



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Școala Profesională com. Bubuieci, mun. Chișinău



APROBAT
Consiliul profesoral
al Școlii Profesionale
com. Bubuieci, mun.
Chișinău
Proces - verbal nr. 01
din 13.09. 2022

CURRICULUM MODULAR

pentru program de formare profesională continuă

BUCĂȚAR/BUCĂTĂREASĂ

Ocupația: 512001 Bucătar/Bucătăreasă

Durata studiilor: 600ore/20 credite

Bubuieci 2022

1

Autori:

1. **Avtudov Liuba**, maistru-profesor gr. didactic II, Școala Profesională com. Bubuieci.

2. **Surchiceanu Olga**, maistru-profesor gr. didactic II, Școala Profesională com. Bubuieci.

Recenzenti:

1. **Railean Mariana**, maistru-profesor gr. didactic II, Școala Profesională com. Bubuieci.
2. **Stîngaci Aliona**, șef secție practică, Școala Profesională com. Bubuieci.

Cuprins

Preliminarii.....	2
I. Concepția curriculumului modular	2
II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională	4
III. Structura modulelor	5
IV. Module de instruire	6
1 Planificarea activității în bucătărie, prelucrarea primară a legumelor și prepararea supelor	8
2 Prepararea sosurilor și garniturilor	17
3 Prepararea bucatelor din ouă, brânză de vaci, bucatelor dulci și din aluat	23
4 Prepararea bucatelor din pește	30
5 Prepararea bucatelor din carne	35
6 Prepararea bucatelor reci, bucate din bucătăria internațională și alimentația curativă.....	42
V. Sugestii metodologice.....	48
VI. Sugestii de evaluare.....	49
VII. Referințe bibliografice.....	52

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 formabili 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/bucătăreasă.

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 programul de formare profesională bucatar/bucătăreasă.

Formarea profesională a bucatarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului 2 de calificare, conform Cadrului Național 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/bucătăreasă 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/bucătăreasă 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 bucatar/bucătăreasă sânt 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.

Atât nivelul de calificare, cât 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 formabililor 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 căruia derivă din Standardul Ocupațional pentru programul de formare profesională continuă bucătar/bucătăreasă. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti formabilii 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 formabilul 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. Formabilul 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 atelier 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 sfârșitul 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 formabili 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 acțional - 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/bucătăreasa 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/bucătăreasa 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/rezultatele învățării (unități de competență) foarte clare, scopul căruia este formarea la formabil 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 formabilul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul, în rezultatul învățării;
- administrarea modulului – 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 rămîne la discreția cadrelor didactice.

- achizițiile teoretice și practice:
 - cunoștințele teoretice, care reprezintă un sistem integru 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 învățămîntului general, care constituie o precondiție pentru formarea cunoștințelor profesionale;
- specificații metodologice – sunt propuse unele recomandări specifice modulului;
- 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. Planificarea activității în bucătărie, prelucrarea primară a legumelor și prepararea supelor.
2. Prepararea sosurilor și garniturilor.
3. Prepararea bucatelor din ouă, brînză de vaci, bucate dulci și din aluat.
4. Prepararea bucatelor din pește.
5. Prepararea bucatelor din carne.
6. Prepararea bucatelor reci, bucate din bucătăria internațională și alimentația curativă.

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 rămîne 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. ord	Unități de curs	Numărul de ore					Forma de evaluare	Nr. de credite
		Total	Contact direct	Studiu individual	Contact direct			
					IT	IP		
1.	Planificarea activității în bucătărie, prelucrarea primară a legumelor și prepararea supelor	60	30	30	22	8	Test	2
2.	Prepararea sosurilor și garniturilor	60	30	30	22	8	Test	2
3.	Prepararea bucatelor din ouă, brânză de vaci, bucatelor dulci și din aluat	60	30	30	22	8	Test	2
4.	Prepararea bucatelor din pește	60	30	30	22	8	Test	2
5.	Prepararea bucatelor din carne	90	45	45	30	15	Test	3
6.	Prepararea bucatelor reci, bucate din bucătăria internațională și alimentația curativă	60	30	30	22	8	Test	2
7.	Stagii de practică	210	210	0	0	0	Proba practică	7
	Total:	600	195	195	140	55		20
8.	Consultații	2	2	0	0	0		
9.	Examen de calificare	6	6	0	0	0		

Modulul 1: PLANIFICAREA ACTIVITĂȚII ÎN BUCĂTĂRIE, PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR ȘI PREPARAREA SUPELOR.

Scopul modulului: 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, vizează dobândirea de competențe profesionale specifice de elaborarea a meniului și de organizare a lucrului în bucătărie, formarea competențelor profesionale generale și specifice de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor, 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.

Administrarea modulului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Studiul individual	Total
UC 1.	Pregătirea bucătarului pentru activitate profesională și planificarea activității în bucătărie	4		8	
UC 2.	Planificarea activității în bucătărie	4		8	
UC 3	Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor	4	4	6	
UC 4	Prepararea supelor	9	4	8	
Evaluare modul		1			
Total		22	8	30	60

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1 – Pregătirea bucătarului pentru activitate profesională și planificarea activității în bucătărie				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări recomandate practice	Nr. ore
- Identificarea activităților specifice profesiei Bucătar; - Specificarea responsabilităților	Cerințe față de igiena personalului și de sănătate Cerințe față de securitatea și sănătatea muncii Clasificarea și tipizarea unităților de alimentație publică			

<p>bucătarului în vederea protecției consumatorului;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menținerea igienei personale în vederea activității de producere; - Respectarea regulilor securității și sănătății muncii; - Menținerea în stare de curățenie a locului de muncă; - 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. - 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 efectuarea profilaxiei lor - descrierea principiilor alimentației raționale 	<p>conform HG 1209 din 8 noiembrie 2007</p> <p>Structura unității de alimentație publică.</p> <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>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>Total</p>		<p>4</p>		

