

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova
Școala Profesională, com.Bubuieci, mun.Chișinău

Aprobat
Consiliul Profesorat
al ȘP. com.Bubuieci, mun.Chișinău
Proces verbal nr. 13.09. 2022



Curriculum
Stagii de Practică
Bucătar/Bucătăreasă

Bubuieci 2022

Autori:

1. Avtudov Liuba, maistru- profesor, grad didactic doi, Școala Profesională, com. Bubuieci, mun. Chișinău.
2. Surchiceanu Olga, maistru- profesor, grad didactic doi, Școala Profesională, com. Bubuieci, mun. Chișinău.

Recenzenți: Raileanu Mariana maistru-profesor, grad didactic doi, Școala Profesională, com. Bubuieci, mun. Chișinău

I. Preliminări

Curriculumul stagiului de practică constă în modul de administrare a stagiului de practică,

descrierea procesului de desfășurare, locul unde se va desfășura, sarcinile de lucru, produsele elaborate și durata stagiului de practică. Practica de producere se va desfășura în restaurante de categoria superioară, I, cafenele de categoriile I, II, cantine de categoriile II, III, magazine de culinărie. În curriculum se indică modalitățile și criteriile de evaluare a elevilor, cât și cerințele față de agentul economic la care se va desfășura practica.

Curriculumul stagiilor de practică este elaborat în baza Regulamentului privind stagiile de practică în producție în învățământul profesional tehnic secundar, stabilește cadrul normativ al raporturilor privind planificarea, organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în producție și este elaborat în temeiul art. 67, “*Stagiile de practică și relațiile cu piața muncii*, Codul educației nr. 152 din 17 iulie 2014 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr.319-324, art.634), Regulamentului-cadru de organizare și funcționare a instituției de învățământ profesional tehnic secundar, aprobat prin ordinul Ministrului Educației nr. 840 din 21 august 2015 Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2015, nr. 275-280, art. 1918.

Stagiile de practică în producție se desfășoară în conformitate cu Programul de formare continuă a adulților aprobat de către Consiliul Profesoral Proces Verbal nr.01 din data 13.09.2022. Întreprinderea de producție prin condițiile reale de realizare a meseriei motivează formabilul în posibilitatea de angajare în câmpul muncii.

În proiectarea curriculumului se ține cont de corelarea pregătirii teoretico-practice cu sarcinile stagiului de practică. Formabilul va activa la întreprindere în baza competențelor generale și specifice acumulate la instruirea teoretică și practică.

Durata stagiului de practică este de 210 ore. Abilitățile se bazează pe bagajul de cunoștințe acumulate la studierea modulelor.

Pre-achiziții

Modulul 1. Planificarea activității în bucătărie, prelucrarea primară a legumelor și prepararea supelor

Modulul 2. Prepararea sosurilor și garniturilor

Modulul 3. Prepararea bucatelor din ouă, brânză de vaci, bucatelor dulci și din aluat

Modulul 4. Prepararea bucatelor din pește

Modulul 5. Prepararea bucatelor din carne

Modulul 6. Prepararea bucatelor reci, bucate din bucătăria internațională și alimentația curativă

Finalitățile practicii în producție:

La finele practicii în producție formabilul va fi capabil să:

- Asigure condițiile igienico-sanitare în timpul lucrului;
- Respecte regulile de securitate și sănătate la locul de muncă;
- Aprecieze valoarea nutritivă a bucatelor;
- Aprecieze organoleptic calitatea materiei prime;
- Asigure condițiile și termenii de păstrare a materiei prime;
- Manipuleze corect cuțitul și ustensilele utilizate la prelucrare;
- Respecte consecutivitatea operațiilor de prelucrare primară în funcție de materia primă;
- Utilizeze, conform instrucțiunilor, utilajul pentru prelucrarea primară a materiei prime;
- 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, cărnii, peștelui prelucrate;

