



Ministerul Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova

ORDIN

18.12.2014 nr. 588

mun. Chișinău

Cu privire la aprobarea Curricula
pentru învățământul profesional tehnic
secundar în domeniul *Servicii personale*

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

ORDIN:

1. Se aprobă Curriculumul pentru învățământul profesional tehnic secundar în domeniul de formare profesională *Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică, meseria Barman*, cod 1013001;
2. Curriculumul aprobat în pct. 1 al prezentului ordin este obligatoriu pentru programele de studii la meseria nominalizată.
3. Autorii de Curriculum vor organiza seminare de diseminare în vederea implementării curriculumului aprobat.
4. Instituțiile de învățământ profesional tehnic vor asigura implementarea prevederilor prezentului ordin.
5. Monitorizarea executării prezentului ordin se atribuie Direcției Învățământ profesional tehnic (dl. Silviu Gîncu).
6. Controlul asupra executării prezentului ordin se pune în sarcina dlui Igor ȘAROV, Secretar general de stat.

Ministru



Monica BABUC



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

"Aprobat"

prin Ordinul Ministrului Educației,
Culturii și Cercetării
nr. 588 din 18 · 12 · 2017

Ministru

Monica Babuc



Curriculumul modular

Meseria: Barman

Codul meseriei – 1013001

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

Curriculumul a fost elaborat în cadrul Proiectului *EuropeAid/133700/C/SER/MD/12*

"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională

în Republica Moldova",

implementat cu suportul financiar al Uniunii Europene



Autori:

1. Țurcanu Ludmila, profesor de discipline de specialitate, grad didactic I, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor
2. Mocan Dina, profesor de discipline de specialitate, grad didactic I, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor

Aprobat de:

Consiliul metodic-științific al Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.



Director


Silvia Proțiu

30" mai 2017

Recenzenți:

1. Anatol Gremalschi, profesor, expert Proiectul de asistență GOPA
2. Vasilița Ala, director general SRL „Dragonul Roșu”, adresa: str. Strii 13A, mun. Bălți.
3. Palamarcu Roman, director general, Restaurantul „Briliant”, adresa: str. Strii 11, mun. Bălți.

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>.

Aviz

la Curricula modulare la profesia "*Barman*", pentru formarea profesională a specialiștilor calificați din Republica Moldova

Curricula au fost elaborate în cadrul Proiectului Europe Aid/133700/C/SER/MD/12 "Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională în Republica Moldova".

Realizarea unui învățământ profesional de calitate în contextul realităților socio-economice actuale impune o nouă abordare a procesului de învățământ, care vizează formarea la elevi a unui sistem de competențe necesare pentru integrarea pe piața muncii și pentru învățarea pe parcursul întregii vieți.

Curricula sunt destinate cadrelor didactice din învățământul profesional secundar, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curricula pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la profesia Barman.

Complexitatea activității se referă la soluționarea sarcinilor practice tipice. Barmanul 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.

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.

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.

Prezentă curricula sunt structurate pe module. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti elevul pentru realizarea anumitor sarcini de muncă. Structurarea modulară a curricula oferă posibilitatea de a dobândi cunoștințe, abilități și atitudini, și respectiv, de a forma competențele profesionale.

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

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.

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

1. Pregătirea barmanului pentru activitatea profesională
2. Amenajarea spațiilor de servire
3. Pregătirea materiei prime pentru prepararea băuturilor în baruri
4. Prepararea băuturilor
5. Întocmirea documentelor de evidența operativă

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

Concluzie: conținutul curricula este valoros pentru practica educațională și se recomandă pentru a fi valorificat în procesul de instruire de către factorii educaționali din învățământul profesional tehnic secundar și corespunde cerințelor documentelor normative.

Directorul general, Restaurantul „Briliant”,
adresa: str. Strii 11,
mun. Bălți.



Palamarcu Roman

Aviz

la Curricula modulare la profesia "*Barman*", pentru formarea profesională a specialiștilor calificați din Republica Moldova

Curricula au fost elaborate în cadrul Proiectului Europe Aid/133700/C/SER/MD/12
"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională în Republica Moldova".

Pentru realizarea curricula la profesia *Barman* au stat la bază următorii factori:

- ❖ legătura dintre cerințele pieței muncii și formarea profesională;
- ❖ formarea și dezvoltarea competențelor profesionale.

Curricula sunt destinate cadrelor didactice din învățământul profesional secundar, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la profesia *Barman*.

Autorii acestor curricula sunt profesori, care predau în grupele de *Barman*. Curricula conține toate compartimentele prevăzute de actele normative în vigoare.

Prezentele curricula sunt structurate pe module. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti elevul pentru realizarea anumitor sarcini de muncă. Structurarea modulară a curricula oferă posibilitatea de a dobândi cunoștințe, abilități și atitudini, și respectiv, de a forma competențele profesionale.

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

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte a materiei de studiu din diverse domenii/discipline, precum și a activităților de învățare, și integrarea acestora în unități logice de învățare/module care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Prin urmare, conținuturile modulului sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care impune elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor conținuturi.

Curricula respective contribuie la adaptarea ofertei educaționale la cerințele pieței muncii în vederea formării unui număr suficient de muncitori competitivi și capabili să prepare băuturi și să servească clienții cu amabilitate.