Unitatea de competență 2 – Planificarea activității în bucătărie				
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>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 	2	Elaborarea și perfectarea meniurilor pentru diverse tipuri de întreprinderi, ținând cont de specificul sezonului	

<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 calculului 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 	<p>Modalitatea de organizare a lucrului în bucătărie. Dotarea bucătăriei cu utilaj, ustensile, veselă. Reguli de securitate și igienă de organizare a lucrului în bucătărie.</p> <p>Planul-meniu pentru producție. Întocmirea necesarului de materii prime.</p> <p>Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare. Perfectarea documentelor.</p>			
	<p>Repartizarea sarcinilor membrilor echipei de lucru. Modalități de asigurare și controlul calității produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică</p> <p>Verificarea lucrului în bucătărie.</p> <p>Raport zilnic de gestiune. Inventarierea</p>	2		
Total		4		0

Unitatea de competență 3 - Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor

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, 	<p>Importanța legumelor și ciupercilor în alimentație.</p> <p>Clasificarea și caracteristica legumelor.</p> <p>Aprecierea organoleptică a calității legumelor</p> <p>Destinația culinară a legumelor și ciupercilor.</p> <p>Utilaje și mecanisme pentru prelucrarea primară a legumelor.</p> <p>Cerințe privind materia primă. Depozitarea materiei prime.</p>	2	<p>Realizarea procesului de prelucrare primară a legumelor tuberculifere și rădăcinoase</p> <p>Realizarea procesului de prelucrare primară a legumelor</p> <p>vărzoase, bulbifere și cu fruct</p>	4

<p>ustensilelor și echipamentului necesar prelucrării legumelor și ciupercilor;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Reguli de prelucrare culinară primară a legumelor.</p> <p>Forme de tăiere și destinația culinară a legumelor și ciupercilor</p> <p>Deșeuri obținute la prelucrarea primară .</p> <p>Calcul tehnologic</p>	2		
Total		4		4
Unitatea de competență 4. Prepararea supelor				
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 	<p>Importanța supelor în alimentație.</p> <p>Clasificarea și caracteristica supelor.</p> <p>Cerințele sanitaro-igienice pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a supelor.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea supelor. Vesela pentru prezentarea și servirea supelor.</p> <p>Clasificarea și caracteristica condimentelor</p> <p>Prepararea bulioanelor din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci.</p> <p>Modificările ce au loc la fierberea bulioanelor.</p>	2		

<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 sortimentului de supe limpezi și drese; - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii sortimentului de supe; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate și sănătate în muncă în realizarea proceselor tehnologice specifice preparării supelor; - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării supelor limpezi și drese (borș, șci, rasolnic, supe picante, supe din legume); - Aprecierea, în baza indicilor organoleptici, a calității: <ul style="list-style-type: none"> • supelor limpezi, • supelor drese; - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de supe în vederea servirii; - Prezentarea și servirea supelor; 	<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor limpezi. Aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.* Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.* Noțiuni despre calcularea sinecostului și prețurilor în Alimentația Publică. Calcul și evidență pentru supe</p>		<p>Zamă de găină cu tăiței de casă Ciorbe moldovenești Ciorbă delicioasă Ciorbă cu fasole Borș cu varză și cartofi. Borș cu fasole. Șci din varză proaspătă. Rasolnic de casă.</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor drese. Procesul tehnologic de preparare a borșurilor. Sortimentul, caracteristica. Procesul tehnologic de preparare a șciurilor. Sortimentul, caracteristica.</p>	2	<p>Supă picantă cu asorti de carne (soleancă). Supă de cartofi cu leguminoase. Supă pireu din ciuperci Ocroșcă de carne.</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a ciorbelor (rasolnicurilor) și supelor picante. Sortimentul, caracteristica. Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase. Sortimentul, caracteristica.</p>	2		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a supelor-pireu. Sortimentul, caracteristica. Supe 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.</p>	2		

<ul style="list-style-type: none"> • supelor pireu, • supelor de lapte, • supelor reci și dulci; <p>- Aprecierea calității supelor în baza indicilor organoleptici;</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de supe în vederea servirii;</p> <p>- Prezentarea și servirea supelor;</p>	<p>Supe reci și dulci. Baza lichidă pentru supele reci și dulci. Caracteristica și cerințe de calitate.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a supelor reci și dulci. Sortimentul, caracteristica.</p>	1		
Total		9		4

Specificații metodologice

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

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 formabili 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 formabililor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către formabilul. 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, formabililor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

Formabilul va demonstra că este capabil să:

- Asigure condițiile igienico-sanitare în timpul lucrului
- Respecte regulile de securitate și sănătate la locul de muncă
- 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
- 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
- Respecte normele igienico-sanitare personale și interne, precum și de securitate în muncă
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a legumelor prelucrate
- 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
- Prelucraze materia primă pentru prepararea supelor
- Utilizeze echipamentul și ustensilele conform tehnologiei de preparare a supelor
- Realizează 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;
- Prezintă 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
- În procesul de evaluare, formabilul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi formabililor 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, răzătoare și tocătoare, setul de cuțite al bucătarului, blender, cești pentru a măsura lichide, linguri pentru măsurat, spumieră, site, strecurători, ustensile pentru legume și fructe, ustensile pentru supe și bulioane, ustensile de tăiat, ustensile pentru bucate gata, ustensile pentru măsurat și contorizat timpul, aparate electrice speciale, suprafețe de tăiat (palette), vase pentru gătit, veselă pentru servire, rozete pentru condimente.