- Determine calitatea și cantitatea materiei prime necesare pentru prepararea bucatelor;
- Calculeze, conform rețetarului, necesarul de produse pentru diferite cantități de bucate;
- Pregătească materia primă pentru întrebuințare, respectând cerințele sanitaro-igienice;
- Prelucraze materia primă pentru prepararea diferitor bucate;
- Utilizeze echipamentul și ustensilele conform tehnologiei de prelucrare termică a produselor;
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a diverselor bucate;
- Decoreze estetic preparatele culinare și băuturile;
- Prezinte preparatele culinare pentru servire în conformitate cu regulile de etică și estetică;
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici;
- Calculeze sinecostul pentru diferite tipuri de preparate culinare, băuturi și articole de patiserie;
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea preparatelor gata;
- Elaboreze meniul;
- Determine plan-meniul;
- Își asume rolul care îi revine în echipă;
- Completeze documentația privind comercializarea producției culinare;
- Respecte normele de calitate privind produsele și serviciile.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică în producere pentru dezvoltarea profesională.

După parcurgerea stagiului de practică formabilul va obține noi competențe privind desfășurarea procesului tehnologic de preparare a bucatelor, metodele de lucru la restaurante, cafenele, cantine, magazine de culinarie cât și cunoștințe despre sortimentul preparatelor culinare și articolelor de patiserie propuse pe piața națională, cât și internațională.

Cel mai eficient mediu de definitivare a procesului de formare a competențelor profesionale sunt stagiile de practică care consolidează abilitățile practice. Instruirea în cadrul practicii de producție îi asigură formabilului pregătirea necesară pentru încadrarea în câmpul muncii.

III. Competențe profesionale specifice stagiului de practică.

- 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;
- 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.

I. Administrare practicii în producție

Anul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare
I	30	210	Iunie-iulie	Agenda formării profesionale. Proba practică

II. Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Locul de muncă a practicii	Nr. de ore	Activități/ sarcini de lucru	Produse de realizat
Secția de legume	30	Prelucrarea legumelor tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, păstăioase etc. și tăierea lor conform programei de producere. Prelucrarea tomatelor, ardeiului, vinetelor, dovleceilor, castraveților etc. (conform meniului)	Legume tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, cu fruct, păstăioase prelucrate.
Secția de pește, carne	30	Prelucrarea primară și tranșarea peștelui cu solzi (întreg, gălătuși, file). Prelucrarea semipreparatelor din pește natural pentru fierbere, înăbușire, prăjire. Prepararea tocături pentru pârjoale (respectarea normelor sanitare la prepararea tocăturii). Pregătirea semipreparatelor din tocătură de pește: pârjoală, bitoc, ruladă, chifteluțe, zraze (conform meniului). Pregătirea semipreparatelor bucăți mari, porționate și bucăți-mici din: bovină; porcină, ovină. Pregătirea semipreparatelor din păsări pentru fiert, prăjit, semipreparatelor din piept de găină. Prepararea semipreparatelor de pasăre porționate. Prelucrarea subproduselor din carne. Prepararea tocăturii naturale și semipreparatelor din tocătura naturală. Prepararea tocăturii pentru pârjoale și semipreparatele din tocătură de carne. Prepararea	Pește prelucrat și tranșat, semipreparate din pește prelucrat, tocătură din pește și semipreparate din tocătură. Came prelucrată și tranșată, semipreparate din carne prelucrată, tocătură naturală și semipreparate din tocătura naturală, tocătură pentru pârjoale și semipreparate din tocătură pentru pârjoale din carne. Păsări prelucrate și tranșate, semipreparate din carne de pasăre prelucrată, tocături pentru pârjoale și semipreparate din tocături pentru pârjoale din carne de pasăre. Semipreparate din pește, carne, carne de pasăre din bucătăria națională, internațională și dietetică.