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

1. Pregătirea barmanului pentru activitatea profesională
2. Amenajarea spațiilor de servire
3. Pregătirea materiei prime pentru prepararea băuturilor în baruri
4. Prepararea băuturilor
5. Întocmirea documentelor de evidența operativă

Scopul acestor curricula constă în formarea competențelor, deprinderilor, abilităților practice de creare.

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

În concluzie, pot afirma că conținutul curricula este valoros pentru practica educațională și se recomandă pentru a fi valorificat în procesul de instruire de către factorii educaționali din învățământul profesional tehnic secundar și corespunde cerințelor documentelor normative.

Director general SRL „Dragonul Roșu”,
adresa: str. Strii 13A, mun. Bălți



Vasilița Ala

Inventarul
documentelor din componența Curriculumului modular
conform Planului de învățământ, aprobat prin Ordinul Ministerului Educației, Culturii și
Cercetării

nr. 588 din 18.12.2017

	Denumirea modulelor
1	Pregătirea barmanului pentru activitatea profesională
2	Amenajarea spațiilor de servire
3	Pregătirea materiei prime pentru prepararea băuturilor în baruri
4	Prepararea băuturilor
5	Întocmirea documentelor de evidență operativă
	Instruire practică
	Practica în producție

Director adjunct _____



Zinaida Babaian

„ 30” _____ mai 2017

CUPRINS

Preliminarii	5
I. Concepția curriculumului modular	5
II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională	8
III. Structura modulelor	10
IV. Module de instruire	11
1. Pregătirea barmanului pentru activitatea profesională	13
2. Amenajarea spațiilor de servire	21
3. Pregătirea materiei prime pentru prepararea băuturilor în baruri	30
4. Prepararea băuturilor	39
5. Întocmirea documentelor de evidență operativă	47
V. Sugestii de evaluare	53
VI. Sugestii metodologice	54
VII. Referințe bibliografice	56
Bibliografie	56

PRELIMINARII

Realizarea unui învățământ profesional de calitate în contextul realităților socio-economice actuale impune o nouă abordare a procesului de învățământ, care vizează formarea la elevi a unui sistem de competențe necesare pentru integrarea pe piața muncii și pentru învățarea pe parcursul întregii vieți.

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

Curriculumul este destinat cadrelor didactice din învățământul profesional secundar, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la profesia barman.

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

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

Finalitățile de învățare ale profesiei barman sunt 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 socio-profesionale 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 inutile;
- asigură conexiunea acțiunilor profesorilor și elevilor în vederea formării competențelor;
- asigură îmbinarea necesară a teoriei și practicii;
- creează condiții pentru o evaluare autentică - evaluarea competențelor.

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

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

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte a materiei de studiu din diverse domenii/discipline, precum și a activităților de învățare, și integrarea acestora în unități logice de învățare/module care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a

forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Prin urmare, conținuturile modulului sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care impune elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor conținuturi.

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

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

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

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

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

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul și nivelul cunoștințelor și abilităților deținute; aspect teoretic și practic;
- 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 modului stabilește criteriile de corelare a diverselor elemente ale acestuia, în mare parte, punând accent pe corelarea dintre competențe/finalități, conținuturi și modalitățile de realizare. Prin prezentarea acestui element de structură este monitorizată și dimensiunea *timp* a curriculumului.

II. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională

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

Esența conceptuală a formării modulare este prezentată prin taxonomia competențelor, ce atribuie claritate demersului formativ, prin stabilirea tipurilor de comportament profesional ce urmează a fi format de către cadrele didactice și însușit de către elevi pe parcursul programului de instruire.

Deoarece succesul integrării socio-profesionale 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 barman, constatăm că pentru formarea profesională a barmanului, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca:

- competențe de învățare;
- competențe de comunicare în limba maternă/limba de stat;
- competențe acțional – strategice;
- competențe de autocunoaștere și autorealizare;
- competențe interpersonale, civice, morale;
- competențe 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, chelnerul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale generale.

- Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul de transportare, manipulare și servire 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, barmanul va deține următoarele competențe profesionale specifice:

- Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă;
- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare;
- Pregătirea obiectelor de inventar, veselă și ustensile pentru activitatea de servire;
- Pregătirea spațiilor barului pentru servire;
- Prepararea băuturilor;
- Servirea băuturilor;
- Promovarea ofertei de produse și băuturi a barului;
- Gestionarea produselor.

- Îmbunătățirea calității serviciilor

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 elev a unui comportament specific meseriei.

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

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

Modulul de instruire este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului** – reprezintă o sarcină specifică la locul de muncă;
- **scopul modulului** – descrie intenția procesului de învățare și indică performanța pe care trebuie să o demonstreze elevul la sfârșit de modul;
- **unitățile de competență (rezultatele învățării)** – indică cunoștințele, abilitățile și competențele pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul, în rezultatul învățării;
- **administrarea 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 rămâne la discreția cadrelor didactice.
- **achizițiile teoretice și practice:**
 - cunoștințele teoretice, care reprezintă un sistem integrat și combinatoriu de conținuturi din diverse discipline ale domeniului profesional – alimentația publică. Ordinea secvențelor de conținut, în cadrul aceluiași modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale;
 - abilitățile practice care vor fi formate;
 - lucrări practice – recomandă tipul de lucrări prin care se pun în aplicare cunoștințele teoretice și se exersează abilitățile practice, contribuind, astfel la formarea competenței.