Oase alimentare, carne de bovină, sau de vițel, sau de ovină, carne de porcină, jambon fiert-afumat sau fiert, pulpă afumată – fiartă, slănină condimentată, crenvurști sau safalade, rinichi de bovină, carne de pasăre, sfeclă, varză proaspătă, varză murată, cartofi, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, mazăre verde conservată, roșii proaspete, ardei dulci, ardei iuți, castraveți murați, castraveți proaspeți, capere, măsline, 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 pâine, condimente (piper negru, roșu, frunză de dafin).

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe formabil.
Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția profesorului responsabil de predarea conținutului modulului.
Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale formabililor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către formabil. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Modulul 2 PREPARAREA SOSURILOR ȘI GARNITURILOR

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a sosurilor și garniturilor, 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	Studiul individual	Total
UC 1.	Prepararea sosurilor	10	2	10	
UC 2	Pregătirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci	6	4	10	
UC 3	Prepararea bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase.	6	2	10	
Total		22	8	30	60

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; 	<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>	2	<p>Sos roșu de bază</p> <p>Sos roșu de legume cu rădăcinoase (pentru înăbușirea cărnii)</p> <p>Sos roșu dulce-acriu</p> <p>Sos alb de bază</p> <p>Sos de ciuperci cu pireu de tomate</p> <p>Sos de lapte (dulce)</p> <p>Sos polonez</p> <p>Sos olandez</p> <p>Unt verde</p>	2

<p>- Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă la realizarea proceselor tehnologice specifice preparării sosurilor;</p> <p>- Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, <p>- Aprecierea, în baza indicilor organoleptici, a calității sosurilor;</p> <p>- Tendințe moderne în prepararea și servirea sosurilor;</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de sosuri în vederea servirii;</p>	<p>Procesul tehnologic de preparare a sosului roșu de bază și derivatelor lui. 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 *</p>		<p>Sos maioneză Sos maioneză cu verdeață Sos hrean Sos mujdei (I variantă) Dresură pentru salate Sos Marinadă cu vin</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de carne.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de pește.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de bulion de ciuperci.</p>	2	<p>Sos de ciocolată Sos din fragi sau zmeură, sau vișină</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de lapte.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de smântână.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ouă - unt.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a amestecurilor cu unt.</p>	2		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de oțet.</p>	2		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a sosurilor dulci.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a varietăților de sosuri dulci.</p> <p>Tendințe moderne în prepararea și servirea sosurilor.</p>	2		
Total		10		2

Unitatea de competență 2: Pregătirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci				
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 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 pregătirii bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci; 	<p>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.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și veselă pentru prezentare și servire (grătar, friteuză, cuptor)</p>	2	Pireu din cartofi cu ceapă călită Legume fierte în sos de lapte Cartofi prăjiți fri bare Zraze de cartofi cu smântână Legume la grătar	
<ul style="list-style-type: none"> - Selectarea sortimentului de garnituri în vederea servirii preparatelor din carne și pește; - Selectarea sortimentului de sosuri în vederea pregătirii și servirii bucatelor din legume și ciuperci; 	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte. Sortimentul, caracteristica organoleptică, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.* Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor*.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume fierte în apă scăzută.</p>	2		
<ul style="list-style-type: none"> - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă la 	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.</p>			

<p>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>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume înăbușite.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</p>	2	<p>Tocană de legume</p> <p>Sarmale de legume cu crupe de porumb</p> <p>Cartofi copti cu sos de smântână</p> <p>Ruladă de cartofi cu legume și smântână</p> <p>Crochete din cartofi</p>	
Total		6		4
Unitatea de competență 3: Prepararea bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase.				
<p>- Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din 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</p>	<p>Importanța bucatelor și garniturilor din: leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație.</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>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase prăjite, înăbușite și coapte.</p>	2	<p>Leguminoase cu piept afumat și sos roșu</p> <p>Budincă din leguminoase și cartofi cu smântână</p> <p>Pireu din leguminoase cu slănină și ceapă</p> <p>Fasole înăbușite în sos</p> <p>Terci din hrișcă sfărâmicioasă cu ceapă</p> <p>Terci din orez cu prune uscate</p> <p>Crochete din făină de porumb cu brânză</p> <p>Mămăligă</p> <p>Budincă de orez cu brânză de vaci și sos de mere</p>	

<p>și paste făinoase;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din: <ul style="list-style-type: none"> • leguminoase fierte, • leguminoase înăbușite, • leguminoase prăjite, • leguminoase coapte, - Aprecierea indicilor de calitate a bucatelor din leguminoase; - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării terciurilor de consistență fărâmicioasă, densă și lichidă; - Aprecierea calității terciurilor de diferită consistență conform indicilor organoleptici - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din paste făinoase fierte și coapte; - Aprecierea calității bucatelor din paste făinoase conform indicilor de organoleptici; - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate și garnituri din crupe, leguminoase și paste făinoase în vederea servirii. 	<p>Procesul tehnologic de preparare a terciurilor de consistență: fărâmicioasă, densă și lichidă. Sortimentul bucatelor din terciuri de consistență: fărâmicioasă și densă. Procesul tehnologic de fierbere a pastelor făinoase prin diverse metode. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din paste făinoase fierte.</p>	2	Macaroane fierte cu șuncă și pastă de tomate	
Total		6		2

Specificații metodologice

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Prepararea bucatelor și garniturilor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

Sugestii de evaluare

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

Formabilul 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
- prepară sortimentul de 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;
- 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

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele/garniturile propuse și sosul ce se asociază cu garnitura aleasă. 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, formabilul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi formabililor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

Echipament tehnologic

Cuțit cuneiform, spumieră, cuțit conielat, tel de sârmă, farfurie întinsă, răzătoare pentru răzuirea legumelor și sită pentru strecurarea

sosului, lopățică de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos. Cazan, tel de sârmă, 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

Cartofi, lapte, ceapă, morcov, nap, varză, mazăre verde, ouă, pesmeți, grăsime culinară, smântână, bulion, piure de tomate, făină de grâu, 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.

