepararea și servirea sosurilor; - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de sosuri în vederea servirii; - Calcularea sinecostului sosurilor	Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de carne. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de pește.		B.1. Sos alb de bază B.2. Sos alb cu ou C.1. Sos alb cu moare (pe bază de bulion de pește)	
	Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de bulion de ciuperci.		D.1. Sos de ciuperci cu pireu de tomate	
	Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de lapte.		E.1. Sos de lapte (dulce) F.1. Sos de smântână cu pastă de tomate	
	Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de smântână.			
	Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ouă - unt. Procesul tehnologic de preparare a amestecurilor cu unt.		G.1. Sos polonez G.2. Sos olandez H.1. Amestec de unt cu gingirică H.2. Unt verde	
	Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de oțet.		I.1. Sos maioneză I.2. Sos maioneză cu verdeață *I.3 Sos maioneză cu cornișoni	
			I.4. Sos marinadă din legume cu pastă de tomate *I.5. Sos hrean	
			I.6. Sos mujdei (I variantă) I.7. Sos mujdei (II variantă) I.8. Dresură pentru salate I.9. Sos Marinadă cu vin	
	Procesul tehnologic de preparare a sosurilor dulci. Procesul tehnologic de preparare a varietăților de sosuri dulci.		J.1. Sos de ciocolată J.2. Sosuri dulci din fructe uscate și conservate (caise, portocale, vișină) J.3* Sos din fragi sau zmeură, sau vișină J.3*. Sos de vin cu nuci	
	Tendințe moderne în prepararea și servirea sosurilor.			
Total		28		36

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Amestecuri omogene și neomogene
- Acizi grași
- Noțiuni de topire
- Dizolvarea substanțelor
- Noțiuni de cristal
- Noțiuni de diluare
- Acizi alimentari
- Noțiuni de emulsie

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 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 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 modul, 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 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 sosuri, indicat în lista lucrărilor practice, este obligatorie pentru fiecare elev. Prepararea sosurilor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

*Conținuturile cu referire la *Destinația culinară a sosurilor și asocierea acestora cu diferite preparate culinare; Caracteristicile organoleptice ale sosurilor: aspect, culoare, consistență, gust și miros; Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor, Calcul și evidență pentru sosuri* vor fi predate la fiecare tip de sosuri.

Sugestii de evaluare

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

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 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 preparate
- Utilizeze echipamentul și ustensilele pentru prepararea sosurilor
- Pregătească materia primă pentru sosuri
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a diverselor sosuri: A) sos roșu pe bază de bulion brun; B) sosuri albe pe bază de bulion de carne; C) sosuri pe bază de bulion de pește; D) sosuri pe bază de bulion de ciuperci; E) sosuri pe bază de lapte; F) sosuri de smântână; G) sosuri pe bază de ouă-unt; H) amestecuri de unt; I) sosuri pe bază de ulei și oțet; J) sosuri dulci;
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea sosurilor
- Calculeze sinecostul pentru diferite tipuri de sosuri

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune prepararea următoarelor sosuri:

- Sos roșu de legume cu rădăcinoase
- Sos de smântână
- Marinadă de legume cu pastă de tomate

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 competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Echipament tehnologic

Cazan, tel de sîrmă, răzătoare pentru răzuirea legumelor, sită pentru strecurarea sosului, lingură pentru sos, lingură de masă pentru degustare, lopățică de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos, farfurie pentru degustare.

Materie primă

Oase alimentare, resturi alimentare de pește, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, moare de castraveți murați, ardei chili, ardei dulci roșii, verdeață (pătrunjel, mărar, coriandru), usturoi, ciuperci albe uscate, pireu de tomate, grăsime culinară, margarină de masă, ulei de măsline, ulei vegetal, unt, zahăr, sare, sare de lămâie, făină de grâu, oțet 3%, vin alb sec, vin roșu sec, lapte, ouă, chimen, piper negru măcinat, muștar praf, muștar de masă, tarhon, prune uscate, stafide, nuci, caise (uscate), portocale, cacao/ciocolată, apă.

Modulul 5 PREPARAREA GARNITURILOR

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Pregătirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci	22	18	40
UC 2.	Prepararea bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase.	20	24	44
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		46	48	94

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Pregătirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci; - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci; - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare	Importanța bucatelor și garniturilor în alimentație. Clasificarea bucatelor din legume și ciuperci. Principiile de selectare a garniturilor la preparate din carne și pește. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din legume.			
	Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și veselă pentru prezentare și servire (grătar, friteuză, cuptor)			

<p>pregătirii bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <p>- Selectarea sortimentului de garnituri în vederea servirii preparatelor din carne și pește;</p> <p>- Selectarea sortimentului de sosuri în vederea pregătirii și servirii bucatelor din legume și ciuperci;</p> <p>- Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă la realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor și garniturilor din:</p> <ul style="list-style-type: none"> • legume și ciuperci fierte, • legume fierte în apă scăzută, • legume și ciuperci prăjite, • legume înăbușite, • legume și ciuperci coapte; <p>- Aprecierea indicilor de calitate a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate și garnituri din legume și ciuperci în vederea servirii;</p> <p>- Calcularea sinecostului și prețului pentru bucate și garnituri din legume, ciuperci</p>	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte. <i>Sortimentul, caracteristica organoleptică, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.* Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor*.</i></p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume fierte în apă scăzută.</p>		<p>A.1. Pireu din cartofi cu ceapă călită</p> <p>B.1. Legume fierte în sos de lapte</p> <p>C.1. Cartofi prăjiți fri bare</p> <p>C.2. Zraze de cartofi cu smântână</p> <p>C.3. Legume la grătar</p>		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.</p>				
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume înăbușite.</p>			<p>D.1. Varză înăbușite</p> <p>D.2. Tocână de legume</p> <p>D.3. Tocână de ciuperci</p> <p>D.4. Sarmale de legume cu crupe de porumb</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</p>			<p>E.1. Cartofi copti cu sos de smântână</p> <p>*E.2. Ruladă de cartofi cu legume și smântână</p> <p>E.3. Crochete din cartofi</p> <p>E.4. Cartofi copti în sos de smântână cu ciuperci și ceapă</p> <p>*E.5. Conopidă coaptă cu sos</p>	
Total		22		18	

Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase.

<p>- Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din</p>	<p>Importanța bucatelor și garniturilor din: leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație.</p>			
---	---	--	--	--

<p>leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>- Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>- Selectarea sortimentului de sosuri în vederea pregătirii și servirii bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>- Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din:</p> <ul style="list-style-type: none"> • leguminoase fierte, • leguminoase înăbușite, • leguminoase prăjite, • leguminoase coapte, <p>- Aprecierea indicilor de calitate a bucatelor din leguminoase;</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării terciurilor de consistență fărâmicioasă, densă și lichidă;</p> <p>- Aprecierea calității terciurilor de diferită consistență conform indicilor organoleptici</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din paste făinoase fierte și coapte;</p> <p>- Aprecierea calității bucatelor din paste făinoase conform indicilor de organoleptici;</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate și garnituri din crupe, leguminoase și paste făinoase în vederea servirii;</p> <p>- Calcularea sinecostului și prețului</p>	<p>Caracteristica materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din: leguminoase, crupe și paste făinoase. Clasificarea bucatelor din: leguminoase, crupe și paste făinoase.</p> <p>Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din leguminoase, crupe și paste făinoase.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase fierte.</p>	<p>F.1. Leguminoase cu piept afumat și sos roșu</p> <p>F.2. Budincă din leguminoase și cartofi cu smântână</p> <p>F.3. Pireu din leguminoase cu slănină și ceapă</p> <p>F.4. Fasole înăbușite în sos</p>		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase prăjite, înăbușite și coapte.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a terciurilor de consistență: fărâmicioasă, densă și lichidă.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din terciuri de diferită consistență: fărâmicioasă și densă.</p> <p>Sortimentul bucatelor din terciuri de consistență: fărâmicioasă și densă.</p> <p>Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p>	<p>G.1. Terci din hrișcă sfărâmicioasă cu ceapă</p> <p>G.2. Terci din orez cu prune uscate</p> <p>G.3. Crochete din făină de porumb cu brânză</p> <p>G.4 Mămăligă</p>		
			<p>Procesul tehnologic de fierbere a pastelor făinoase prin diverse metode.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din paste făinoase fierte.</p>	<p>G.5. Budincă de orez cu brânză de vaci și sos de mere</p> <p>G.6. Alivancă</p>
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din paste făinoase coapte.</p> <p>Defecte, cauze și posibilități de remediere.</p>	<p>H.2. Macaroane fierte cu șuncă și pastă de tomate</p> <p>H.3. Macaroane coapte cu cașcaval</p> <p>H.4. Babă din macaroane/tăieței</p> <p>H5.1. Budincă de tăieței cu fructe, servită cu sos dulce</p>		
	<p>Calcul și evidență pentru bucate și garnituri din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase.</p>			

sortimentului de bucate și garnituri din crupe, leguminoase și paste făinoase.			
Total		20	24

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni de raport, proporție
- Noțiuni de număr zecimal
- Calcule cu numere zecimale
- Valoarea vitaminelor grupei B

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.

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 unități de competențe 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. 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.

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.

*Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica organoleptică, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* vor fi predate la fiecare tip de bucate și garnituri.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modului.

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
- clasifice bucatele din legume, ciuperci, leguminoase, crupe și paste făinoase
- asocieze garnituri cu preparate din carne și pește
- propună sosuri pentru bucate din legume, leguminoase, crupe și paste făinoase.
- determine calitatea și cantitatea materiei prime necesare pentru prepararea bucatelor
- Prepare 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
- exploateze, conform instrucțiunilor, utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- aprecieze calitatea produsului finit, în baza indicilor organoleptici
- prezinte pentru servire preparatul gata
- respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase
- calculeze sinecostul și prețul pentru diferite bucate și garnituri din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune prepararea următoarelor bucate și garnituri:

- Zraze de cartofi cu smântână
- Tocană de legume
- Crochete din făină de porumb cu brânză
- Babă din macaroane/tăieței

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 competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Echipament tehnologic

Cuțit cuneiform, spumieră, cuțitconielat, tel de sîrmă, farfurie întinsă, răzătoare pentru răzuirea legumelor și sită pentru strecurarea sosului, lopățică de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos.