- **cunoștințe de cultură generală** – reprezintă conținuturi din anumite discipline școlare, achiziționate la nivelul învățământului general, care constituie o condiție pentru formarea cunoștințelor profesionale;
- **sugestii 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. Pregătirea barmanului pentru activitatea profesională;
2. Amenajarea spațiilor de servire;
3. Pregătirea materiei prime pentru prepararea băuturilor în baruri;
4. Prepararea băuturilor;
5. Întocmirea documentelor de evidență operativă.

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

Administrarea modulelor:

Nr. crt.	Modulele de instruire	Numărul de ore		
		Instruire teoretică	Instruire practică	Total ore
1	Pregătirea barmanului pentru activitatea profesională	120	30	150
2	Amenajarea spațiilor de servire	110	54	164
3	Pregătirea materiei prime pentru prepararea băuturilor în baruri	84	30	114
4	Prepararea băuturilor	110	96	206
5	Întocmirea documentelor de evidență operativă	32	30	62
Practica în producție				560
Total :		456	240	1256

Modulul 1- **PREGĂTIREA BARMANULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ**

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

Administrarea modului:

	Unități de competență	IT	IP	Total
UC 1	Respectarea legislației și normelor privind protecția consumatorilor	30	12	36
UC 2	Pregătirea barmanului pentru servirea consumatorilor	42	12	54
UC 3	Asigurarea calității și siguranței producției în alimentația publică	24	6	30
UC 4	Promovarea ofertei de produse și băuturi	20		20
Lecție de recapitulare		2		2
Evaluare modul		2	6	8
Total		120	30	150

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1 Respecte cerințele privind igiena personală și regulile securității și sănătății în muncă.

FI-2 Realizeze activități de igienizare a locului de muncă cu respectarea normelor sanitaro-igienice și de protecție a mediului.

FI-3 Realizeze activități de organizare a locului de muncă.

FI-4 Aplice norme de siguranță a alimentelor.

FI-5 Argumenteze cauzele de intoxicații și infecții alimentare.

FI-6 Întreprindă măsuri de profilaxie a intoxicațiilor și infecțiilor alimentare.

FI-7 Utilizeze documentația normativ-tehnică.

Unitatea de competență 1. Respectarea legislației și normelor privind protecția consumatorilor

Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice	Nr. ore
- Identificarea aptitudinilor specifice profesiei Barman; - Specificarea responsabilităților barmanilor în vederea protecției consumatorului; - Respectarea drepturilor consumatorului conform legislației în vigoare; - Menținerea igienei personale în vederea activității de servire; - Respectarea regulilor securității și sănătății muncii; - Verificarea integrității mijloacelor de protecție la locul de muncă; - Identificarea și înlăturarea factorilor de risc; - Menținerea în stare de curățenie a locului de muncă; - Aplicarea normelor de securitate și sănătate la locul de muncă, precum și	1. Avantajele profesiei de <i>Barman</i>. 2. Importanța bunei serviri a consumatorilor. 3. Cerințe profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică. 4. LEGEA Republicii Moldova Nr. 105 din 13.03.2003 privind protecția consumatorilor. 5. Igiena profesională. Cerințe față de igiena personalului și de sănătate: – <i>Igiena corporală și a părului</i> – <i>Igiena vestimentației și a încălțămintei</i> – <i>Igiena locului de muncă</i> – <i>Igiena grupurilor sanitare</i> 6. Norme de protecție a muncii conform specificului de muncă. – drepturi: instructaj periodic; echipament de protecție; – responsabilități: însușirea, respectarea și aplicarea normelor de protecția muncii;	LP 1. Lecție-excursie în laboratorul de instruire practică: – familiarizarea cu secția bar și încăperile auxiliare; – familiarizarea cu documentația normativ-tehnică. LP 2. Vizită în laboratorul de instruire practică (secția bar): – pregătirea personală pentru lucrul în secția bar;	6 6

normelor de securitate antiincendiară ;

- Utilizarea actelor normative reglatorii din UAP;
- Desfașurarea activității specifice tipurilor de unități de alimentație publice;
- Diferențierea unităților de alimentație publică după categorii;
- Caracterizarea unităților de tip bar;
- Verificarea existenței în unitățile de tip bar a echipamentului specific nivelului unității.

– manevrarea echipamentele de stingere a incendiilor pentru eliminarea pericolelor ivite. 7. Cerințe față de securitatea și sănătatea muncii. – <i>Primul ajutor în accidentele termice.</i> – <i>Măsuri de prim ajutor în arsuri.</i> – <i>Primul ajutor în caz de degerături.</i> – <i>Primul ajutor în accidentele chimice.</i> 8. Clasificarea și tipizarea unităților de alimentație publică conform HG 1209 din 8 noiembrie 2007 [Publicat: 23.11.2007 în Monitorul Oficial Nr. 180-183 art Nr: 1281] 9. Tipuri de unități de alimentație după: capacitate, forma de proprietate, categoria de clasificare. 10. Unități de tip bar. Structura barului: – secția bar – încăperile auxiliare 11. Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de tip bar.		
---	--	--