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 3. PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ, BRÂNZĂ DE VACI, BUCATELOR DULCI ȘI DIN ALUAT

Scopul modului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor din ouă, brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Studiul individual	Total
UC 1.	Prepararea bucatelor din ouă	4	2	5	
UC 2.	Prepararea bucatelor din brânză de vaci	4	2	5	
UC 3.	Prepararea bucatelor dulci	6	2	10	
UC 4.	Prepararea bucatelor din aluat	7	2	10	
Evaluare modul		1			
Total		22	8	30	60

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 și sosuri în vederea servirii bucatelor din ouă; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate în procesul tehnologic - Aprecierea calității bucatelor 	<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>	2		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă fierte. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata*.</p> <p>Calcul și evidență pentru bucatele din ouă. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor*.</p> <p>Vesela pentru prezentarea și servirea bucatelor din ouă.</p>	2	<ul style="list-style-type: none"> - Ouă fierte - Terciuleț natural - Ouă prăjite ochi cu produse de carne - Ochiuri cu brânză de oi - Scrob moldovenesc - Omleta cu adaos 	2
Total		4		2
Unitatea de competență 2. Prepararea bucatelor din brânză de vaci				
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 brânză de vaci. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din brânză de vaci. 	<p>Importanța bucatelor din brânză de vaci în alimentație. Caracteristica merceologică a brânzei de vaci. Clasificarea bucatelor din brânză de vaci. Principiile de selectare a sosurilor și a altor produse de garnisire pentru bucatele din brânză.</p>	2		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Ustensile și veselă pentru prelucrarea primară și prepararea bucatelor din brânză de vaci. Vesela pentru prezentarea și servirea bucatelor din brânză de vaci.			
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânză de vaci fierte.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din brânză de vaci prăjite și coapte.</p>	2	<ul style="list-style-type: none"> - Papanăși fierți - Papanăși din brânză prăjiți - Papanăși cu stafide și nuci - Papanăși din brânză cu morcov - Sufleu copt din brânză - Budincă din brânză - Sufleu fiert la aburi din brânză 	2
Total		4		2
Unitatea de competență 3. 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. 	<p>Importanța bucatelor dulci în alimentație. Clasificarea bucatelor dulci. Produse folosite la prepararea bucatelor dulci și prelucrarea lor. Caracteristica merceologică a materiilor prime (fructe, pomușoare, zahăr, produse zaharoase).</p> <p>Ustensile și veselă pentru prepararea bucatelor dulci și a veselei pentru prezentare și servire.</p> <p>Procesul tehnologic și reguli sanitaro-igienice de pregătire a fructelor și pomușoarelor către servire: naturale, uscate și congelate.</p> <p>Formele de tăiere, ornare și prezentare. Pricipiile de garnisire.</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> - Prune uscate cu frișcă spumată - Prune cu nuci în sirop - Mere sau pere în sirop - Chisel de lapte - Chisel de vin roșu cu frișcă - Mouss din mere - Cremă de vanilie - Mere prăjite în aluat - Șarlotă de mere cu sos de caise - Orez cu prune - Mere coapte cu frișcă spumată și nuci 	1

<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 - Aprecierea calității bucatelor dulci conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate dulci în vederea servirii. - Montarea bucatele dulci pe obiecte de inventar adecvate pentru servire. 	<p>Clasificarea compoturilor. Procesul tehnologic de preparare a compoturilor din fructe și pomușoare proaspete, uscate și congelate.</p> <p>Clasificarea chiselurilor. 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>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>Procesul tehnologic de preparare a budincilor.</p> <p>Sosuri pentru servire.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a sufleurilor. Produse de garnisire pentru servire.</p>			
<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. 	<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.</p>	2	<ul style="list-style-type: none"> - Ceai cu lămâie - Cafea cu lapte - Băutură cacao cu lapte - Cafea Glasse - Vin fiert cu zahăr (Izvar) - Cocktailuri lactate 	1

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Vesela pentru prezentare și servire. 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>		<ul style="list-style-type: none"> - Ciocolată cu frișcă spumată 	
Total		6		2
Unitatea de competență 4. Prepararea bucatelor din aluat				
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. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului nedospit pentru: <ul style="list-style-type: none"> • pelmeni, • colțunași, • clătite 	<p>Importanța produselor din aluat în alimentație. Caracteristica merceologică a materiilor prime pentru produse din aluat și pregătirea acestora pentru utilizare.</p> <p>Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semifabricatelor și preparatelor din aluat.</p> <p>Veselă pentru prezentarea și servirea preparatelor din aluat.</p> <p>Clasificarea aluaturilor pentru prepararea articolelor culinare.</p> <p>Sortimentul preparatelor culinare din aluat nedospit.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a umpluturilor pentru preparate din aluat.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru pelmeni. Sortimentul de pelmeni.</p>	4	<ul style="list-style-type: none"> - Pelmeni din carne de bovină și porcină fierte cu oțet - Pelmeni din carne de bovină și porcină prăjite cu unt - Colțunași cu brânză de vaci cu smântână - Colțunași cu cartofi și ceapă cu unt - Clătite cu gem și zahăr farin - Plăcintă prăjită cu brânză de vaci cu mărar - Plăcintă coaptă cu varză. - Învârtită cu brânză de vaci - Învârtită cu brânză de oi - Plăcintă cu brânză de oi și cartofi 	1