		semipreparatelor din pește, carne, carne de pasăre din bucătăria națională, internațională și dietetică.	
Secția pentru prelucrarea termică (fierbinte)	80	Prepararea supelor, supelor-piure, sosurilor, bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase și păstăioase, bucatelor din brânză și ouă, preparatelor din pește, carne și pasăre, preparatelor din aluat, bucatelor din bucătăria dietetică, națională și internațională.	Supe, sosuri, bucate și garnituri din bucătăriile națională, internațională și dietetică.
Secția rece	30	Prepararea bucatelor și gustărilor reci din legume fierte și crude, din carne, pește, ouă, brânză, bucatelor din bucătăria dietetică, națională și internațională	Bucate și gustări reci din bucătăriile națională, internațională și dietetică.
Distribuirea bucatelor	40	Familiarizarea cu sistemul de servire a consumatorilor la întreprinderea respectivă. Porționarea și prezentarea preparatelor. Familiarizarea cu structura zonei de distribuție a preparatelor și dotarea cu utilaj pentru distribuire și menținerea temperaturii necesare a bucatelor și articolelor culinare, gustărilor, bucatelor din bucătăria dietetică, națională și internațională. Distribuirea bucatelor.	Servirea consumatorilor. Preparate porționate și prezentate.
Total ore	210		

IV. Sugestii de evaluare a practicii în producție

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

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

V. Cerințe față de locul de practică

Stagiul de practică se va desfășura în întreprinderile alimentației publice.

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

1. Să încadreze formabilii practicanți în activitățile de producere cu profil corespunzător meseriei și să ducă evidența lucrului îndeplinit;

2. Să efectueze instructajul referitor la comportamentul formabililor, respectarea tehnicii securității și sănătății în muncă, regulilor securității antiincendiară, cerințelor igienico- sanitare;
3. Să asigure evacuarea rapidă în situații excepționale;
4. Formabilii să fie asigurați cu mobilier și utilaj tehnologic corespunzător meseriei;
5. Mediul de lucru trebuie să corespundă normelor igienice, care să asigure păstrarea sănătății și a capacității de muncă;
6. Să desemneze un instructor, din rândul salariaților calificați, responsabili de fiecare formabil, asigurând prin intermediul acestora respectarea regulilor securității și sănătății în muncă și normele igienico - sanitare;
7. Să asigure formabilii cu echipament special corespunzător operației îndeplinite în cazul lucrului în mediu nociv;
8. Să asigure formabilii cu instrumente, mijloace de protecție necesare pentru garantarea respectării securității muncii la fiecare loc de muncă;
9. Să semneze un contract individual de muncă pe perioadă determinată cu formabilul - practicant, prin coordonare cu instituția de învățământ.

VI. Resursele didactice recomandate formabililor.

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, 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
11. 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).
12. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)
13. Brumar, C. Organizator banqueting. București, Ed. CD Press. 2011, 127 p.
14. Brumar, C. Turism și alimentație. București, Ed. CD Press. 2012, 296 p.
15. Ciumac, J. Merceologia produselor alimentare. Chișinău, Ed. Tehnica: 1995, 167 p.
16. Matiuhina, Z. Elemente de fiziologie, sanitarie și igienă în alimentația publică. Chișinău, Lumina: 1991, 88 p.
17. Deseatnicov, O. Mija, N. Bemis, M. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Material didactic. Chișinău, Ed. UTM: 2005, 112 p.
18. Deseatnicov, O. Mija, N. Bemis, M. Gorban, Iu. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme. Chișinău, Ed. UTM: 2004, 120 p.
19. Lupu, N. Hotelul-economie și management. București, Ed. ALL BECK: 1999, 432 p.
20. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică. București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996, 229 p.
21. Stavrositu, S. Practica serviciilor în restaurante și baruri. București, Ed. Tehnică: 1996, 308
22. Денисов, Д. Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003, 236 с.

23. Колач, С. Холодное оборудование для предприятий торговли и общественного питания. М;Академия, 2003, 240с.
24. Крылов, Е. Электромеханическое оборудование.-М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005, 160 с.
25. Назаров, О. Как «раскрутить» ресторан. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003, 176 с.
26. Профессиональные стандарты: по профессиям ресторанной индустрии. М;ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 152 с.
27. Ресторанный интерьер: идей, дизайн.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 172 с.
28. Джулия, Д. Тейлор. Рестораны, бары, кафе: Лучшие мировые интерьеры. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 192с.
29. Усов, В.В.. Организация обслуживания в ресторанах. М; Высшая школа, 1990, 208 с
30. Хохлов, Р. Тепловое оборудование. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005, 164 с.