Unitatea de competență 2. Pregătirea barmanului pentru servirea consumatorilor			
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice	Nr. ore
- Utilizarea terminologiei specifice procesului de servire în secția bar; - Adaptarea limbajului de specialitate în diverse contexte și situații; - Aplicarea metodelor de comunicare adecvate situațiilor și contextelor profesionale; - Colaborarea cu membrii echipei pentru realizarea sarcinilor; - Pregătirea individuală a barmanului pentru activitatea de servire; - Pregătirea corporală; - Pregătirea vestimentară; - Verificarea ținutei și a locului de muncă; - Respectarea regulilor de comportament în timpul servirii.	1. Noțiuni de specialitate generale și caracteristica lor. 2. Termeni tehnici cheie. 3. Metode de comunicare: – cu colegii; – discuții cu consumatorii; – discuții ocazionale de solicitarea diferitor informații. 4. Standarde de ținută și comportament – <i>Ținuta corporală</i> – <i>Ținuta vestimentară a barmanului</i> 5. Reguli de comportament al personalului de servire – <i>Calitățile morale</i> – <i>Calitățile psiho-profesionale</i> – <i>Calitățile psiho-intelectuale</i> – <i>Calitățile fizice și fizionomice</i> 6. Principalele sarcini și atribuțiile ale personalului de servire.	LP 1. Comunicarea cu clienții, colegii, membrii administrației. Joc de rol LP 2. Pregătirea barmanului pentru servire.	6 6

Unitatea de competență 3. Asigurarea calității și siguranței producției în alimentația publică			
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice	Nr. ore
- Interpretarea corectă a conceptului de calitate și ipostazelor calității; - Identificarea factorilor care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor; - Diferențierea caracteristicilor de calitate a produselor de calitate a produselor și serviciilor; - Utilizarea metodelor standartizate de asigurare a calității; - Aplicarea normelelor și standardelor de calitate în activitatea desfășurată; - Enumerarea tipurilor de riscuri profesionale și profilaxia lor; - Identificarea factorilor de risc și a bolilor profesionale la locul de muncă; - Aplicarea regulilor de igienă individuală a muncii; - Respectarea cerințelor sanitare în	1. Conceptul de calitate și ipostazele calității. 2. Factorii ce influențează calitatea produselor și serviciilor. 3. Clasificarea caracteristicilor de calitate a produselor și serviciilor. 4. Metode standartizate de asigurare a calității. 5. Noțiuni despre riscurile profesionale și profilaxia lor. 6. Factori de microclimat. 7. Substanțe toxice și explosive. 8. Boli ale căilor respiratorii. 9. Boli ale pielii. 10. Bolile profesionale (artroză, osteohondroză, piciorul plat etc.) 11. Profilaxia riscurilor și bolilor profesionale. 12. Infecțiile alimentare. 13. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului, veselei și a ambalajului și colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.		

lucrul cu utilajul tehnologic și ustensilele; - Respectarea cerințelor sanitare în timpul manipulării veselei de servire, a obiectelor de servire, tacâmurilor și a ambalajului.	14. Cerințe sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate. 15. Cerințe sanitare privind utilajul tehnologic, inventarul și ustensilele. 16. Cerințe sanitare privind întreținerea obiectelor de servire.		
---	---	--	--

Unitatea de competență 4. Promovarea ofertei de produse și băuturi			
Abilități	Cunoștințe	Lucrări practice	Nr. ore
- Identificarea ofertei de băuturi a barului; - Promovarea ofertei de băuturi; - Prestarea serviciilor adaptate nevoilor clienților; - Utilizarea tehnicii și materialelor promoționale specifice unităților de primire; - Pregătirea materialelor promoționale; - Organizarea acțiunilor promoționale.	1. Oferta de băuturi a unității de alimentație. Oferta de produse noi apărute pe piață. 2. Tipuri de nevoi ale consumatorilor. 3. Tehnici de comunicare atractive utilizate de barmani. 4. Tehnici de evaluare a gradului de satisfacție a consumatorilor. 5. Promovarea vânzărilor.	LP1. Elaborarea materialelor promoționale. Evaluarea gradului de satisfacție a clientului: – observare; – dialog; – chestionare.	6

Precondiții necesare pentru studierea modulului:

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

- Particularitățile metalelor: inox, aluminiu, cupru, fontă
- Noțiuni generale despre: temperatură, umiditate, aciditate, substanțe chimice

Specificații metodologice:

Modulul 1. „**PREGĂTIREA BARMANULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ**” este un modul introductiv, de familiarizare a elevilor cu profesia de barman, respectiv parcursul didactic este preponderent axat pe achiziționarea cunoștințelor teoretice. Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în laboratoarele tehnologice și la întreprinderi de alimentație publică de categoria II și I.

Profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator implicând activ pe cel ce învață. Se pot utiliza metode ca: observația, munca independentă, experimentul, simularea, problematizarea, jocul de rol, exercițiul, discuțiile în grup care stimulează gândirea critică, studiul de caz, brainstorming-ul etc.

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

Vor fi promovate situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la probleme reale, pentru a se ține cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajaților și ale societății. Elevilor li se va permite să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului, prin descoperire, conversație și realizarea de materiale cum ar fi: proiecte, scheme, portofolii.

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.

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

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

Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris, unde elevul va demonstra că este capabil să:

- identifice particularitățile profesiei de barman;
- asigure condițiile igienico-sanitare în timpul lucrului;
- aplice regulile de securitate și sănătate la locul de muncă;
- identifice tipurile unităților de alimentație publică;
- utilizeze terminologia specifică procesului de servire în alimentația publică;
- efectueze operații specifice de pregătire a personalului pentru servire;
- pregătească ținuta corporală și vestimentară;
- descrie cerințele de organizare ergonomică a locului de muncă secțiilor de producere, de servire;
- comunice cu membrii echipei, consumatorii;
- pregătească diferite materiale promoționale.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor.