Materie primă

Cartofi, lapte, ceapă, morcov, nap, varză, mazăre verde, ouă, pesmeți, grăsime culinară, smântână, bulion, piure de tomate, făină de grâu, sfeclă, mere, zahăr, cașcaval, unt, crupă de mei, bostan, crupe de hrișcă, orez, prune uscate, brânză de vaci, vanilie, margarină, leguminoase, piept afumat, slănină, macaroane, brânză, șuncă, condimente.

Modulul 6 PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ ȘI BRÎNZĂ DE VACI

Scopul modulului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Administrarea modulului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea bucatelor din ouă	10	6	16
UC 2.	Prepararea bucatelor din brânză de vaci	10	12	22
	Evaluare modul	2	6	8
	Total	22	24	46

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prepararea bucatelor din ouă				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din ouă; - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din ouă; - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor din ouă; - Selectarea sortimentului de produse de garnisire în vederea servirii bucatelor din ouă; - Selectarea sortimentului de sosuri în vederea pregătirii și servirii bucatelor din ouă; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și 	<p>Importanța bucatelor din ouă în alimentație. Caracteristica merceologică a ouălor și produselor din ouă. Principiile de selectare a sosurilor și a altor produse de garnisire pentru bucatele din ouă.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă fierte. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata*</i>. Calcul și evidență pentru bucatele din ouă. <i>Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor*</i>. Vesela pentru prezentarea și servirea bucatelor din ouă.</p>		<p>A.1. Ouă fierte A.2. Terciuleț de ou natural A.3. Ouă prăjite ochi cu produse de carne A.4. Ochiuri cu brânză de oi</p>	

<p>cerințelor de securitate și sănătate în muncă la realizarea proceselor tehnologice, specifice preparării bucatelor din ouă;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din ouă fierte, prăjite și coapte; - Aprecierea calității bucatelor din ou conform indicilor organoleptici; - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate din ouă în vederea servirii. 	Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă prăjite și coapte.		<p>A.5. Omletă cu cașcaval</p> <p>A.6. Scrob moldovenesc</p> <p>A.7. Omletă umplută cu produse de carne</p>	
Total		10		6

Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din brânză de vaci				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din brânză de vaci. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din brânză de vaci. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice corespunzătoare pregătirii bucatelor din brânză de vaci. - Selectarea sortimentului de sosuri în vederea pregătirii și servirii bucatelor din brânză de vaci. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de preparare a bucatelor din brânză de vaci. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din brânză de vaci fierte, prăjite și coapte. - Aprecierea calității bucatelor din brânză de vaci conform indicilor organoleptici 	<p>Importanța bucatelor din brânza de vaci în alimentație. Caracteristica merceologică a brânzei de vaci. Clasificarea bucatelor din brânza de vaci. Principiile de selectare a sosurilor și a altor produse de garnisire pentru bucatele din brânză.</p>			
	<p>Ustensile și veselă pentru prelucrarea primară și prepararea bucatelor din brânză de vaci. Vesela pentru prezentarea și servirea bucatelor din brânză de vaci.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânză de vaci fierte.</p>		<p>B.1. Papanashi fierți</p> <p>B.2. Papanashi din brânză prăjiți</p> <p>B.3. Papanashi cu stafide și nuci</p> <p>*B.4. Papanashi din brânză cu morcov</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânză de vaci prăjite și coapte.</p>		<p>B.5. Sufleu copt din brânză</p> <p>B.6. Budincă din brânză</p> <p>B.7. Sufleu fiert la aburi din brânză</p>	

- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate din brânză de vaci în vederea servirii. - Calcularea sinecostului și prețului sortimentului de bucate din brânză de vaci.	Calcul și evidență pentru bucate din brânză de vaci		
Total		10	12

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiune de aciditate
- Noțiuni de omogenizare
- Structura oului
- Noțiune de emulsie
- Particularitățile clorului
- Pregătirea soluției de clor de concentrație diferită
- Proprietățile proteinelor (coagularea albuminelor)

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.

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 unități de competențe 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. 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.

Fiecare elevi 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.

*Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica organoleptică, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* vor fi predate la fiecare tip de bucate și garnituri.

Sugestii de evaluare

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

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 ouă și brânză în alimentație;
- prezinte caracteristica merceologică a ouălor și brânzei de vaci;
- pregătească materia primă pentru întrebuințare, respectând cerințele sanitaro-igienice;
- selecteze sosuri pentru bucate din ouă și brânză;
- prepare bucate din: A) ouă; B) brânză de vaci;
- utilizeze corect ustensilele pentru prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci;
- aprecieze calitatea produsului finit;
- prezinte pentru servire preparatul gata;
- respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din ouă și brânză;
- calculeze sinecostul și prețul bucatelor din ouă și brânză.

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune prepararea următoarelor bucate:

- Ouă ochiuri cu produse de carne
- Omletă cu cașcaval
- Păpănași prăjiți din brânză de vaci
- Budincă din brânză de vaci

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 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.

Echipament tehnologic

Fierbător pentru ouă, tigaie de porție, sită pentru pasarea brânzei de vaci, suporturi pentru servirea ouălor, farfurie întinsă, tigaie, cratiță, castron.

Materie primă

Ouă, margarină de masă, unt, ceapă verde, verdeață de pătrușel, mărar, sare, brânză de vaci, făină de grâu, zahăr, smântână, dulceață, crupe de griș, pesmeți, produse de carne, cașcaval, morcov, stafide, nuci, ulei.

Modulul 7 PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a bucatelor din pește, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prelucrarea primară a peștelui	12	6	18
UC 2.	Prepararea bucatelor din pește fiert, prăjit, înăbușit, copt	18	24	42
UC 3.	Prepararea bucatelor din masă tocată de pește	12	12	24
UC 4.	Prepararea bucatelor din fructe de mare.	8	6	14
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		54	54	108

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prelucrarea primară a peștelui				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea speciilor de pește - Descrierea destinației culinare a peștelui cu schelet osos, cartilaginos și a altor specii de pește - Aprecierea calității peștelui conform indicilor de calitate. - Respectarea normelor sanitaro-igienice la prelucrarea și păstrarea peștelui. - Selectarea și utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentului necesar prelucrării peștelui - Aplicarea proceselor tehnologice de prelucrare, specifice diverselor specii de pește - Realizarea calculelor privind deșeurile obținute 	<p>Importanța peștelui în alimentație.</p> <p>Clasificarea și caracteristica speciilor de pește livrat în unitățile de alimentație publică.</p> <p>Destinația culinară.</p> <p>Aprecierea organoleptică a calității peștelui.</p> <p>Cerințe privind materia primă. Depozitarea materiei prime. Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a peștelui</p>		Prelucrarea primară a peștelui	
	Procesul tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos: Decongelarea peștelui (congelat); Desolizarea peștelui; Spălarea peștelui; Eviscerarea peștelui; Scoaterea pielii de pe pește (opțional)			

<p>la prelucrarea primară a peștelui conform documentației normative.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asigurarea condițiilor de pastrare a semifabricatelor din pește. - Gestionarea deșeurilor în procesul de prelucrare primară a peștelui 	<p>Caracteristica metodelor de tranșare. Obținerea semifabricatelor. Utilaje, mecanisme și ustensile pentru prelucrarea primară a peștelui. Deșeurile obținute în urma tranșării peștelui cu schelet osos și utilizarea lor culinară.</p>			
	<p>Particularitățile procesului tehnologic de prelucrare primară a unor specii de pește (cu schelet cartilaginos). Caracteristica metodelor de tranșare.</p> <p>Cerințe față de calitatea peștelui prelucrat primar, termeni și condiții de păstrare.</p>			
	<p>Calculul tehnologic pentru prelucrarea primară a peștelui</p>			
Total		12		6

Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din pește fiert, prăjit, înăbușit, copt				
Abilități	Conținuturi recomandate	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor din pește - Propună garnituri și sosuri pentru bucate din pește - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din pește. - Selectarea și utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor din pește. - Selectarea sortimentului de garnituri în vederea servirii bucatelor din pește. - Selectarea sortimentului de sosuri în vederea pregătirii și servirii bucatelor din pește. 	<p>Importanța bucatelor din pește în alimentație. Clasificarea bucatelor din pește. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din pește.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și în apă scăzută. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata*. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*</i></p> <p>Veselă pentru prezentarea și servirea bucatelor din pește.</p>	<p>A.1. Pește fiert cu pireu de cartofi și sos polonez</p> <p>*A.2. Pește fiert în lapte cu cartofi fierți</p>		

<ul style="list-style-type: none"> - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și în apă scăzută, (pregătirea semifabricatelor, realizarea tratării termice) - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din pește înăbușit și copt. - Aprecierea calității bucatelor din pește (fiert, prăjit, copt, înăbușit și din masă tocată) conform indicilor organoleptici. - Montarea preparatelor gata pentru servire. - Asigurarea condițiilor de păstrare a bucatelor din pește în vederea servirii. 	Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime (fri).		<ul style="list-style-type: none"> B.1. Pește prăjit cu cartofi prăjiți și sos roșu de bază B.2. Pește prăjit fri cu cartofi prăjiți fri B.3. Pește prăjit cu sos mojdei 	
	Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește înăbușit.		<ul style="list-style-type: none"> B.4. Pește prăjit cu unt verde cu cartofi prăjiți și sos de tomate B.5. Pește prăjit în aluat *B.6. Pește prăjit la grătar 	
	Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește copt.		<ul style="list-style-type: none"> C.1. Pește înăbușit în sos de roșii cu legume și pireu de cartofi C.2. Pește ca la Chișinău C.3. Pește cu legume 	
	Calcul și evidență pentru bucate din pește		<ul style="list-style-type: none"> D.1. Pește copt cu sos de smântână *D.2. Pește copt cu ou *D.3. Pește copt ca la ruși *D.4. Pește copt cu sos de smântână și ciuperci D.2. Pește copt cu sos roșu cu ceapă și ciuperci D.3. Peștelui copt cu roșii 	
Total		18		24

