

Aprobat:
Director
Prof. A. Bobuleci
Sofia Zinaida
nr. _____ din _____ 2020



Coordonat:
Director SRL Trattoria
Honiov Anatolii
nr. _____ din _____ 2020



Aprobat:
Ministerul Educației și Cercetării
Cercetari Al. R. M.
nr. _____ din _____ 2020



Program

Domeniu de formare: Alimentație publică
Calificarea/ocupația: Bucătar specialist/vegetarian/dietetician
Codul meseriei : 1013002
Codul CORM : 512002
Numărul total de ore/ credite: 300 ore, 10 credite
Bazele admiterii: studii gimnaziale, profesionale tehnice secundare, postuniversitare superioare
Limba de instruire: română, rusă
Forma de organizare: cu frecvență la zi

Chișinău 2020

CPS 1 Utilizarea cunoștințelor de specialitate pentru explicarea și interpretarea unor situații legate de compoziția, valoarea nutritivă și biologică, tratament tehnologic, condiții și regimuri de păstrare a produselor alimentației publice

CPS 2 Utilizarea cunoștințelor de bază privind compoziția chimică a materiei prime și a alimentelor de origine vegetală, modificările survenite pe durata prelucrării și reflectarea acestor modificări în calitatea produsului finit.

CPS 3 Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente

CPS 4 Aplicarea cunoștințelor de specialitate pentru stabilirea condițiilor optime de prelucrare a produselor alimentației publice, în condiții de asistență calificată.

CPS 5 Aplicarea tehnologiilor de preparare a preparatelor culinare

CPS 6 Organizarea locului de muncă și folosirea utilajului

CPS 7 Aplicarea măsurilor igienico-sanitare

CPS 8 Utilizarea adecvată de criterii și metode de evaluare a calității alimentelor pentru stabilirea condițiilor optime de tratament tehnologic a produselor alimentației publice.

5. Condiții de realizare

> Mijloace de formare

În activitatea profesională, *Bucătarul va putea* utiliza corect ustensilele, utilajele și materiile prime specifice ocupației.

Materialele didactice utilizate în procesul de formare profesională a "Bucătarului" sunt: postere, planșe, suport foto și video, cărți de specialitate.

Ustensilele și utilajele cu care este dotat laboratorul: mese de lucru, lavuare, dulap frigorific, rola electrică, plite electrice, malaxor, mixere, robot de bucătărie, friteuză, mașină gastronomică de feliat, mașină de tocat electrică, veselă și ustensile necesare preparării actirolelor culinare.

> Metode de formare

În cadrul cursului de formare profesională continuă se va organiza orele atât cele teoretice, cât și cele practice în cadrul atelierului didactic și agenției economice.

> Resurse de timp

Orele de curs teoretic se vor desfășura în atelierul didactic de la meseria Bucătar, iar orele practice se vor derula în laboratorul instituției și la agenți economici.

> Forme și modalități 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 programului de formare profesională. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în program se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste prin care elevul va demonstra cunoștințele acumulate. Cursul se va finaliza cu examen.

3. Domeniul/Posibilitățile de încadrare a beneficiarilor

Nutriția este știința care interpretează interacțiunile dintre nutrienți și alte substanțe din hrană în raport cu mentenanța, dezvoltarea, reproducerea, sănătatea și starea de boală a unui organism.

Alimentația reprezintă domeniul în care se fac cele mai grave erori. Omul modern se hrănește într-un mod nesănătos, mănâncă prost și mult.

Pentru foarte mulți oameni, a fi vegetarian înseamnă mai mult decât un moft și reprezintă un stil de viață. Cei care au renunțat să se mai hrănească din produse de origine animală o fac din motive religioase sau etice, legate de mediul înconjurător sau de propria stare a sănătății. De aceste persoane, și nu numai, trebuie să țineți seama atunci când aveți de condus un restaurant, cele mai importante mese având nevoie și de o (din ce în ce mai des invocată) alternativă vegetariană.

Sănătatea fiecărui individ depinde, în foarte mare măsură, de modul de alimentație. Este cunoscut faptul că omul nu trebuie să ignore ceea ce mănâncă. Un mare număr de boli sunt strâns legate de alimentație. Un anumit comportament alimentar poate aduce la apariția unor boli, printre care se numără diabetul zaharat, bolile de rinichi, dar nu numai acestea.

Tipul alimentelor ingerate de o persoană sau de o comunitate se poate stabili cu ajutorul unor factori confrunțați cu statutul economico-social, cu religia, tradițiile. Factorii medicali, cum ar fi alergiile alimentare, diabetul, bolile de inimă, determină uneori schimbări forțate în alimentație.

Alimentele non-vegetariene conțin toți aminoacizii esențiali, spre deosebire de cele vegetariene (cu excepția laptelui). Cu toate acestea, toți aminoacizii esențiali pot fi obținuți cu ușurință într-o alimentație vegetariană prin combinații judicioase cu diferite alimente.

4. Finalitățile

Competențele profesionale generale sunt proprii unui grup de meserii/profesii înrudite în cadrul unui domeniu ocupațional, iar raportarea competențelor generale la o meserie/profesie concretă se efectuează prin formularea competențelor profesionale specifice. Competențele 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, influențând calitatea acestora printr-o corelație sistemică.

Bucătarul trebuie să dețină următoarele **competențe profesionale generale**:

CPG1 Aplicarea normelor de sănătate și securitate a muncii, normelor de prevenire și stingere a incendiilor și normelor sanitare.

CPG2 Respectarea cadrului legal și normativ-reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor ocupaționale.