După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale:

Vestimentația specifică barmanului, încălțăminte de schimb, secșia bar, foi A4, marchere.

Modulul 2 - AMENAJAREA SPAȚIILOR DE SERVIRE

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și specifice de amenajare și pregătire a locului de muncă, aplicare a regulilor de aranjare a meselor și primire a consumatorilor în spațiile de servire prin aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice.

Administrarea modulului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Amenajarea și dotarea barurilor	40	12	52
UC 2.	Pregătirea secției bar pentru servirea consumatorilor	22	12	34
UC 3.	Completarea mise- en- place-ului	24	12	36
UC 4.	Primirea clienților în spațiile de servire	20	12	32
Lección de totalizare a modulului		2		2
Evaluare modul		2	6	8
Total		110	54	164

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Amenajarea și dotarea barurilor				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Clasificarea dotărilor specific barurilor; - Identificarea mobilierului barurilor; - Selectarea utilajului barului; - Utilizarea obiectelor, veselei și ustensilelor pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire; - Respectarea cerințelor de întreținere și păstrare a obiectelor, veselei și ustensilelor pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire; - Menținerea igienei locului de muncă în vederea activității de servire; - Respectarea regulilor securității și sănătății muncii; - Aplicarea regulilor de exploatare a utilajului.	1. Amenajarea barului. 2. Dotări specifice barului. 3. Mobilierul barurilor și a sălilor de servire. 4. Utilajul folosit în sălile de servire și secția bar. 5. Obiectele, vesela și ustensilele pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire. 6. Clasificarea obiectelor, veselei și ustensilelor pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire (după materialul din care sunt confecționate, destinație). 7. Caracteristica, tipurile, asortimentul, destinația, volumul obiectelor, veselei și ustensilelor pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire. 8. Modul de întrebuințare și manipulare a obiectelor, veselei și ustensilelor pentru		LP1. Familiarizarea cu obiectele, vesela și ustensilelor pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire. Pregătirea obiectelor de servire și ustensilelor pentru lucru în baruri conform cerințelor sanitare. LP2. Executarea operațiilor de manipulare obiectelor, veselei și ustensilelor pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire.	6 6

	prepararea băuturilor în amestec și de servire. 9. Reguli de întreținere și păstrare. 10. Clasificarea și caracterizarea utilajului pentru secția bar. – Căruciorul pentru transportarea, păstrarea și servirea preparatelor și a băuturilor; – Gheridonul; – Aparat electric pentru prepararea cafelei; – Mixerul, blenderul; – Feliatorul pentru produse gastronomice; – Storcătorul pentru legume și fructe; – Dozatorul de bere; – Râșnița; – Mașina de spălat pahare; – Frigiderul, congelatorul; – Mașina de cuburi de gheață; – Aparatul de marcaj.			
--	--	--	--	--

Unitatea de competență 2. Pregătirea secției bar pentru servirea consumatorului

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Efectuarea operațiilor de curățenie curente, de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a locului de lucru cu obiecte, veselă și ustensile pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire; - Efectuarea operațiilor de curățenie și aranjare a vitrinei; - Selectarea veselei, ustensilelor; - Pregătirea băuturilor către vânzare; - Pregătirea produselor pentru prepararea băuturilor în amestec; - Pregătirea listei de băuturi și cocteiluri.	1. Servicii în spațiile de servire. Aranjarea vitrinei barului. Operații necesare creării ambientului în vederea primirii consumatorilor: – înainte de începutul activității; – în timpul activității; – după terminarea activității de servire. 2. Pregătirea veselei de servire în UAP. Modul de întrebuințare și manipulare a obiectelor, veselei și ustensilelor pentru prepararea băuturilor în amestec și de servire; 3. Pregătirea paharelor din bar. Modul de întrebuințare și manipulare a paharelor. 4. Pregătirea ustensilelor din bar. Modul de întrebuințare și manipulare a ustensilelor. 5. Operații necesare de pregătire a băuturilor către vânzare.		LP 1. Pregătirea locului de muncă a barmanului. Activități specifice: crearea ambientului, primirea clienților, servirea, oferirea de servicii suplimentare. LP 2. Aranjarea vitrinei barului. Efectuarea operațiilor de aranjare și completare a vitrinei coform regulilor stabilire.	6 6

Unitatea de competență 3. Completarea mise- en- place-ului				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Pregătirea obiectelor de inventar pentru servire; - Aplicarea regulilor generale de aranjare a meselor; - Așezarea și înlocuirea fețelor de masă; - Aranjarea meselor (fețe de masă, pahare, tacâmuri etc.) respectând consecutivitatea; - Asigurarea unei rezerve de tacâmuri, fețe de masă, pahare, șervețele etc. în aria din local pe care o deservește; - Debarasarea mesei de veselă și tacâmuri respectând consecutivitatea;	1. Obiecte de inventar necesare pentru completarea mise-en-place-ului în interiorul barului: fețe de masă, șervețele, ancăr, farfurii, pahare, tacâmuri diferite, obiecte de inventar mărunte etc. 2. Tehnicile de aranjare a obiectelor de inventar. 3. Metode de aranjare prealabilă a meselor. 4. Metode de debarasare a meselor de obiecte, veselă și inventar.		LP 1. Pregătirea obiectelor pentru servire (fețelor de masă, șervețelor, veselei, tacâmurilor etc.). Așezarea și înlocuirea feței de masă.	6
			LP 2. Executarea mise-en -place-ului și debarasarea meselor.	6