Unitatea de competență 3: Prepararea bucatelor din masă tocată de pește

<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din masă tocată de pește. - Utilizarea utilajului, vaselor, ustensilelor necesare pregătirii bucatelor din masă tocată de pește. - Selectarea sortimentului de garnituri și sosuri în vederea servirii bucatelor din masă tocată de pește - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în 	<p>Utilaje, mecanisme și ustensile pentru prepararea bucatelor din tocătură de pește.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a masei tocate din pește pentru pîrjoale/ șnițel.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din masă tocată pentru pîrjoale. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității semifabricatelor.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din masă tocată pentru</p>		<ul style="list-style-type: none"> E.1. Pîrjoale cu pireu de cartofi și sos de tomate E.2. <i>Telinoe</i> din pește cu cartofi prăjiți și sos de tomate cu legume E.3. Chiftelute de pește ca la moldoveni E.4. Zraze tocate de pește cu cartofi prăjiți *E.5. Chiftele din pește cu terci de 	
---	---	--	--	--

<p>procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masă tocată de pește.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din masă tocată de pește (obținerea tocăturii, modelarea semifabricatelor, realizarea tratării termice) - Aprecierea calității bucatelor din masă tocată de pește conform indicilor organoleptici. - Montarea preparatelor gata pentru servire. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate din masă tocată în vederea servirii. 	șnițel. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității semifabricatelor.		orez și sos de smântână cu pastă de tomate	
	Tratarea termică a semifabricatelor din masă tocată de pește.		*E.6. Ruladă de pește cu cartofi fierți și sos de smântână	
	Procesul tehnologic de preparare a peștelui umplut prin diverse metode. Prezentarea preparatelor gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.		E. 7. Pește umplut (întreg) cu garnitură de legume E.8*. File de pește umplut	
	Calcul tehnologic pentru pregătirea bucatelor din masă tocată de pește			
Total		12		12

Unitatea de competență 4: Prepararea bucatelor din fructe de mare.				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din fructe de mare. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din fructe de mare. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din fructe de mare, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Aprecierea calității bucatelor din fructe de mare conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate fructe de mare în vederea servirii. - Calcularea sinecostului și prețului bucatelor din pește 	Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din fructe de mare. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.		F.1. Creveți cu orez F.2. Creveți copti în sos de smântână F.3. Calmari în sos de tomate	
	Calcul și evidență pentru bucate din fructe de mare Sinecostul și prețul bucatelor din pește			
Total		8		6

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Structura anatomică a peștilor
- Noțiuni de congelare și de decongelare
- Noțiuni despre structura anatomică a țesuturilor: muscular, adipos, conjunctiv și osos.
- Vitamine hidrosolubile: B2, B6
- Vitamine liposolubile: A și D
- Substanțe minerale: fosfor, sodiu, potasiu, clor, calciu și iod
- Noțiuni de difuzie
- Proteine complete
- Modificări ale proteinelor la temperaturi înalte
- Operații cu fracții

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, 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, 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 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 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. Orelor 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 maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

*Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica organoleptică, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* vor fi predate la fiecare tip de bucate din pește.

Sugestii de evaluare

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

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
- Prelucraze primar peștele
- Asigure condițiile și termenii de păstrare a peștelui
- Utilizeze utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prepararea bucatelor din pește
- Determine conținutul de deșeuri la prelucrarea peștelui
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a bucatelor din pește: A) pește fiert; B) pește prăjit; C) pește înăbușit; D) pește copt; E) din masă tocată de pește; F) fructe de mare;
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din pește
- Calculeze sinecostul și prețul bucatelor din pește

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune prepararea următoarelor bucate:

- Pește prăjit cu mujdei
- Pește copt cu sos de smântână
- Pârjoale din masă tocată de pește
- Chifteluțe moldovenești

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 competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Echipament tehnologic

Paletă „PC”, cuțit pentru pește, foarfece pentru pește, răzuitoare pentru eliminarea solzilor, recipient pentru semifabricate de pește; mașină de tocat electrică, malaxor, tavă pentru semipreparate din pește, cuțite „C.C.”, farfurie, suport; paletă “C.C.”, castron, farfurii, suport pentru farfurie, cuțit cuneiform, cuțit conielat, tel de sîrmă, farfurie întinsă, răzuitoare pentru răzuirea legumelor și sită pentru strecurarea sosului, lopățică de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos.

Materie primă

Pește proaspăt, pește congelat, resturi alimentare de pește, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, moare de castraveți murați, ardei chili, ardei dulci roșii, verdeață (pătrunjel, mărar, coriandru, busuioc), usturoi, ciuperci albe uscate, pireu de tomate, grăsime culinară, margarină de masă, ulei de măsline, unt, zahăr, sare de lămâie, făină de grâu, oțet 3%, vin alb sec, sare, lapte, ouă, chimen, muștar, piper negru măcinat, muștar praf, muștar de masă, tarhon, coriandru, nuci, apă, ulei vegetal, lămâie, cartofi, smântână, făină de porumb.

Modulul 8 PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR

Scopul modului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea bucatelor dulci	22	18	40
UC 2.	Prepararea băuturilor reci și calde	8	6	14
Evaluare modul		2	6	8
Total		32	30	62

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Prepararea bucatelor dulci					
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore	
<ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității fructelor și pomușoarelor: naturale, uscate, congelate. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor dulci. - Selectarea și utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor dulci. - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare preparării bucatelor dulci. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea proceselor tehnologice de preparare a bucatelor dulci. 	Importanța bucatelor dulci în alimentație. Clasificarea bucatelor dulci.				
	Produsele folosite la prepararea bucatelor dulci și prelucrarea lor. Caracteristica merceologică a materiilor prime (fructe, pomușoare, zahăr, produse zaharoase)				
	Ustensile și veselă pentru prepararea bucatelor dulci și a veselei pentru prezentare și servire.				
	Procesul tehnologic și regulile sanitaro-igienice de pregătire a fructelor și pomușoarelor către servire: naturale, uscate. Formele de tăiere, ornare și prezentare. Principiile de garnisire.		A1. Prune uscate cu frică spumată A.2.Prune cu nuci în sirop A.3. Mere sau pere cu sirop		

<ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice pregătirii fructelor și pomușoarelor către servire. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor dulci reci: <ul style="list-style-type: none"> • compoturi • chiseluri de diferită consistență. • jeleuri • moussuri, • sambukuri, • creme - Selectarea sortimentului de sosuri și produse de garnisire pentru servirea bucatelor dulci reci. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor dulci calde. - Selectarea sortimentului de sosuri și produse de garnisire pentru bucatele dulci calde. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor dulci calde: <ul style="list-style-type: none"> • budinci • sufleuri • șarlote 	<p>Clasificarea compoturilor. Procesul tehnologic de preparare a compoturilor din fructe și pomușoare proaspete, uscate, congelate.</p> <p>Clasificarea chiselurilor.</p> <p>Caracteristica agenților de gelificare și pregătirea pentru utilizare. Procesul tehnologic de preparare a chiselurilor de diferită consistență. Utilizarea chiselurilor în calitate de garnisire.</p> <p>Clasificarea jeleurilor.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a diferitor tipuri de jeleuri. Metodele de turnare și porționare.</p> <p>Sosuri și produse de garnisire pentru jeleuri.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a moussului, sambukului, cremelor.</p> <p>Sosuri și produse de garnisire pentru moussuri, sambukuri, creme.</p>		<p>A.3. Compot din mere proaspete</p> <p>B.1. Chisel din lapte.</p> <p>B.2. Chisel de vin roșu cu frișcă</p> <p>C.1. Jeleu cu fructe conservate</p> <p>*C.2. Jeleu din suc de fructe</p>	
	<p>Clasificarea bucatelor dulci calde.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci calde din mere. Sosuri și produse de garnisire pentru servire.</p>		<p>D.2. Mouss din mere</p> <p>D.3. Sambuk din caise</p> <p>D.4. Cremă de vanilie</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității bucatelor dulci conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate dulci în vederea servirii. - Montarea bucatelor dulci pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. - Calcularea sinecostului și prețului sortimentului de bucate dulci. 	<p>Procesul tehnologic de preparare a budincilor. Sosuri pentru servire.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sufleurilor. Produse de garnisire pentru servire.</p>		<p>E.1. Mere prăjite în aluat</p> <p>E.2. Șarlotă de mere cu sos de caise</p> <p>*E.3. Budincă din pesmeți cu sos de caise.</p>	
<p>Total</p>		<p>22</p>		<p>18</p>

Unitatea de competență 2. Prepararea băuturilor reci și calde

<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii băuturilor. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii băuturilor. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii băuturilor. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea proceselor tehnologice de preparare a băuturilor. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării băuturilor: ceai, cafea, cacao, cocktail. - Aprecierea calității băuturilor conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de băuturi în vederea servirii. - Prezentarea pentru servire. - Calcularea sinecostului și prețului sortimentului de băuturi. 	<p>Importanța băuturilor fierbinți în alimentație. Clasificarea băuturilor fierbinți. Caracteristica merceologică a stimulentele, condițiile de păstrare a acestora.</p> <p>Mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea și prezentarea băuturilor calde. Vesela pentru prezentare și servire.</p>		<p>F.1. Ceai cu lămâie F.2. Cafea cu lapte F.3. Băutură cacao cu lapte F.4. Cafea Glasse F.5. Vin fiert cu zahăr (Izvar) F.6. Cocktailuri lactate *F.7. Ciocolă cu frișcă spumată</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a ceaiului. Reguli de pregătire a infuziei de ceai.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a cafelei. Reguli de pregătire a boabelor de cafea pentru utilizare. Reguli de preparare a cafelei prin diverse metode.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a cacao.</p> <p>Particularitățile prezentării băuturilor pentru servire.</p>			
	<p>Calcul și evidență pentru preparatele dulci și băuturile calde</p>			
Total		8		16

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 maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

*Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica organoleptică, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* vor fi predate la toate tipurile de bucate dulci și băuturi.