CPG3 Utilizarea și aplicarea limbajului tehnologic de bază în comunicarea profesională

Bucătarul trebuie să dețină următoarele **competențe 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.

Programă de formare profesională continuă

1. Preliminări

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.

Programa 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 formarea profesională la meseria „Bucătar”.

Formarea profesională a bucătarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului III de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie muncitorului care, în raport cu diversitatea de împuterniciri și responsabilități, 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.

2. Scop, obiective

Scopul principal al cursurilor de instruire este dezvoltarea abilităților profesionale și cunoștințelor specifice, bazate pe cele mai bune practici naționale și internaționale din domeniul alimentației publice.

Obiectivele programei de formare sunt:

1. Studiarea valorii nutritive, biologice, energetice ale alimentelor - surse de nutrienți;
2. Identificarea substanțelor de protecție și substanțelor toxice conținute în mod natural în alimente;
3. Studiarea influenței diferitor operații tehnologice ale preparării alimentelor asupra valorilor lor nutritive și biologice, examinarea riscurilor alimentare (aditivi, poluanți, etc.) ;
4. Selectarea corectă a produselor alimentare pentru a asigura organismul cu nutrimentele necesare;
5. Selectarea procedeele adecvate de tratare culinară a produselor pentru a reduce pierderile de substanțe nutritive;
6. Prepararea bucatelor vegetariene din toate categoriile preparatelor culinare;
7. Valorificarea și aplicarea principiilor de organizare a rațiilor alimentare pentru diferite categorii ale populației.

➤ **Echipa de formare**

Avtudov Liuba- maestru-profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com. Bubuieci, mun. Chișinău

Surchiceanu Olga- maestru-profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com. Bubuieci, mun. Chișinău

6. Planul de învățământ

Nr. ord	Unități de curs	Numărul de ore				
		Total	Contact direct	Studiu individual	Contact direct	
					Teoretice	Practice/ Seminare
M1	Rolul nutriției în activitatea vitală. Probleme alimentației moderne	22	22	4	18	-
M2.	Prepararea supelor vegetariene	60	60	4	20	36
M3.	Prepararea sosurilor vegetariene	30	30	4	8	18
M4.	Prepararea bucatelor vegetariene din legume, crupe, paste făinoase	64	64	4	18	42
M5.	Prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde vegetariene	48	48	6	12	30
M6.	Prepararea bucatelor dulci și produselor din aluat vegetariene	76	76	6	22	48
Total:		300	300	28	98	174

7. Finalitățile de studii conform ghidului

Va cunoaște:

- Rolul nutriției în activitatea vitală a omului
- Ustensile și utilaje necesare activității bucătarului;
- Valoarea nutritivă a produselor alimentare
- Probleme ale alimentației moderne;
- Tehnologia de preparare a supelor, sosurilor, garniturilor, bucatelor dulci, gustărilor, bucatelor din aluat, bucatelor dietetice și preparatelor din bucătăria internațională;

Va fi capabil:

- Să selecteze materia primă de calitate;
- Să utilizeze utilajele și ustensilele culinare;
- Să aplice tehnici și procese culinare pentru obținerea preparatelor ;
- Să identifice defectele, cauzele și remedieri posibile a preparatelor culinare;
- Să obțină bucate culinare vegane;
- Să monteze preparate culinare respectând etica și estetica dar și asocierea materiilor prime;

Va demonstra:

- deprinderi selectare a materiilor prime de calitate ;
- deprinderi de obținere a preparatelor culinare (supe, sosuri, garnituri, bucate dulci, gustări, preparate din aluat și bucate din bucătăria internațională);
- deprinderi de utilizare ustensilelor specifice ;
- deprinderi de exploatare a utilajului specific;
- deprinderi de deschidere a afacerilor în domeniu;

8.Bibliografie:

Literatura obligatorie:

1. 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
2. Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
3. Hotărârea Guvernului 221 din 16.03.2009 "Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare."
4. Bălănuța M., Rubțova S., Balanuța E., Nistor I., Microbiologia, sanitară și igiena alimentară, Chișinău, Editura "Ruxanda", 1999. 1
5. Matiuhina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992
6. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Bernic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
7. C. Ouatu. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996
8. G. Pîrjol, O. Onete, N. Dumitrașcu. Tehnologia culinară și tehnica servirii.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988
9. S. Stavrositu. Practica serviciilor în restaurante și baruri. – București, Ed. Tehnică: 1996

10. Молдавская кулинария. Н Питиримова, М Аваева, Е Еронина. Кишинев, 1971
11. Диетическое питание в столовых. Сборник рецептов и технология приготовления блюд. Издательство "Экономика"- Москва, 1971.

Literatura Suplimentară:

1. Колач Станислав. Холодное оборудование для предприятий торговли и общественного питания.- М; ЗАО Академия, 2003
2. Крылов Евгений. Электромеханическое оборудование.-М;ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005
3. Профессиональная кухня: сто готовых проектов.- М;ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003
4. Катерина Сушко «Ни рыбы, ни мяса»
5. В. Белков «Никого не ем. Полная вегетарианская кухня. 1914»
6. Томас Кэмпбелл «Китайское исследование на практике. Простой переход к здоровому образу жизни»
7. Аля Самохина «Переходи на зелёный»

Calificarea/profesia: Bucătar specialist vegetarian/dietician

Codul meseriei : 1013002

Codul CORM : 512002

Numărul total de ore/ credite: 300 ore, 10 credite

Bazele admiterii: studii gimnaziale, profesionale tehnice secundare, postuniversitare superioare

Limba de învățare: română, rusă

Forma de organizare: cu frecvență la zi