Unitatea de competență 4. Primirea clienților în spațiile de servire				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Întâmpinarea consumatorilor la intrarea în sala de servire; - Efectuarea rezervărilor; - Confirmarea rezervărilor; - Preluarea și notarea comenzilor clienților (mâncare și/sau băutură) pentru a fi transmise personalului din bucătărie; - Explicarea consumatorilor caracteristicile băuturilor din lista de băuturi ; - Prezentarea clienților băuturile în amestec specifice localului; - Acționarea în vederea remedierii eventualelor nemulțumiri; - Recomandarea vinurilor și a băuturilor alcoolice; - Întocmirea notei de plată; - Executarea operațiilor specific debarasării; - Despărțirea politicoasă de client, respectând regulile de protocol.	1. Reguli de politețe utilizate la întâmpinarea clienților. 2. Reguli de amplasare a clienților la masă sau tejghia. 3. Prezentarea listei de băuturi și cocktailuri. 4. Compatibilitatea vinurilor și a băuturilor alcoolice cu preparatele culinare. 5. Preluarea comenzilor. 6. Transmiterea comenzilor. 7. Etapele îndeplinirii comenzilor. 8. Nota de plată. 9. Reguli de protocol cu privire la despărțirea de client.		LP 1. Primirea clienților în baruri. Prezentarea listei de băuturi. Joc de rol.	6
			LP 2. Preluarea comenzilor. Completarea notei de plată. Despărțirea de clienți. Joc de rol.	6

Precondiții necesare pentru studierea modulului:

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

- Noțiuni de volum, masă și densitate;
- Unități de măsură a capacității/volumului (l, ml); transformări ale unităților de măsură;
- Starea fizică a substanțelor: solidă, lichidă, gazoasă;
- Figuri geometrice (unghi, triunghi, patrulater, pentagon, cerc); corpuri geometrice: cub, paralelipiped dreptunghic, piramidă, sferă, cilindru, con; noțiuni de elemente ale figurilor geometrice (laturi, vârfuri, unghiuri, diametru);
- Noțiuni de lățime, înălțime, diagonală, grosime, secțiune.

Sugestii metodologice:

Scopul modulului „AMENAJAREA SPAȚIILOR DE SERVIRE” fiind formarea la elevi a competențelor profesionale, o condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie). Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

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

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

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

Sugestii de evaluare

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

Pentru colectarea dovezilor referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin test scris, prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- amenajeze saloanele de servire în diverse moduri;
- selecteze obiectele de inventar necesare servirii;
- realizeze mise - en - place – ul pentru diferite ocazii;
- primească clienții în salonul de servire;
- preia comanda;
- să transmită comanda la secții;
- debaraseze masa de obiecte de inventar;
- prezinte nota de plată;
- aplice regulile de aranjare a meselor;
- respecte regulile de politețe la primirea și așezarea clienților la masă.

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă testul. Evaluarea abilităților practice va fi realizată prin sarcini practice axate, preponderent, pe realizarea mise – en – place – ului, primirea clienților, preluarea comenzii. Iar primirea clienților în spațiile de servire, preluarea comenzii vor fi realizate prin joc de rol.

După administrarea testelor de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale:

- Ustensile pentru măsurare: pahare măsură, dopuri cu jiglor sau dozatoare automate;

- Ustensile pentru lucru: lingură/clește pentru gheața, clești pentru zahăr, șampanie, nuci, ciocan pentru gheață și altele;
 - Ustensile diverse: storcător pentru citrice, strecurători pentru ceai și sucuri, bătător frișcă, râșnițe manuale, răzătoare pentru nucsoară, etc.;
- Recipiente: baloane din sticlă, baloane cu dop din sticle, borcane din sticlă cu capac, vase pentru zahăr, borcane ermetice pentru condimente.
- Mobilierul: tejghea, raft, scaune, taburete, vitrine de prezentare. Obiecte pentru servire : fețe de masă, șervețele, veselă, tacâmuri.

Modulul 3 – PREGĂTIREA MATERIEI PRIME PENTRU PREPARAREA BĂUTURILOR ÎN BARURI

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale generale și specifice de caracterizare a componentelor necesare pentru prepararea băuturilor în amestec conform listei de băuturi.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Pregătirea componentelor pentru prepararea băuturilor	44	12	56
UC 2.	Pregătirea elementelor de decor	20	6	26
UC 3.	Utilizarea unităților convenționale de măsură în baruri	6	6	12
UC 4.	Gestionarea stocurilor de băuturi și materiale necesare	10		10
Lecție de totalizare		2		2
Evaluare modul		2	6	8
Total		84	30	114