Sugestii de evaluare

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

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 consumul bucatelor dulci și băuturilor
- Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor dulci și băuturilor
- Pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a bucatelor dulci și băuturilor A) compoturi; B) chiseluri; C) jeleuri; D) moussuri, sambukuri, creme; E) bucate dulci calde; F) băuturi fierbinți și reci;
- Utilizeze utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor dulci și băuturilor
- Decoreze estetic bucatele dulci și băuturile
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea bucatelor dulci și băuturilor
- Calculeze sinecostul și prețul bucatelor dulci și băuturilor

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune prepararea următoarelor bucate:

- Compot din fructe proaspete
- Jeleu din fructe
- Mouss de mere
- Sambuk de caise
- Cremă (vanilată din smântână/de ciocolată)
- Mere prăjite în aluat
- Mere umplute cu orez și stafide
- Cafea orientală/cu lapte
- Cacao

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/băuturilor, 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.

Echipament tehnologic

Cuțite pentru tăierea fructelor, cuțite pentru decojirea fructelor, ustensilă pentru îndepărtarea cotorului de măr, pisălog, fructiere, farfurii de desert, cremaliere, tacâm pentru desert, cratiță, tară, tel, mixer, ibric, tară pentru șarlotă, ceainic pentru infuzie, sită, ceașcă, pahar, linguriță de ceai și de cafea.

Materie primă

Mere, pere, gutui, cireșe (vișine, prune, piersici, caise), răchițele (merișoare, coacăză neagră, agriș, coacăză roșieafine, zmeură), zahăr, sare de lămâie, amidon de cartofi, smântână, nuci, prune uscate, vin roșu/alb, gheață alimentară, amidon de cartofi, scorțișoară, acid citric, orez, unt, stafide, dulceață, griș, lămâie, ouă, vanilie, lapte, frișcă (35%), gelatină, ciocolată, ceai, cafea boabe, înghețată.

Modulul 9 PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a bucatelor din carne, pasăre și vînat, respectînd procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prelucrarea primară a cărnii	26	6	32
UC 2.	Prepararea bucatelor din carne	34	54	88
UC 3.	Prelucrarea primară a păsărilor domestice	20	6	26
UC 4.	Prepararea bucatelor din pasăre	18	36	54
UC 5.	Prepararea bucatelor din vînat	10	6	16
Recapitulare modul		4	-	4
Evaluare modul		2	6	8
Total		114	114	228

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prelucrarea primară a cărnii				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Aprecierea organoleptică a calității cărnii; - Aplicarea proceselor tehnologice specifice prelucrării cărnii, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă (Decongelarea cărnii; curățarea suprafețelor și înlăturarea ștampilelor; Spălarea cărnii; Zvîntarea cărnii; Tranșarea carcaselor de porcină, bovină, ovină etc.; Înlăturarea	Importanța cărnii și a subproduselor în alimentație. Clasificarea și caracteristica speciilor de carne și a subproduselor livrate în unitățile de alimentație publică. Aprecierea organoleptică a calității cărnii. Cerințe privind materia primă și depozitarea acesteia. Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a cărnii		Excursie tematică la întreprinderi de prelucrare a cărnii sau la hală	

<p>grăsimilor și tendoanelor; Sortarea cărnii după destinația culinară);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caracterizarea semifabricatelor din carne; - Realizarea proceselor tehnologice de pregătire a semifabricatelor din carne; - Respectarea normelor de păstrare a cărnii și semifabricatelor din carne; - Utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentului necesar prelucrării cărnii; - Realizarea calculelor privind deșeurile obținute la prelucrarea primară a cărnii conform normelor din documentația normativă; - Clasificarea bucatelor din carne; - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii semifabricatelor din carne; - Determinarea cantitativă (masă, volum) a semifabricatelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din carne; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate și sănătate în muncă la obținerea semifabricatelor din carne; - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării: <ul style="list-style-type: none"> • semifabricatelor în bucăți mari • semifabricatelor porționate din carne de bovină, porcină și ovină, • semifabricatelor din carne de bovină, porcină, ovină și subproduse în bucăți mici, • semifabricatelor din masă tocată din carne de bovină, porcină, ovină și subproduse - Aprecierea calității semifabricatelor din carne în baza indicilor organoleptici; - Asigurarea condițiilor de păstrare a semifabricatelor din carne; 	<p>Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor vitelor mari cornute. Caracteristica și destinația culinară a semifabricatelor în bucăți mari. Utilaje, mecanisme și ustensile pentru prelucrarea primară a cărnii și subproduselor Deșeurile obținute în urma tranșării.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de prelucrare primară a carcaselor vitelor mici (ovină și porcină). Deșeurile obținute în urma tranșării.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de prelucrare primară a subproduselor. Deșeurile obținute în urma prelucrării. Cerințe față de calitatea cărnii prelucrate primar, termeni și condiții de păstrare.</p>			
	<p>Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a cărnii</p>			
	<p>Clasificarea bucatelor din carne. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din carne.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor bucăți mari pentru fierbere, prăjire și înăbușire <i>Sortimentul semifabricatelor, caracteristica, aprecierea calității.*</i></p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor porționate, naturale și pane, din carne de bovină, porcină și ovină.</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>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor de carne de bovină, porcină și ovină și subproduse în bucăți mici.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse din masă tocată din carne: naturală și pentru pîrjoale.</p>			

- Gestionarea deșeurilor în procesul de prelucrare primară a cărnii.				
Total		26		6

Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din carne				
<p>- Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din carne;</p> <p>- Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din carne;</p> <p>- Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor din carne;</p> <p>- Asocierea garniturilor și sosurilor în vederea preparării și servirii bucatelor din carne ;</p> <p>- Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din carne;</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din:</p> <ul style="list-style-type: none"> • carne de bovină, porcină și ovină și subproduse fierte, • carne și subproduse în bucăți mari prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, • carne de bovină, porcină și ovină și subproduse prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, • carne de bovină, porcină și ovină și subproduse prăjite în bucăți mici; • carne de bovină, porcină și ovină și subproduse înăbușite • carne de bovină, porcină și ovină și subproduse coapte, 	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne și subproduse fierte. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor finite*</i>.</p> <p>Veselă pentru prezentarea și servirea bucatelor din carne.</p>		<p>A.1.Carne fiartă cu hrișcă sfărâmicioasă și sos roșu de bază</p> <p>A.2.Limbă fiartă cu sos alb de bază și cartofi fierți</p> <p>A.1*.Pîrjoală naturală la aburi cu cartofi fierți și sos la aburi</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă.</p>		<p>B.1.Roastbeef (rosbif)</p> <p>B.1*. Carne împănată, prăjită în bucăți mari</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse prăjite în bucăți porționate, naturale și panate.</p>		<p>C.1. Papanashi ca la Tiraspol cu garnitură complexă</p> <p>C.2. Costiță la grătar cu garnitură complexă</p> <p>*C.3. Brizol „Moldova” cu garnitură complexă</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse prăjite în bucăți mici.</p>		<p>D.1. Friptură cu paste făinoase</p> <p>D.2. Befstoganov cu piure de cartofi</p> <p>D.3. Ficat prăjit cu ceapă și terci de hrișcă</p> <p>D.4*. Frigărui din porcină</p>	

<ul style="list-style-type: none"> • tocătură naturală și pentru pârjoale din carne de bovină, porcină și ovină. - Aprecierea calității bucatelor din carne, în baza indicilor organoleptici; - Montarea preparatelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire; - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate din carne în vederea servirii; - Calcularea sinecostului și prețului preparatelor din carne 	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse înăbușite.</p>	<p>E.1. Friptură ca acasă E.2. Carne de bovină înăbușită cu prune uscate cu pireu de cartofi *E.3. Gulaș cu orez fiert *E.4. Ragu (tocană, papricaș)</p>	
		<p>E.5. Tocană din carne de porcină cu mamaligă E.6. Sarmale moldovenești cu smântână *E.7. Carne înăbușită cu gutui</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse coapte.</p>	<p>F.1. Musaca din cartofi cu carne F.2. Carne cu varză la cuptor F.3. Carne de bovină coaptă cu sos de ceapă F.3. *Paste coapte cu carne</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocătură naturală din carne de bovină, porcină și ovină.</p>	<p>G.1. Biftec tocat cu ceapă și cartofi prăjiți G.2. Zraze tocate cu pireu de cartofi și sos de ceapă G.3. Ruladă cu ou și ceapă cu cartofi fierți</p>	
	<p>G.4. Șnițel natural tocat cu leguminoase fierte G.5. Mititei la grătar</p>		
	<p>G.6. Chiftele moldovenești G.7. Zraze moldovenești</p>		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocătură pentru pârjoale din carne de bovină, porcină, ovină.</p>	<p>H.1. Chiftele cu pireu de cartofi, sos de smântână cu pastă de tomate H.2. Pârjoale tocate coapte cu sos de lapte și morcov fiert și sos roșu de bază</p>	
Total		34	54