<ul style="list-style-type: none"> • plăcinte • învîrtite. <ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea calitatății aluatului nedospit conform indicilor organoleptici. - Realizarea proceselor tehnologice pentru prepararea umpluturilor. - Aprecierea calitatății umpluturilor conform indicilor organoleptici. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării articolelor din aluat nedospit. - Aprecierea calității preparatelor din aluat nedospit conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a preparatelor din aluat nedospit în vederea servirii. - Prezentarea preparatelor din aluat nedospit pentru servire. 	<p>Tehnici de modelare a semifabricatelor de pelmeni.</p> <p>Tratarea termică a pelmenilor. Aprecierea calității preparatului gata. Condiții și termeni de păstrare. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*</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>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru clătite. Prepararea foilor de clătite.</p> <p>Tehnici de modelare a clătitelor cu diverse umpluturi.</p> <p>Tratarea termică a clătitelor.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului pentru plăcinte. Tehnici de modelare a plăcintelor. Tratarea termică a plăcintelor.</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>Procesul tehnologic de preparare a aluatului foietaj. Sortimentul preparatelor din aluat foietaj.</p> <p>Tehnici de modelare a preparatelor din foietaj. Coacerea preparatelor din foietaj.</p>			
<p>Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii preparatelor din aluat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii preparatelor din aluat. 	<p>Metode de preparare a aluatului 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</p>	3	<p>Pateuri coapte cu mere</p> <p>Pateuri coapte cu varză</p> <p>Gogoașe</p> <p>Blinele cu smîntînă</p> <p>Crenvurști coapte în aluat</p> <p>Pateuri prăjite cu gem</p>	1

<ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării aluatului dospit cu și fără maia. - Aprecierea calității aluatului dospit conform indicilor organoleptici. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării articolelor din aluat dospit cu și fără maia, respectând normele sanitaro-igienice și cerințele securității și sănătății în muncă - Aprecierea calității articolelor din aluat dospit conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a preparatelor din aluat dospit în vederea servirii. - Prezentarea preparatelor din aluat dospit pentru servire. 	<p>preparatelor culinare din aluat dospit fără maia. Tehnici de modelare. Tratarea termică (prăjire și coacere). Aprecierea calității preparatului gata. Condiții și termeni de păstrare. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.*</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit cu maia. Sortimentul preparatelor culinare din aluat dospit cu maia. Procesul tehnologic de preparare a preparatelor culinare din aluat dospit cu maia. Tehnici de modelare. Tratarea termică. Calcul și evidență pentru preparatele din aluat.</p>		<p>Cebureci Beleașuri Chiflă de casă Brânzoaice Plăcintă cu dovleac Plăcintă cu măr</p>	
Total		7		2

Se recomandă realizarea de către fiecare formabil a lucrărilor practice propuse. Prepararea bucatelor indicate este la discreția maistrului 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 bucatelor din ouă și brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat.

Sugestii de evaluare

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

Formabilul va demonstra că este capabil să:

- Argumenteze importanța bucatelor din ouă și brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat.
- Descrie sortimentul și caracteristica bucatelor din ouă și brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat.
- Pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor.
- Realizeze procesele tehnologice de pregătire a bucatelor din ouă și brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat: ouă fierte, prăjite, scrob, omlete, papanăși din brânză de vaci, sufleuri, budinci, bucate dulci calde și reci, compoturi, chiseluri, jeleuri, oussuri, sambukuri, creme, băuturi fierbinți și reci, pelmeni, colțunași, clătite, plăcinte, învârtite, pateuri, blinele, gogoși, brânzoaice.
- Utilizeze utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor din ouă și brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat.
- Decoreze estetic bucatelor din ouă și brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat.
- 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 din ouă și brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat.
- Calculeze sinecostul și prețul bucatelor din ouă și brânză de vaci, bucatelor dulci și bucatelor din aluat

Echipament tehnologic

Fierbător pentru ouă, tigaie de porție, sită pentru pasarea brânzei de vaci, suporturi pentru servirea ouălor, farfurie întinsă, tigaie, cratiță, castron. 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, mașină de tocat electrică, friteuză, sucitor, cratiță pentru soteu, dispozitiv de tăiat aluatul, pisălog, platou de cofetărie, făcăleț, tigaie pentru clătite, forme pentru pizza, tigaie, tel, poș de cofetărie, ceainic, cratiță pentru soteu, dispozitiv de tăiat aluatul, pisălog, pensulă, scafă, tavă, fritează.

Materie primă

Ouă, margarină de masă, unt, ceapă verde, mărar, sare, brânză de vaci, făină de grâu, zahăr, smântână, dulceață, crupe de griș, pesmeți, cașcaval, morcov, stafide, nuci, ulei, 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, făină de grâu, dovleac, cașcaval topit, brânză de vaci, brânză de oi, ceapă, cartofi, mere, sare, piper negru măcinat, vanilină, drojdii presate, zahăr pudră, oțet 3%, ulei vegetal, magiun, dulceață, stafide, nuci, vișină, mac, apă.

Modulul 4 PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE

Scopul modulului: 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	Studiul individual	Total
UC 1.	Prelucrarea primară a peștelui	4		6	
UC 2.	Prepararea bucatelor din pește fiert, prăjit, înăbușit, copt	8	4	6	
UC 3.	Prepararea bucatelor din masă tocată de pește	6	2	8	
UC 4.	Prepararea bucatelor din fructe de mare.	4	2	10	
Total		22	8	30	60