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Pregătirea componentelor pentru prepararea băuturilor				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizarea componentelor necesare pentru prepararea băuturilor; - Selectarea sortimentului de componente pentru prepararea cocteilurilor; - Selectarea sortimentului de componente pentru ornarea băuturilor în amestec; - Aprecierea calității componentelor necesare pentru prepararea băuturilor; - Asigurarea condițiilor de păstrare a sortimentului de componente în vederea servirii; - Pregătirea materiei prime pentru prepararea băuturilor; - Identificarea diferitor tipuri de băuturi după criteriile de clasificare și caracteristicile senzoriale; - Caracterizarea băuturilor în conformitate cu criteriile de clasificare;	1. Clasificarea și sortimentul băuturilor. 2. Tipuri de băuturi, destinația, clasificarea în corespundere de concentrația alcoolică: – Băuturi tari alcoolice; – Băuturile slab alcoolice; – Băuturile nealcoolice. 3. Clasificarea și sortimentul materiei prime pentru prepararea băuturilor calde: – Ceai; – Cafea; – Cacao. 4. Compatibilitatea cu alte componente a băuturilor în amestec. 5. Tipuri de băuturi recomandate la prepararea băuturilor în amestec nealcoolice.		LP 1. Realizarea analizei calitative a băuturilor și a componentelor auxiliare.	6
			LP 2. Realizarea analizei calitative a băuturilor băuturilor calde: – Ceai; – Cafea; – Cacao.	6

	6. Componentele auxiliare utilizate la prepararea băuturilor. 7. Clasificarea, sortimentul și caracteristica mirodeniilor. 8. Clasificarea, sortimentul și caracteristica condimentelor. 9. Clasificarea, sortimentul și caracteristica fructelor. 10. Clasificarea, sortimentul și caracteristica legumelor.			
--	--	--	--	--

Unitatea de competență 2. Pregătirea elementelor de decor

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Identificarea tipului de decor pentru o anumită băutură; - Participarea la realizarea decorurilor; - Aplicarea imaginației și simțului artistic; - Asocierea decorurilor cu tipul de băutură; - Respectarea termenilor și condițiilor de păstrare a elementelor de decor .	1. Criterii de selectare a produselor pentru ornare. 2. Clasificarea elementelor de decor. 3. Tehnici de obținere a elementelor comestibile de decor. 4. Etapele ornării băuturilor. 5. Compatibilitatea elementelor de decor cu băuturile. 6. Elemente de decor necomestibile. 7. Metode de păstrare a elementelor de decor până la realizarea coteilurilor.		LP 1. Realizarea elementelor de décor pentru ornarea cocteilurilor.	6

Unitatea de competență 3. Utilizarea unităților convenționale de măsură în baruri

Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Identificarea tipurile de unități convenționale pentru băuturi; - Aplicarea în lucru a unităților convenționale; - Identificarea principalelor unități convenționale de măsură; - Identificarea subdiviziunilor măsurii etalon de bar; - - Identificarea unități convenționale de măsură specific diferitor țări; - Utilizarea obiectelor, vaselor, ustensilelor de măsură.	1. Criterii de folosire a unităților convenționale. 2. Clasificarea unităților convenționale. 3. Tehnica de lucru cu unitățile convenționale.			

Unitatea de competență 4. Gestionarea stocurilor de băuturi și materiale necesare				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Asigurarea necesarului de obiecte de inventar și stocul de mărfuri; - Identificarea funcțiilor de selectare a furnizorilor; - Operarea cu ofertele furnizorilor selectați conform necesităților barului; - Stabilirea necesarului pentru aprovizionare; - Gestionarea stocurilor; - Depozitarea stocurilor primite.	1. Confirmarea ofertelor propuse de furnizori. 2. Criterii de selectare a furnizorilor. 3. Selectarea necesarului pentru aprovizionare. 4. Aprovizionarea cu băuturile și mărfurile necesare. 5. Lansarea comenzii. 6. Organizarea stocării mărfurilor.		LP 1. Realizarea ofertei pentru dotarea unui bar de zi: - alegere a furnizorilor; - gestiunea stocurilor; - transmiterea comenzii; - depozitarea mărfurilor . Joc de rol	6

Precondiții necesare pentru studierea modulului:

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

- Particularitățile metalelor: inox, aluminiu, cupru, fontă
- Noțiuni generale de: volum, masă, densitate
- Unități de măsură uzuale pentru masă
- Săruri utilizate în alimentație
- Acizi alimentari

Sugestii metodologice:

Conținuturile modulului „**PREGĂTIREA MATERIEI PRIME PENTRU PREPARAREA BĂUTURILOR ÎN BARURI**” trebuie să fie abordată într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire. Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținuturile modulului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Toate conținuturile vor fi abordate atât de către profesor în orele de teorie cât și de către maestrul instructor în orele de instruire practică și poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. În desfășurarea procesului de predare – învățare se vor folosi metodele centrate pe elev – metode active și interactive care să permită acestuia să comunice cu membrii colectivului din care face parte, să-și expună părerile, să colaboreze, să-și asume riscul și să rezolve diferite probleme.

Metode didactice recomandate sunt: jocul de rol, brainstorming, problematizarea, studiul de caz, experimentul, demonstrația, simularea, lecții vizită, vizionări de casete video, discuții, dezbateri.

Aceste metode se caracterizează prin faptul că:

- sunt centrate pe elev;
- pun accent pe dezvoltarea gândirii, formarea aptitudinilor și a deprinderilor;
- încurajează participarea elevilor, creativitatea, inițiativa;
- determină un parteneriat profesor - elev;
- au un puternic accent formativ, nu informativ;
- presupun folosirea unui limbaj simplu, accesibil;
- adaptează metodele de lucru la nivelul clasei.