Unitatea de competență 3: Prelucrarea primară a păsărilor domestice					
<ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității cărnii de pasăre conform indicilor organoleptici. - Respectarea normelor de păstrare a cărnii și semifabricatelor de pasăre - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de prelucrare a cărnii de pasăre și obținerea semifabricatelor. - Selectarea și utilizarea vaselor, ustensilelor și echipamentului necesar prelucrării cărnii de pasăre. - Realizarea proceselor tehnologice specifice prelucrării cărnii de pasăre, (Decongelarea păsării; Flambarea păsării; Spălarea păsării; Eviscerarea păsării, Spălarea păsării; Tranșarea/ Fasonarea păsării; Obținerea semifabricatelor) - Realizarea calculelor privind deșeurile obținute la prelucrarea primară a păsării conform normelor din documentația normativă. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii semifabricatelor din pasăre. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării semifabricatelor din carne de pasăre. - Aprecierea calității semipreparatelor din carne de pasăre conform indicilor organoleptici - Gestionarea deșeurilor în procesul de prelucrare primară a cărnii de pasăre 	Importanța bucatelor din pasăre în alimentație.		LP Prelucrarea primară a păsării (fasonare și tranșare)		
	Clasificarea și caracteristica speciilor de pasăre livrate în unitățile de alimentație publică. Aprecierea organoleptică a calității și destinația culinară. Caracteristica merceologică a cărnii de pasăre. Cerințe privind materia primă și depozitarea acesteia. Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a păsării.				
	Procesul tehnologic de prelucrare primară a păsărilor. Caracteristica formelor de tranșare și fasonare. Utilaje, mecanisme și ustensile pentru prelucrarea primară și obținerea semifabricatelor de pasăre. Deșeurile obținute în urma tranșării. Prelucrarea subproduselor și utilizarea culinară.				
	Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a cărnii de pasăre				
	Clasificarea bucatelor din pasăre. Principiile de selectare a garniturilor și sosurilor pentru bucatele din pasăre.				
	Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor porționare din pasăre.				
	Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor bucăți mici din pasăre.			Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de pasăre	
	Procesul tehnologic de prelucrare a subproduselor de pasăre.				
	Procesul tehnologic de preparare a masei tocate de pasăre pentru pîrjoale și sufleu.				
Total		20		6	

Unitatea de competență 4: Prepararea bucatelor din pasăre				
<p>- Determinarea cantitativă (asa, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din pasăre.</p> <p>- Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din pasăre.</p> <p>- Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor din pasăre</p> <p>- Selectarea sortimentului de garnituri și sosuri în vederea servirii bucatelor din pasăre.</p> <p>- Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din carne.</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pasăre și subproduse fierte, • pasăre și subproduse prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime, • pasăre și subproduse înăbușite, • tocătură de pasăre pentru pârjoale și sufleu, <p>- Aprecierea calității bucatelor din carne de pasăre, în baza indicilor organoleptici.</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate din pasăre și subproduse în vederea servirii.</p> <p>- Montarea preparatelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire</p> <p>- Calcularea sinecostului și prețului preparatelor din carne de pasăre</p>	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse fierte.</p> <p><i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.*</i></p>		<p>I.1.Pasăre fiartă cu garnitură</p> <p>I.2. Pasăre în sos la aburi cu ciuperci și orez</p> <p>I.3. Pasăre în sos roșu cu cartofi fierți</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.</p>		<p>J.1. Șnițel de pasăre</p> <p>J.2. Cotlet natural</p> <p>J.3. Pasăre prăjită (întregă)</p> <p>*J.4.Pui prăjit cu sos mujdei</p>	
			<p>J.1. Pârjoală ca la Kiev</p> <p>J. 2. Pârjoală ca la capitală</p> <p>*J.3. Pui Tabaka</p> <p>*J.4. Gâscă (rață) ca acasă*</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse înăbușite.</p>		<p>K.1. Ragu (iahnie, tocană) din pasăre sau subproduse din pasăre</p> <p>K.2. Pilaf din pasăre</p> <p>K.3. Păsăre înăbușită în sos cu legume</p>	
			<p>K.4.Ciulama de pui</p> <p>K.5.Ostropel cu mămăligă</p> <p>K.6. Friptură poftoasă</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocătură de pasăre pentru pârjoale și sufleu.</p>		<p>L.1. Pârjoale cu pireu de cartofi și sos roșu de bază</p> <p>L.2. Bitoc tocat preparat la aburi sub sos alb cu ou și cu orez</p> <p>*L.3. Pârjoale deosebite din pasăre cu cartofi prăjiți și sos alb cu legume</p>	
		<p>L.4. Perișoare din pasăre cu pireu de cartofi</p> <p>L.5. Zraze din pasăre cu paste fierte</p> <p>*L.6. Pârjoale tocate de pasăre coapte cu sos de lapte, cartofi fierți și sos roșu de bază</p>		
Total		18	36	

Unitatea de competență 5: Prepararea bucatelor din vînat				
<ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calității cărnii din vînat conform indicilor organoleptici - Realizarea proceselor tehnologice specifice prelucrării cărnii de vînat - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din vînat, respectînd normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Aprecierea calității bucatelor din vînat conform indicilor organoleptici - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate din vînat în vederea servirii. - Montarea preparatelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire - Calcularea sinecostului sortimentului de bucate din vînat. 	<p>Caracteristica merceologică a cărnii de vînat.</p> <p>Procesul tehnologic de prelucrare primară a vînatului. Forme de tranșare și fasonare.</p> <p>Deșeurile obținute în urma prelucrării cărnii de vînat. Prelucrarea subproduselor și utilizarea culinară.</p> <p>Cerințe față de calitatea cărnii de vînat, prelucrate primar, termeni și condiții de păstrare.</p>		<i>Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de vînat</i>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din vînat. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.</p>		M.1. Iepure cu măslina *M.2. Prepeliță la cuptor cu garnitură de legume.	
Total		10		6

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Vitamine hidrosolubile: B₂, B₆ și Vitamine liposolubile: A și D
- Substanțe minerale: fosfor, sodiu, potasiu, clor, calciu și iod.
- Proteine complete și modificări ale proteinelor la temperaturi înalte
- Operații cu fracții

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 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 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.

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.

*Conținutul cu referire la *Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității* va fi predat la toate tipurile de semifabricate din carne de bovină, porcină, ovină, pasăre și de vînat. Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica organoleptică, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* vor fi predate la toate tipurile de bucate din carne de bovină, porcină, ovină, pasăre și de vînat.

Sugestii de evaluare

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

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 carne în alimentație
- Caracterizeze proprietățile merceologice ale cărnii de abator, de pasăre și de vînat
- Aprecieze organoleptic calitatea cărnii de abator, de pasăre și de vînat și a semifabricatelor din acestea
- Aplice măsurile sanitaro-igienice în procesul de preparare a bucatelor din carne
- Propună garnituri și sosuri pentru bucate din carne
- Utilizeze utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prepararea bucatelor din carne
- Pregătească semifabricatele din carne
- Determine conținutul de deșeuri la prelucrarea cărnii
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a bucatelor din carne 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, G) din tocătură pentru pîrjoale din carne
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a bucatelor din pasăre și vînat

- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din carne
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a cărnii și bucatelor din carne
- Calculeze sinecostul și prețul bucatelor din carne

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune prepararea următoarelor bucate:

- Șnițel de porc
- Befstroganov
- Friptură ca acasă
- Biftec tocat
- Chifteluțe moldovenești din carne
- Ciulama de pui
- Sărmăluțe moldovenești
- Zraze din pasăre

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 atît 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.

Echipament tehnologic

Tavă pentru semipreparate din carne, cuțite „C.C.” și cuțite „L.C.”, farfurie, suport; paletă “C.C.”, paletă „L.C.”, mașină de gătit, friteuză, cuptor, castron, tigaie, sită, strecurător, farfurii, suport pentru farfurie; mașină de tocat electrică, malaxor, ceaune cu capacități diferite, cratiță pentru soteu, pahar.

Materie primă

Carne proaspătă, carne congelată, găină proaspătă, pasăre congelată, pesmeți albi, apă, ouă, lapte, ficat de bovină sau de ovină, sau de 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 gîtul de porcină, pieptul și spata de vițel, spată, partea de subspată, pieptul, carne pentru pîrjoale de bovină, porcină, oase alimentare, slănină, iepure, prepeliță, ulei vegetal, margarină de masă, unt, ceapă, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcină), fasole, verdeață (pătrunjel, mărar), cartofi, prune uscate, făină de grîu, făină de porumb, pireu de tomate, varză/frunze e vie, măsline, usturoi, vin alb sec, oâet, frunze de edafin.hrișcă, orez, paste făinoase, sare, zahăr, pîine din făină de grîu, pesmeți, piper negru măcinat, piper roșu măcinat, smîntînă.

Modulul 10 PREPARAREA BUCATELOR ȘI GUSTĂRILOR RECI ȘI CALDE

Scopul modului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea tartinelor	8	6	14
UC 2.	Prepararea salatelor	12	6	18
UC 3.	Prepararea gustări reci și calde	18	24	42
Recapitulare modul		2	-	2
Evaluare modul		2	6	8
Total		42	42	84

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Prepararea tartinelor					
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore	
<ul style="list-style-type: none"> - Clasificarea bucatelor și gustările reci și calde; - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor și gustărilor reci; - Prelucrarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor și gustărilor reci, respectând normele sanitaro-igienice; - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor și gustărilor reci; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în 	<p>Importanța bucatelor și gustărilor reci în alimentație. Clasificarea bucatelor și gustărilor reci. Produsele folosite la prepararea gustărilor și bucatelor reci și pregătirea preventivă a acestora.</p> <p>Regulile sanitaro-igienice respectate la prepararea gustărilor și bucatelor reci. Principiile moderne de ornare a gustărilor și bucatelor reci.</p>				
	Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea gustărilor și bucatelor reci și a veselei pentru prezentare și servire.				
	Clasificarea tartinelor. Procesul tehnologic de			A1.Tartine simple (cu salam,	

<p>procesul de preparare a bucatelor și gustărilor reci;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării tartinelor reci și calde; - Aprecierea calității tartinelor în baza indicilor organoleptici; - Asigurarea condițiilor de păstrare a tartinelor. - Montarea tartinelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire; - Calcularea sinecostului și prețului sortimentului de tartine. 	<p>preparare a tartinelor: simple și compuse. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor descoperite și a sandvișurilor. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor*</i></p> <p>Procesul tehnologic de preparare a tartinelor fierbinți.</p>		<p>cașcaval, unt – minim 2)</p> <p>A2. Tartine compuse (la alegere, minim 2)</p> <p>A3. Tartine ”Canape”</p> <p>Tartine fierbinți (la alegere, minim 2)</p>	
Total		8		6