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>	2		
	<p>Procesul tehnologic de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos:</p> <p>Decongelarea peștelui (congelat); Desolizarea peștelui; Spălarea peștelui; Eviscerarea peștelui; Scoaterea pielii de pe pește (opțional)</p>	2		
<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.</p> <p>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>Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a peștelui</p>			
Total		4		
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>	2	<p>Pește fiert cu pireu de cartofi și sos polonez</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și în apă scăzută. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata*. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.* Vesală pentru prezentarea și servirea bucatelor din pește.</p>	2		
<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, 	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime (fri).</p>		<p>Pește prăjit fri cu cartofi prăjiți Pește prăjit cu sos mujdei Pește prăjit cu unt verde cu cartofi prăjiți și sos de tomate Pește prăjit în aluat Pește prăjit la grătar Pește ca la Chișinău Pește cu legume Pește copt cu sos de smântână</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește înăbușit.</p>			

<p>copt, înăbușit și din masă tocată) conform indicilor organoleptici.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montarea preparatelor gata pentru servire. - Asigurarea condițiilor de păstrare a bucatelor din pește în vederea servirii. 	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește copt.</p> <p>Calcul și evidență pentru bucate din pește</p>	2		
Total		8		4
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 procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masă tocată de pește. - 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. 	<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>	2	<p>Pîrjoale cu pireu de cartofi și sos de tomate</p> <p>Chifteluțe de pește ca la moldoveni</p> <p>Zraze tocate de pește cu cartofi prăjiți</p> <p>File de pește umplut</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din masă tocată pentru șnițel. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității semifabricatelor.</p>	2		
	<p>Tratarea termică a semifabricatelor din masă tocată de pește.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a peștelui umplut prin diverse metode.</p> <p>Prezentarea preparatelor gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor.</p> <p>Calcul tehnologic pentru pregătirea bucatelor din masă tocată de pește</p>	2		
Total		6		2

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. 	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.	2	Creveți cu orez Creveți copti în sos de smântână Calmari în sos de tomate	
	Calcul și evidență pentru bucate din fructe de mare	2		
Total		4		2

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, formabililor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului.

Formabilul 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
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici
- Prezinte pentru servire preparatul gata
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea bucatelor din pește

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 lămîie, făină de grîu, oțet 3%, vin alb sec, sare, lapte, ouă, chimen, muștar, piper negru măcinat, muștar praf, muștar de masă, tarhon, coriandru, nuci, apă, ulei vegetal, lămîie, cartofi, smîntînă, făină de porumb.

Modulul 5 PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE

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

Administrarea modulului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Studiul individual	Total
UC 1.	Prelucrarea primară a cărnii	8		10	
UC 2.	Prepararea bucatelor din carne	10	8	14	
UC 3.	Prelucrarea primară a păsărilor domestice	4		8	
UC 4.	Prepararea bucatelor din pasăre	6	7	13	
Evaluare modul		2			
Total		30	15	45	90

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1: Prelucrarea primară a cărnii				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - Aprecierea organoleptică a calității cărnii; - Aplicarea proceselor tehnologice specifice prelucrării cărnii, respectând 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 	<p>Importanța cărnii și a subproduselor în alimentație.</p> <p>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</p>	2		
<ul style="list-style-type: none"> grăsimilor și tendoanelor; Sortarea cărnii după destinația culinară); - 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; 	<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.</p> <p>Cerințe față de calitatea cărnii prelucrate primar, termeni și condiții de păstrare.</p>	2		

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor bucăți mari pentru fierbere, prăjire și înăbușire Sortimentul semifabricatelor, caracteristica, aprecierea calității.*</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor porționate, naturale și pane, din carne de bovină, porcină și ovină.</p> <p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor de carne de bovină, porcină și ovină și subproduse în bucăți mici.</p>	2		
	<p>Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse din masă tocată din carne: naturală și pentru pârjoale.</p>	2		
- Gestionarea deșeurilor în procesul de prelucrare primară a cărnii.				
Total		8		-
Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din carne				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din carne; - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din carne; - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor din carne; - Asocierea garniturilor și sosurilor în vederea preparării și servirii bucatelor din carne ; - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate și sănătate în muncă în 	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne și subproduse fierte. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor finite*.</p> <p>Veselă pentru prezentarea și servirea bucatelor din carne.</p>	2	<p>Carne fiartă cu hrișcă sfărâmicioasă și sos roșu de Pârjoală naturală la aburi cu cartofi fierți și sos la aburi Papanashi ca la Tiraspol cu garnitură complexă Costiță la grătar cu garnitură complexă</p>	2
	<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>Procesul tehnologic de preparare a</p>	2		<p>Biftec natural cu cartofi prăjiți și sos roșu</p>

<p>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>bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse prăjite în bucăți porționate, naturale și panate.</p>		<p>Șnițel de porc</p> <p>Pârjoală naturală 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>	2	<p>Friptură cu paste făinoase</p> <p>Befstoganov cu piure de cartofi</p> <p>Frigărui din porcină</p>	
<p>· tocătură naturală și pentru pârjoale din carne de bovină, porcină și ovină.</p> <p>- Aprecierea calității bucatelor din carne, în baza indicilor organoleptici;</p> <p>- Montarea preparatelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire;</p> <p>- Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate din carne în vederea servirii;</p>	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse înăbușite.</p>		<p>Friptură ca acasă</p> <p>Carne de bovină înăbușită cu prune uscate cu pireu de cartofi</p>	
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină și subproduse coapte.</p>	2	<p>Tocană din carne de porcină cu mamaligă</p> <p>Sarmale moldovenești cu smântână</p> <p>Carne înăbușită cu gutui</p>	2
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocătură naturală din carne de bovină, porcină și ovină.</p>	2	<p>Musaca din cartofi cu carne</p> <p>Paste coapte cu carne</p>	

	Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocătură pentru pîrjoale din carne de bovină, porcină, ovină.		Biftec tocat cu ceapă și cartofi prăjiți Zraze tocate cu pireu de cartofi și sos de ceapă Ruladă cu ou și ceapă cu cartofi fierți Șnițel natural tocat cu leguminoase fierte Mititei la grătar Chiftele moldovenești	2
Total		10		8
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. 	<p>Importanța bucatelor din pasăre în alimentație.</p> <p>Clasificarea și caracteristica speciilor de pasăre livrate în unitățile de alimentație publică. Aprecierea organoleptică a calității și destinația culinară.</p> <p>Caracteristica merceologică a cărnii de pasăre.</p> <p>Cerințe privind materia primă și depozitarea acesteia. Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a păsării.</p> <p>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.</p> <p>Deșeurile obținute în urma tranșării.</p> <p>Prelucrarea subproduselor și utilizarea culinară.</p> <p>Calcul tehnologic pentru prelucrarea primară a cărnii de pasăre</p>	2		

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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. Procesul tehnologic de prelucrare a subproduselor de pasăre. Procesul tehnologic de preparare a masei tocate de pasăre pentru pîrjoale și sufleu.</p>	2		
Total		4		0
Unitatea de competență 4: Prepararea bucatelor din pasăre				
<ul style="list-style-type: none"> - Determinarea cantitativă (asa, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din pasăre. - Selectarea materiilor prime de bază și auxiliare necesare pregătirii bucatelor din pasăre. - Utilizarea vaselor, ustensilelor și a echipamentelor tehnologice necesare pregătirii bucatelor din pasăre - Selectarea sortimentului de garnituri și sosuri în vederea servirii bucatelor din pasăre. - Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din carne. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din: <ul style="list-style-type: none"> • pasăre și subproduse fierte, • pasăre și subproduse prăjite prin metoda de 	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse fierte. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatului gata.</p>	2	<p>Pasăre fiartă cu garnitură Pasăre în sos roșu cu cartofi fierți Șnițel de pasăre Cotlet natural Pui prăjit cu sos mujdei</p>	2
	<p>Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse înăbușite.</p>	2	<p>Pîrjoală ca la Kiev Pîrjoală ca la capitală Pui Tabaka Ragu (iahnie, tocană) din pasăre sau subproduse din pasăre Pilaf din pasăre Pășare înăbușită în sos cu legume Ciulama de pui Ostropel cu mămligă Friptură poftoasă</p>	2

bază și în cantități mari de grăsime, • pasăre și subproduse înăbușite, • tocătură de pasăre pentru pîrjoale și sufleu, - Aprecierea calității bucatelor din carne de pasăre, în baza indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de bucate din pasăre și subproduse în vederea servirii. - Montarea preparatelor pe obiecte de inventar adecvate pentru servire	Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din tocătură de pasăre pentru pîrjoale și sufleu.	2	Pîrjoale cu pireu de cartofi și sos roșu de bază Bitoc tocat preparat la aburi sub sos alb cu ou și cu orez Perișoare din pasăre cu pireu de cartofi Zraze din pasăre cu paste fierte Pîrjoale tocate de pasăre coapte cu sos de lapte, cartofi fierți și sos roșu de bază	3
Total		6		7

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.

*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, formabililor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modului.

- 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
- 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

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 gâtul de porcină, pieptul și spata de vițel, spată, partea de subspată, pieptul, carne pentru pârjoale 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 grâu, făină de porumb, pîreu de tomate, usturoi, vin alb sec, oâet, frunze de edafin. hrișcă, orez, paste făinoase, sare, zahăr, pîine din făină de grâu, pesmeți, piper negru măcinat, piper roșu măcinat, smîntînă.

Modulul 6 PREPARAREA BUCATELOR RECI, BUCATE DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ ȘI ALIMENTAȚIA CURATIVĂ

Scopul modulului: Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde, respectând procesul tehnologic și cerințele sanitaro-igienice. Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor din bucătăria internațională, preponderent din cea franceză, italiană, greacă și japoneză, precum și formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor dietetice, respectând procesul tehnologic și regulile sanitaro-igienice.

Administrarea modulului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Studiul individual	Total
UC 1.	Prepararea gustări reci și calde	8	2	10	20
UC 2.	Prepararea bucatelor din bucătăria internațională	8	4	10	22
UC 3.	Prepararea bucatelor din alimentația curativă	5	2	10	17
Evaluare modul		1	-	-	1
Total		22	8	30	60

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Prepararea gustărilor reci și calde				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
<ul style="list-style-type: none"> - sificarea 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 procesul de preparare a bucatelor și gustărilor reci; - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării gustărilor reci și calde; - Prepararea tartinelor simple și compuse; - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării salatelor; Procesul tehnologic de preparare a tartinelor descoperite și a sandvișurilor. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării gustărilor reci și calde. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor/gustărilor reci și calde pentru banchete. - Aprecierea calității tartinelor în baza indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a tartinelor. 	<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. Regulile sanitaro-igienice respectate la prepararea gustărilor și bucatelor reci. Principiile moderne de ornare a gustărilor și bucatelor reci. Utilaje, mecanisme, ustensile și veselă pentru prepararea gustărilor și bucatelor reci și a veselei pentru prezentare și servire. Clasificarea tartinelor. Procesul tehnologic de prezentare a preparatelor gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor reci și calde. Clasificarea salatelor. Produsele folosite la prepararea salatelor și pregătirea preventivă a acestora. Regulile sanitaro-igienice respectate la prepararea salatelor. Principiile moderne de prezentare a salatelor. Procesul tehnologic de preparare a salatelor din legume: crude și fierte. Principiile de selectare a dresurilor pentru salate. Sortimentul, caracteristica, aprecierea calității și prezentarea preparatelor gata. Reguli de etică și estetică la servirea preparatelor* Procesul tehnologic de preparare a salatelor din: pește, carne și pasăre. Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci din legume, ciuperci, pește, carne. Procesul tehnologic de preparare a</p>		<p>Tartine simple Tartine închise Sandwich Canape Salată din legume proaspete în diverse variante Salată de carne Vinegretă de legume Salată de cartofi Pește prăjit în marinadă Pate de ficat Julien de pasăre Julien de ciuperci Ciuperci în sos de smântână</p>	2