Unitatea de competență 2. Prepararea saladelor

<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii saladelor; - Prelucrarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare preparării saladelor, respectând normele sanitaro-igienice; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de preparare a saladelor; - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării saladelor; - Aprecierea calității saladelor în baza indicilor organoleptici; - Selectarea sortimentului de dresuri în vederea pregătirii și servirii saladelor; - Asigurarea condițiilor de păstrare a saladelor; - Montarea saladelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire; - Calcularea sinecostului și prețului sortimentului de salate. 	<p>Clasificarea saladelor. Produsele folosite la prepararea saladelor și pregătirea preventivă a acestora. Regulile sanitaro-igienice respectate la prepararea saladelor. Principiile moderne de prezentare a saladelor.</p>			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a saladelor din legume: crude și fierte. Principiile de selectare a dresurilor pentru salate. <i>Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor*</i></p>		<p>B.1. Salată din legume proaspete în diverse variante</p> <p>B.2. Salată de carne</p> <p>B.3. Vinegretă de legume</p> <p>*B.4. Salată de cartofi</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a saladelor din: pește, carne și pasăre.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a vinegretelor</p>			
Total		12		6

Unitatea de competență 3. Prepararea gustărilor reci și calde				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare preparării gustărilor reci și calde. - Prelucrarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare preparării gustărilor reci și calde, respectând normele sanitaro-igienice. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de preparare a gustărilor reci și calde. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării gustărilor reci și calde. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor/gustărilor reci și calde pentru banchete. - Aprecierea calității bucatelor/gustărilor reci și calde conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate și gustări reci și calde în vederea servirii. - Montarea bucatelor/gustărilor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire ordinară și de banchet. - Calcularea sinecostului și prețului sortimentului bucatelor și gustărilor reci și calde. 	<p>Clasificarea gustărilor reci și calde. Produsele folosite la prepararea gustărilor reci și calde și pregătirea preventivă a acestora. Regulile sanitaro-igienice respectate la prepararea gustărilor reci și calde.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci din legume și ciuperci.</p>		<p>C.1. Fasole făcăluite</p> <p>C.2. Vinete tocate</p> <p>C.3. Ardei sau vinete umplute cu legume</p> <p>C.4. Ciuperci umplute</p> <p>C.5. Gustare „Doina”</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor de pește.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor/bucatelor reci din pește în aspic.</p>		<p>D.1. Scrumbie cu garnitură</p> <p>D.2. Scrumbie cu cartofi cu unt</p> <p>D.3. Ouă umplute cu scrumbie și ceapă</p> <p>*D.4. Scrumbie tocată</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci din carne și produse gastronomice.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor/bucatelor reci din carne și subproduse: fierte și prăjite.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor/bucatelor reci din pasăre: fiartă și prăjită.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor/bucatelor reci din carne și pasăre în aspic.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a pateurilor.</p>		<p>E.1. Carne prăjită cu garnitură</p> <p>E.2. Pate de ficat</p> <p>E.3. Pasăre în aspic</p> <p>*E.4. Piftie de bovină</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor calde.</p>		<p>F.1. Julien de pasăre</p> <p>F. 2. Julien de ciuperci</p> <p>F.3. Ciuperci în sos de smântână</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a gustărilor din ouă și brânzeturi</p>		<p>G.1. Ouă umplute cu pateu de ficat</p> <p>G. 2. Gustare picantă de cașcaval</p> <p>G.3. Asorti de brânzeturi</p>	
	<p>Sortimentul și particularitățile procesului</p>		<p>H.1. Găină umplută</p>	

	tehnologic de preparare a bucatelor reci pentru banchete. Modalități de prezentare și servire		H.2. Fileu din pasăre umplut H.3..Răcitură de pasăre *H.4. Aspic din pasăre în forme	
	Calcul și evidență pentru bucate și gustări reci			
Tpotat		18		24

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni referitoare la repartizarea concentrică, ritmică, liniară a elementelor, obiectelor
- Noțiune de concentrație a soluției
- Proprietățile vaporilor

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, 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 modului, 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 modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. 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.

Se recomandă realizarea de către fiecare elev a lucrărilor practice propuse. Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

*Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica organoleptică, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* vor fi predate la toate tipurile de bucate și gustări reci și calde.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modului.

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 și gustărilor reci în alimentație

- Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor și gustărilor reci și calde
- Pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor
- Realizeze procesele tehnologice de pregătire a bucatelor și gustărilor reci: 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, H) bucatelor reci pentru banchete.
- Decoreze estetic bucatele și gustările reci
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde
- Calculeze sinecostul și prețul bucatelor și gustărilor reci și calde

În scopul evaluării competențelor profesionale specifice se propune prepararea următoarelor bucate:

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

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.

Echipament tehnologic

Palete de lemn "GP", "GC", palete "LC", "LF", "CF", sosiere, cuțit pentru curățarea legumelor, cuțite "LC", "LF", cuțit mediu din setul de bucătărie, puiă pentru usturoi, platouri de ceramică sau de metal, salatiere, tigaie.

Materie primă

Carne de bovină sau ovină, sau porcină, sau carne de vițel, sau limbă, sau limbă fiartă, ficat de bovină, carne de pasăre, scrumbie, pește, ciuperci, salam fiert sau mezeluri, pulpe, spată afumată, rulade fierte, slănină afumată, cașcaval, unt, scrumbie, crabi, cartofi, ouă, 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, usturoi, lămâie, verdeață de mărar, pătrunjel, zahăr, oțet 3%, ulei vegetal, pireu de tomate, smântână, brânză de Olanda, maioneză, ketchup, sare, pâine (de grâu, de seară), verdeață (pătrunjel, mărar), piper negru măcinat, unt, pâine, verdețuri.

Modulul 11 PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT

Scopul modului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea produselor culinare din aluat nedospit și dospit, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea produselor culinare din aluat nedospit	32	30	62
UC 2.	Prepararea produselor culinare din aluat dospit	16	24	40
	Recapitulare modul	2	-	2
	Evaluare modul	2	6	8
	Total	52	60	112

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1 Prepararea produselor culinare din aluat nedospit				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizarea merceologică a făinii. - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii preparatelor din aluat. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii preparatelor din aluat. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii preparatelor din aluat.. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în procesul de preparare a preparatelor din aluat. 	<p>Importanța produselor din aluat în alimentație. Caracteristica merceologică a materiilor prime pentru produse din aluat ei pregătirea acestora pentru utilizare.</p>			
	<p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semifabricatelor și preparatelor din aluat. Veselă pentru prezentare și servire a preparatelor din aluat.</p>			
	<p>Clasificarea aluaturilor pentru prepararea articolelor culinare. Sortimentul preparatelor culinare din aluat nedospit. Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor pentru preparate din aluat.</p>			<p><i>Abilitățile practice de preparare a umpluturilor vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a articolelor din aluat.</i></p>

<p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului nedospit pentru:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pelmeni, • colțunași, • clătite • plăcinte • învîrtite. <p>- Aprecierea calitatății aluatului nedospit conform indicilor organoleptici.</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice pentru prepararea umpluturilor.</p> <p>- Aprecierea calitatății umpluturilor conform indicilor organoleptici.</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării articolelor din aluat nedospit.</p> <p>- Aprecierea calității preparatelor din aluat nedospit conform indicilor organoleptici.</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a preparatelor din aluat nedospit în vederea servirii.</p> <p>- Prezentarea preparatelor din aluat nedospit pentru servire</p> <p>- Calcularea sinecostului și prețului preparatelor din aluat nedospit.</p>	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru pelmeni. Sortimentul de pelimeni. Tehnici de modelare a semifabricatelor de pelimeni.</p> <p>Tratarea termică a pelimenilor. <i>Aprecierea calității preparatului gata. Condiții și termeni de păstrare. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*</i></p>		<p>A.1. Pelmeni din carne de bovină și porcină fierte cu oțet</p> <p>A.2. Pelmeni din carne de bovină și porcină prăjite cu unt</p> <p>*A. 3 Pelmeni din carne și varză</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru colțunași. Sortimentul de colțunași. Tehnici de modelare a semifabricatelor de colțunași.</p> <p>Tratarea termică a colțunașilor.</p>		<p>B.1. Colțunași cu brînză de vaci cu smîntînă</p> <p>B.2. Colțunași cu cartofi și ceapă cu unt</p> <p>B.3. Colțunași cu varză</p> <p>*B.4. Colțunași cu mere</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru clătite. Prepararea foilor de clătite. Tehnici de modelare a clătitelor cu diverse umpluturi.</p> <p>Tratarea termică a clătitelor.</p>		<p>C.1. Clătite cu brînză de vaci și zahăr farin</p> <p>C.2. Clătite cu gem și zahăr farin</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru plăcinte. Tehnici de modelare a plăcintelor.</p> <p>Tratarea termică a plăcintelor.</p>		<p>D.1. Plăcintă prăjită cu brînză de vaci cu mărar</p> <p>D.2. Plăcintă coaptă cu varză.</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului întins prin 2 metode (cu chefir și cu oțet). Sortimentul preparatelor din aluat întins.</p> <p>Tehnici de modelare a preparatelor din aluat întins. Tratarea termică a preparatelor din aluat întins.</p>		<p>E.1. Învîrtită cu brînză de vaci</p> <p>E.2. Învîrtită cu nuci</p> <p>*E.3. Învîrtită cu brînză de oi</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului foitaj. Sortimentul preparatelor din aluat foitaj.</p> <p>Tehnici de modelare a preparatelor din foitaj. Coacerea preparatelor din foitaj.</p>		<p>F.1. Plăcintă cu brînză de oi și cartofi</p> <p>F.2. Plăcintă cu bostan</p> <p>F.3. Plăcintă cu brînză de vaci</p>	
	Total		32	

Unitatea de competență 2 Prepararea produselor culinare din aluat dospit

- Determinarea cantitativă (masă, volum) a	Metode de preparare a aluatului dospit.			
--	---	--	--	--

<p>ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii preparatelor din aluat.</p> <p>- Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii preparatelor din aluat.</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului dospit cu și fără maia.</p> <p>- Aprecierea calității aluatului dospit conform indicilor organoleptici.</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării articolelor din aluat dospit cu și fără maia, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă</p> <p>- Aprecierea calității articolelor din aluat dospit conform indicilor organoleptici.</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a preparatelor din aluat dospit în vederea servirii.</p> <p>- Prezentarea preparatelor din aluat dospit pentru servire.</p> <p>- Calcularea sinecostului și prețului preparatelor din aluat dospit.</p>	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit fără maia. Sortimentul preparatelor culinare din aluat dospit fără maia.</p>				
	<p>Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din aluat dospit fără maia. Tehnici de modelare.</p> <p>Tratarea termică (prăjire și coacere). <i>Aprecierea calității preparatului gata. Condiții și termeni de păstrare. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*</i></p>		<p>G.1 Pateuri coapte cu mere</p> <p>*G.2. Pateuri coapte cu varză</p> <p>G.3. Gogoașe</p> <p>G.4. Blinile cu smântână</p> <p>G.5. Crenvurști coapte în aluat</p> <p>*G.6. Pateuri prăjite cu gem</p>		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit cu maia. Sortimentul preparatelor culinare din aluat dospit cu maia.</p>		<p>G.7. Cebureci</p> <p>G.8. Beleașuri</p>		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din aluat dospit cu maia. Tehnici de modelare. Tratarea termică.</p>		<p>H.1. Chiflă de casă</p> <p>H.2. Chiflă de drumetie</p> <p>H.3. Chiflă cu mac</p> <p>H.4. Cozonac</p>		
	<p>Calcul și evidență pentru preparatele din aluat</p>		<p>I.1. Brânzoaice</p> <p>I.2. Plăcintă cu dovleac</p> <p>I.3. Plăcintă cu măr</p>		
Total		16		24	

Precondiții necesare pentru studierea modulului:

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază cu referire la următoarele noțiuni:

- Umiditatea aerului
- Elasticitate
- Bioxid de carbon
- Acizi: acetic, citric, emperat, lactic,
- Particularitățile drojdiei de bere

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. 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.

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.

*Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității* va fi predat la toate tipurile de umpluturi.

** Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității. Prezentarea preparatului finit. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor, Aprecierea calității* va fi predat la toate tipurile de bucate făinoase și articole culinare din aluat.

Sugestii de evaluare

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

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:

- Prezinte importanța bucatelor făinoase și articolelor culinare din aluat în alimentație
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a umpluturilor
- Realizeze procesele tehnologice de pregătire a aluaturilor
- Utilizeze utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor făinoase și preparatelor din aluat
- Prepare bucate făinoase și articole culinare din aluat nedospit și dospit
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata în conformitate cu regulile de etică și estetică
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea bucatelor făinoase și articolelor culinare din aluat
- Calculeze sinecostul și prețul bucatelor făinoase și articolelor culinare din aluat

Pentru realizarea evaluării practice se recomandă prepararea următoarelor bucate:

- Blinele cu gem

- Învîrtită din aluat întins
- Pateuri coapte
- Gogoașe
- Plăcintă prăjită din aluat nedospit cu brînză de vaci și mărar
- Chiflă cu mac
- Brînzoaice

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și a preparatelor din aluat, 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.

Echipament tehnologic

Mașină de tocat electrică, friteuză, sucitor, cratiță pentru soteu, dispozitiv de tăiat aluatul, pisălog, ac de lemn, platou de cofetărie, făcăleț, tigaie pentru clătite, forme pentru pizza, tigaie, tel, poș de cofetărie, ceaun, cratiță pentru soteu, dispozitiv de tăiat aluatul, pisălog, pensulă, scafă, tavă, fritează.

Materie primă

Făină de grâu, carne de bovină (categoria a III-a), carne de ovină, crenvurști, dovleac, chefir, ouă, unt, margarină de masă, smîntînă, lapte, lapte uscat degresat, cașcaval, cașcaval topit, brînză de vaci, brînză de oi, ceapă, cartofi, varză proaspătă, morcov, mărar, pătrunjel (verdeață), mere, pastă de roșii, sare, piper negru măcinat, vanilină, drojzii presate, zahăr, zahăr pudră, oțet 3%, ulei vegetal, magiun, dulceață, stafide, nuci, vișină, mac, apă.

Modulul 12 PREPARAREA BUCATELOR DIETETICE

Scopul modului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor dietetice, respectând procesul tehnologic și regulile sanitaro-igienice.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea bucatelor dietetice	24	24	48
Evaluare modul		2	6	8
Total		26	30	56

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1 – Prepararea bucatelor dietetice				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Caracterizarea dietelor alimentare în funcție de diagnoză. - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor dietetice. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor dietetice. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor dietetice. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în 	<p>Importanța alimentației dietetice.</p> <p>Noțiuni de dietoterapie. Rolul dietoterapiei: preventiv și curativ. Principiile științifice ale alimentației curative și formele de organizare.</p>			
	<p>Metodele tehnologice de prelucrare a produselor în alimentația dietetică. Metodele regimului menajat: mecanice, chimice și termice.</p> <p>Caracteristica lor. Îmbogățirea rației zilnice cu vitamine. Folosirea produselor vitaminizate.</p>			
	<p>Particularitățile de alegere a produselor alimentare și de preparare a bucatelor pentru diferite diete.</p> <p>Caracteristica principalelor diete: Diete în bolile de stomac și intestine (Nr.1, Nr.2), caracteristica lor. Diete în bolile de ficat și ale vezicii biliare (Nr.5), caracteristica acestora. Diete în bolile renale și cardiovasculare (Nr.7, Nr.10), caracteristica lor. Dieta în caz de obezitate (Nr. 8), caracteristica. Dieta în caz de diabet zaharat</p>			

<p>prepararea bucatelor dietetice.</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor dietetice.</p> <p>- Aprecierea calității bucatelor dietetice conform indicilor organoleptici.</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului bucatelor dietetice în vederea servirii.</p> <p>- Calcularea sinecostului și prețului i bucatelor dietetice.</p>	(Nr.9), caracteristica. Dieta alimentației raționale		
	(Nr.15), caracteristica. Principiile generale de tratare cu ajutorul dietei.		
	Particularitățile de preparare a supelor, bulioanelor, fierturilor de crupe și legume, liezoanelor în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.		A.1. Prepararea supei pireu din morcov A.2. Prepararea supei pireu de găină A.3. Prepararea supei cremă din dovleac
	Particularitățile de preparare a sosurilor în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica.		B.1. Prepararea sosului roșu dulce-acriu B.2. Prepararea sosului alb cu ou B.6. Prepararea sosului de mere
	Particularitățile de preparare a bucatelor din crupe și paste făinoase în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Particularitățile de preparare a bucatelor din legume în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica.		*C.1. Prepararea terciului dens din orez pasat cu unt C.2. Prepararea pilafului din orez cu fructe
			D.1. Pireu de cartofi cu morcov *D.3.Dovleac cu caise uscate D.4.Sarmale cu fructe
	Particularitățile de preparare a bucatelor din pește și produse marine în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica.		E.1.Knele din pește cu paste făinoase fierte și unt E.2.Sufleu din pește la aburi cu cartofi în lapte E.3.Bitocuri din pește cu brânză coapte cu pireu de cartofi
	Particularitățile de preparare a bucatelor din carne și pasăre în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica,		F.1.Befstroganov din bovină cu pireu din morcov F.2. Pîrjoale din bovină cu brânză de vaci cu pireu din sfeclă *F.4.Zraze de găină, cu omletă cu tăiței de casă
Particularitățile de preparare a bucatelor din brânză și ouă în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica.		G.2. Omletă din albuș de ou cu carne la aburi *G.4. Mere umplute cu brânză	
Particularitățile de preparare a bucatelor și gustări reci în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica.		H.1. Morcov cu mere H.2.Varză albă cu mere *H.4.Caşcaval în carne	

	Particularitățile de preparare a bucatelor dulci și băuturilor în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica.		I.4.Băutură din mere și lămâie I.5.Băutură vitaminizată din măceș	
	Particularitățile de preparare a produselor de cofetărie și patiserie în alimentația dietetică. Sortimentul, caracteristica.		I.2.Cremă de vanilie pe frișcă I.3. Budincă de griș cu mere	
Total		24		24

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 maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

*Conținuturile cu referire la *Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității. Prezentarea preparatului finit. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor, Aprecierea calității* va fi predat la toate tipurile de bucate dietetice.

Sugestii de evaluare

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

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 alimentației dietetice și rolul dietoterapiei
- Caracterizeze dietele principale în dependență de diferite boli
- Descrie sortimentul de bucate dietetice
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a bucatelor dietetice
- Analizeze calitatea preparatelor dietetice

- Respecte normele sanitaro-igienice la prepararea bucatelor dietetice

Pentru realizarea evaluării practice se recomandă prepararea următoarelor bucate:

- Supă piure de găină
- Pilaf din orez cu fructe
- Sufleu din pește
- Omletă din albuș de ou cu carne la vapori
- Budincă de griș cu mere

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 dietetice, 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.

Echipament tehnologic

Pahar gradat, sită sau tifon, farfurie adâncă pentru supe, boluri, sosieră, spumieră, lopățică de lemn, tave și forme pentru coacere, castroane, tavă pentru semipreparate din carne, mașină de tocat electrică, farfurie pentru felul I, pahar, ceașcă, sosieră, pasatrice, strecurătoare, bain-marie.