Montarea tartinelor pe obiecte de inventar adecvate servirii.	gustărilor/bucatelor reci din pește în aspic. Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci din carne și produse gastronomice.			
Total		8		2

Unitatea de competență 2 - 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. <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Aprecierea rolului bucătăriei internaționale. Obiceiuri și tradiții culinare, ca parte a moștenirii culturale, la diferite popoare. Factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare. Particularitățile bucătăriei franceze. Materii prime. Metode de tratament culinar. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire.</p>	2	<p>Sos tartar Salată Cezar Gordon bleu Pui cu glazură de muștar și miere Ratatui la cuptor Pizza Neapolitana Lasagna Supa minestrone Salată grecească Salată cu avocado și creveți Ciorbă cu perișoare a la grec Pui grecesc marinat Tartar de fructe Salată din fructe</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor din bucătăria internațională. 	<p>Particularitățile bucătăriei italiene. Materii prime. Metode de tratament culinar. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire.</p>	2		

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Particularitățile bucătăriei grecești. Materii prime. Metode de tratament culinar. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire</p>	2		
	<p>Particularitățile bucătăriei japoneze. Materii prime. Metode de tratament culinar. Sortimente specifice, tehnici de preparare și servire</p>	2		
Total		8		4
Unitatea de competență 3 – Prepararea bucatelor din alimentația curativă				
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. Noțiuni de dietoterapie. Rolul dietoterapiei: preventiv și curativ. Principiile științifice ale alimentației curative și formele de organizare.</p>	1	<p>Prepararea supei pireu din morcov Prepararea sosului roșu dulce-acriu Prepararea pilafului din orez cu fructe Pireu de cartofi cu morcov Knele din pește cu paste făinoase fierte și unt Befstroganov din bovină cu pireu din morcov Omletă din albuș de ou cu carne la aburi Morcov cu mere Varză albă cu mere Băutură din mere și lămâie Băutură vitaminizată din măceș</p>	4
	<p>Metodele tehnologice de prelucrare a produselor în alimentația dietetică. Metodele regimului menajat: mecanice, chimice și termice. Caracteristica lor. Îmbogățirea rației zilnice cu vitamine. Folosirea produselor vitaminizate.</p>	1		
	<p>Particularitățile de alegere a produselor alimentare și de preparare a bucatelor pentru diferite diete. 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>	2		

			Cremă de vanilie pe frișcă Budincă de griș cu mere	
prepararea bucatelor dietetice. - Realizarea proceselor tehnologice specifice preparării bucatelor dietetice. - Aprecierea calității bucatelor dietetice conform indicilor organoleptici. - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului bucatelor dietetice în vederea servirii.	(Nr.9), caracteristica. Dieta alimentației raționale (Nr.15), caracteristica. Principiile generale de tratare cu ajutorul dietei. Particularitățile de preparare a bucatelor din alimentație curativă. Sortimentul, caracteristica, reguli de servire. Utilaje și mecanisme utilizate.	1		
Total		5		4

Sugestii de evaluare:

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

Formabilul 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 brânzetur, 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
- 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
- Descrie sortimentul bucatelor din Bucătăria internațională.
- Analizeze calitatea preparatelor dietetice și din bucătăria internațională.
- Respecte normele sanitaro-igienice la prepararea bucatelor dietetice și din bucătăria internațională.

În procesul de evaluare, formabilul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor, cadrul didactic va oferi formabililor 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, piuă pentru usturoi, platouri de ceramică sau de metal, salatiere, tigaie. 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.

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 murăți, varză murată, roșii proaspete, vinete proaspete, usturoi, lămâie, verdeață de mărar, pătrunjel, zahăr, oțet 3%, ulei vegetal, pireu de tomate, smântână, brânză de Olanda.

V. Sugestii metodologice

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

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

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

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

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice 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, formabilul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.
- **Lucrarea practică:** metodă didactică care constă în executarea de către formabili 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; formabilii vor efectua acțiunea în mod repetat și în diferite situații; exercițiile propuse trebuie să contribuie la creșterea progresivă a gradului de independență a formabililor; 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.

- dorința de a descoperi soluția, iar formabilii 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 formabilii 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 formabili 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 formabili;
- Acumularea de dovezi se realizează continuu pe perioada parcurgerii modulului.
- Evaluarea rezultatelor modulului se realizează în baza tuturor dovezilor, acumulate atât în procesul de evaluare formativă, cât și sumativă.

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

O condiție de importanță majoră pentru asigurarea unei învățări eficiente este ca formabilul 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 formabililor.

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 formabilii 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 formabilii 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 sumativă,
- evaluarea pentru certificare.

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora formabilii 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 formabililor.

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 formabilului, 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 formabilului 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 formabililor 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 formabililor 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 formabili a cunoștințelor, abilităților și competențelor specifice modulului.
- Oferă profesorului informații referitor la modul și gradul de realizare de către formabili a activităților planificate.
- Oferă profesorului informații de diagnosticare referitor la dificultățile cu care se confruntă formabilii 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 formabililor la sfârșitul unei perioade îndelungate de instruire

(ciclu de învățămînt). Conform curriculumului o astfel de evaluare este realizată la încheierea procesului de instruire/formare, prin care formabilul 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, încercînd 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 din25.05.2010 "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., Așceulova 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 Еронина. Кишинев, 1971
29. Диетическое питание в столовых. Сборникрецептур и технология приготовления блюд. Издательство “Экономика”- Москва, 1971.
30. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Сборник рецептов 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.