Materie primă

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

Modulul 13 PREPARAREA BUCATELOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

Scopul modului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor din bucătăria internațională, preponderent din cea franceză, italiană, greacă.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	28	24	52
	Evaluare modul	2	6	8
	Total	30	30	60

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1 - Prepararea bucatelor din bucătăria internațională				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Diferențierea particularităților de alimentare la diferite popoare. - Caracterizarea bucătăriei franceze, italiene, grecești. - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din bucătăria internațională. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din bucătăria internațională. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă la prepararea bucatelor din bucătăria internațională. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din bucătăria internațională. 	<p>Aprecieria rolului bucătăriei internaționale. Obiceiuri și tradiții culinare, ca parte a moștenirii culturale, la diferite popoare. Factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare.</p>			
	<p>Particularitățile bucătăriei franceze. Materii prime. Metode de tratament culinar. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire.</p>	<p>A.1. Sos tartar A.2. Salată Cezar A.3. Supă de ceapă A.4. Supă de bovină cu usturoi *A.5. Sos bechamel</p>		
	<p>Particularitățile bucătăriei italiene. Materii prime. Metode de tratament culinar. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire.</p>	<p>A.6. Gordon bleu A.7. Pui cu glazură de muștar și miere A.8. Ratatui la cuptor *A.9. Medalion de somon pe pat de spanac</p> <p>B.1. Pizza Neapolitana B.2. Lasagna B.3. Paella Valenciana</p>		

- Aprecierea calității bucatelor din bucătăria internațională conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului bucatelor din bucătăria internațională în vederea servirii. - Montarea bucatelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. - Calcularea sinecostului și prețului bucatelor din bucătăria internațională.			B.4. Supa minestra *B.5. Pizza Quattroformaggi *B.6. Spaghete cu delicatese marine	
	Particularitățile bucătăriei grecești. Materii prime. Metode de tratament culinar. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire			C.1. Salată grecească C.2. Salată cu avocado și creveți C.3. Ciorbă cu perișoare a la grec C.4. Pui grecesc marinat *C.5 Supă cu mazăre și piept de găină afumat C.6. Tartar de fructe C.7. Salate din fructe C.8. Ceai cu lapte
Total		28		24

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 modul, 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 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 maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare

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

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:

- Descrie tradițiile și stilurile alimentare din diferite țări europene

- Caracterizeze produsele alimentare și metodele de tratament culinar specifice bucătăriei mediteraneene (italiană, franceză, creacă)
- Descrie sortimentul de bucate specifice bucătăriei mediteraneene
- Selecteze metodele tehnologice de preparare a bucatelor din bucătăria mediteraneană
- Preparare bucate din A) bucătăria franceză, B) bucătăria italiană, C) bucătăria greacă
- Prezinte pentru servire preparatul gata, respectând regulile de etică și estetică.

Pentru realizarea evaluării practice se recomandă prepararea următoarelor bucate:

- Supă de ceapă,
- Gordon bleu,
- Pizza,
- Pui grecesc marinat

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 bucătăria internațională, 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.

Echipament tehnologic

Lopățică, tavă pentru copt, dispozitiv de tăiat aluatul, pahar gradat, cratiță, boluri, farfurie adâncă pentru supe, aparat pentru laminarea pastelor, sosieră, spumieră, lopățică de lemn, tigaie, farfurii pentru felul II, tavă pentru lasagna.

Materie primă

Roșii cherry, ardei verde, ceapă roșie, castraveți proaspeți, lămâie, rucola, avocado, lăptuci, creveți, lămâie, radicio, parmezan, fenicul, portocale, varză chinezească, cașcaval, fileu de pasăre, oase alimentare, carne de pui, muștar, miere, șuncă afumată, morcov, rădăcini de pătrunjel, carne de bovină, usturoi, ouă, făină de grâu, verdeață de pătrunjel, orez Arborio, mazăre verde conservată, făină de grâu, lapte, ciuperci, drojzii, șuncă, somon, spanac, mărar, ardei iute.

Modulul 14 ORGANIZAREA LUCRULUI ÎN PRODUCȚIE

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale specifice de elaborarea a meniului și de organizare a lucrului în bucătărie.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Elaborarea meniului	10	6	16
UC 2.	Organizarea activității în bucătărie	12	6	18
Evaluare modul		2	-	2
Total		24	12	36

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1 – Elaborarea meniului				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Redarea noțiunii de meniu - Descrierea tipurilor de meniu - Caracterizarea conținutului și ordinii bucatelor în meniu în funcție de tipul întreprinderii - Enumerarea cerințelor privind elaborarea meniului specific diferitor tipuri de unități - Respectarea cerințelor de perfectare a meniului 	<p>Noțiuni despre meniu. Tipurile de meniu și caracteristica lor. Conținutul meniului, divizarea pe grupe de bucate, ordinea prezentării lor în meniu, în funcție de tipul întreprinderii.</p>		<p>Elaborarea și perfectarea meniurilor pentru diverse tipuri de întreprinderi, ținând cont de specificul sezonului</p>	
	<p>Recomandări privind sortimentul minimal al preparatelor în meniu în funcție de tipul și specializarea întreprinderii.</p> <p>Recomandări privind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - corespunderea meniului sezonului (anotimpului); - varietatea meniului: materia primă utilizată, varietatea semifabricatelor și tratamentelor termice aplicate; - asocierea preparatelor de bază cu garnituri și sosuri; - compoziția garniturilor complexe și ponderea legumelor proaspete, murate, marinate, sărate etc. în compoziția garniturilor; - complexitatea bucatelor în funcție de tipul 			

	întreprinderii.		
	Elaborarea meniului specific pentru diferite tipuri de unități de alimentație publică. Cerințe către perfectarea meniului.		
Total		10	6

Unitatea de competență 2 – Organizarea activității în bucătărie			
<ul style="list-style-type: none"> - Descrierea modalității de organizare a lucrului în bucătărie. - Descrierea cerințelor privind dotarea bucătăriei cu utilaj, ustensile, veselă și reguli de securitate și igienă de organizare a lucrului în bucătărie. - Analizarea proiectului unei bucătării existente. - Efectuarea calculelor privind necesarul de materie primă - Perfectarea documentației privind aprovizionarea bucătăriei. - Repartizarea sarcinilor de lucru a bucătarilor și verificarea lucrului în bucătărie. - Perfectarea documentației privind eliberarea producției culinare din bucătărie spre comercializare. - Elaborarea raportului zilnic de gestiune 	Modalitatea de organizare a lucrului în bucătărie. Dotarea bucătăriei cu utilaj, ustensile, veselă. Reguli de securitate și igienă de organizare a lucrului în bucătărie.		LP Efectuarea calculelor Perfectarea documentației de evidență.
	Planul-meniu pentru producție. Întocmirea necesarului de materii prime.		
	Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare. Perfectarea documentelor.		
	Repartizarea sarcinilor membrilor echipei de lucru. Modalități de asigurare și control al calității produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică		
	Verificarea lucrului în bucătărie.		
	Raport zilnic de gestiune. Inventarierea		
Total		12	6

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 modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămîne 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 rămîne neschimbat.

În procesul de instruire, cadrul didactic va utiliza modele de: plan zilnic, raport zilnic de gestiune, facturi, bonuri.

Sugestii de evaluare

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

- Argumenteze importanța elaborării corecte a meniului
- Caracterizeze structura meniului
- Descrie cerințe privind elaborarea meniului
- Elaboreze meniul
- Determine plan-meniul
- Calculeze necesarul de materii prime
- Descrie modalitatea de organizare a lucrului în bucătărie
- Repartizeze sarcini membrilor echipei de lucru
- Își asume rolul care îi revine în echipă
- Aplice documentația privind comercializarea producției culinare
- Respecte normele de calitate privind produsele și serviciile

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

V. Sugestii metodologice

Curriculumul la profesia *Bucătar* 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 strictete 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 sînt: *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.

Pe lângă strategiile și metodele didactice, un rol important le revine mijloacelor didactice moderne care motivează elevii pentru învățare și formează competențele profesionale. Pentru realizarea obiectivelor și dezvoltarea competențelor profesionale, se recomandă utilizarea **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, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a bucătarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a bucatelor* etc.

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 sînt evaluate în baza de criterii;
- Criteriile de evaluare sînt 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 atît în procesul de evaluare formativă, cît 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 remediare 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 sînt 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.

VII. Referințe bibliografice

1. 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
2. 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).
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.
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
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
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).
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).
8. 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
9. 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 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 91-93, art. nr. 525
10. 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
11. Hotărârea Guvernului Nr. 20 din 20.10.2006 cu privire la aprobarea Listei preparatelor dezinfectante înregistrate și reînregistrate în Republica Moldova Publicat:31.12.2006 în Monitorul Oficial Nr. 203-206 art. Nr712
12. 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
13. Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
14. Hotărârea Guvernului 221 din 16.03.2009 "Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare"
15. Ordinul Ministerului Economiei Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea actelor normative ce reglementează activitatea agenților economici din sfera alimentației publice” Nr.251 din 23.01.02 (MO RM nr.21-22 din 05.02.02).
16. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)
17. Bălănuța M., Rubțova S., Balanuța E., Nistor I., Microbiologia, sanitară și igiena alimentară, Chișinău, Editura "Ruxanda", 1999.
18. Matiuhina Z.P., Așculea S.P., Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992
19. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Bernic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
20. O. Deseatnicov, N. Mija, M. Bernic, Iu. Gorban. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme.- Chișinău, Ed. UTM: 2004

21. Chuck Williams, Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009
22. Gh.Rudic, L. Bulah, L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂȚAR». Chișinău, Prut Internațional, 2009
23. N. Lupu. Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999.
24. C. Ouatu. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996
25. G. Pîrjol, O. Onete, N. Dumitrașcu. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988
26. S. Stavrositu. Practica serviciilor în restaurante și baruri. – București, Ed. Tehnică: 1996
27. Бутейкис Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990
28. Молдавская кулинария. Н Питиримова, М Аваева, Е Ероина. Кишинев, 1971
29. Диетическое питание в столовых. Сборникрецептур и технология приготовления блюд. Издательство “Экономика”- Москва, 1971.
30. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство «Арий», 2005
31. Акопян Альберт. Пиццерия «под ключ».- М., ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004
32. Денисов Дмитрий. Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания.- М;ЗАО Издательский дом:Ресторанные ведомости, 2003,
33. Колач Станислав. Холодное оборудование для предприятий торговли и общественного питания.- М; ЗАО Академия, 2003
34. Крылов Евгений. Электромеханическое оборудование.-М;ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005
35. Профессиональная кухня: сто готовых проектов.- М;ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003