Metodele activ-participative au meritul de a genera contexte în care se manifestă diferențele, ca și în viața de toate zilele. Aplicarea lor duce la provocări ale indivizilor de a-și reorganiza experiențele ca urmare a participării active la viața reală și lucrul în grup.

Sugestii cu privire la evaluare:

Evaluarea reprezintă o componentă indispensabilă a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Propunem următoarele instrumente de evaluare continuă:

- Fișe de observație;
- Fișe test;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Teste de verificare a cunoștințelor.

Propunem următoarele instrumente de evaluare finală: studiul de caz, care constă în descrierea unui produs, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la un anumit proces tehnologic.

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

- caracterizeze tipurile de băuturi;
- aprecieze calitatea băuturilor;
- decoreze băuturile în amestec;
- argumenteze influența unor băuturi asupra organismului;
- descrie cerințe privind păstrarea băuturilor ;
- participe la realizarea elementelor de decor;
- prezinte elementelor de decor;
- respecte normele de calitate privind produsele și serviciile.

Resurse materiale :

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Literatură de specialitate și documente specifice: Legislația privind protecția consumatorilor, buletine de analiză, fișe tehnologice, albume și cataloage, reviste de specialitate, etc;
- Aparatură multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Aparatură pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Rețetare, fișe de documentare, liste de băuturi ;
- Materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, băuturi nealcoolice și alcoolice;
- Vase, ustensile, utilaje specifice secției bar;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare necesare pentru activitățile planificate.
- Băuturi nealcoolice, ceai, cafea, cacao, fructe autohtone și exotice.

Modulul 4 - PREPARAREA BĂUTURILOR

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de recunoaștere, metodele de preparare, și servire a băuturilor în amestec și cocteilurilor. Selectarea corectă a ustensilelor pentru preparare și a paharelor pentru servire.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Metode de preparare și servire a băuturilor în amestec și cocteilurilor	40	66	106
UC 2.	Metode de preparare și servire a băuturilor calde	40	18	58
UC 3.	Degustarea vinurilor	26	6	32
	Lecție de totalizare	2		2
	Evaluare modul	2	6	8
	Total	110	96	206

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Metode de preparare și servire a băuturilor în amestec și cocteilurilor				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Clasificarea băuturilor în amestec; - Selectarea componentelor necesare pentru prepararea băuturilor în amestec; - Prepararea conform rețetei a băuturilor în amestec; - Selectarea paharelor corespunzătoare pentru comercializare; - Decorarea băuturii; - Respectarea cerințelor și normelor de păstrarea băuturilor preparate; - Respectarea normelor sanitare conform cerințelor stabilite; - Respectarea normelor de securitate și protecție a muncii.	1. Reguli de bază care trebuie respectate la prepararea băuturilor în amestec. 2. Clasificarea tipurilor de băuturi în amestec. 3. Caracteristica băuturilor în amestec după: cantitate, conținutul alcoolic, timpul servirii, temperatura servirii, gust, caracteristicile individuale. 4. Cerințe față de metodele specifice de preparare a băuturilor în amestec. Reguli de preparare a băuturilor în amestec în shaker, tirmix/mixer sau cu blenderul. 5. Prepararea băuturilor în amestec clasificate după cantitate și conținutul alcoolic (Hot Drinks, Long Drinks, Short Drinks, Shot Drinks). Definiția, caracteristica băuturilor în amestec. Tehnologia preparării și	6	LP 1. Prepararea băuturilor în amestec nealcoolice pe bază de sucuri de fructe și legume. LP 2. Prepararea cocteilurilor nealcoolice stratate. LP 3. Prepararea cocteilurilor nealcoolice Daisy-urilor și Sours-urilor. LP 4. Prepararea cocteilurilor pe bază de produse lactate.	

	decorării. Cerințele și termenii de păstrare. 6. Prepararea băuturilor în amestec clasificate după timpul servirii (aperitive, aperitive clasice, aperitive europene, digistive, universale (Any Time Drinks)). Definiția, caracteristica. Tehnologia preparării și decorării. Cerințele și termenii de păstrare. 7. Prepararea băuturilor în amestec clasificate după gust (Daisy-urile, Collins-urile, Cobbler-urile, Cooler-urile, Sours-urile, Fizz-urile, Fix-urile,. Definiția, caracteristica. Tehnologia preparării și decorării. Cerințele și termenii de păstrare. 8. Prepararea băuturilor în amestec clasificate după caracteristicile individuale (Pousse-cafe, Sangaree, tonifiante). Definiția, tipurile, caracteristica. Tehnologia preparării și decorării. Cerințele și termenii de păstrare. 9. Prepararea băuturilor în amestec cu mentă
--	--

LP 5. Prepararea băuturilor
nealcoolice Julep-urilor și
morsurilor.

LP 6. Prepararea băuturilor
nealcoolice cruchon-urilor și
șerbeturilor.

LP 7. Prepararea băuturilor
nealcoolice Limonadei și Cooler-
urilor.

LP 8. Prepararea băuturilor
nealcoolice Highball-urilor și
Fizz-urilor

LP 9. Prepararea băuturilor

	(Julep-urile, Smash-urile). Definiția, caracteristica. Tehnologia preparării și decorării băuturilor în amestec cu mentă. Cerințele și termenii de păstrare. 10. Prepararea băuturilor în amestec cu vin spumant (cu adaos de alcool, lichior, suc de fructe). Definiția, caracteristica. Tehnologia preparării și decorării băuturilor în amestec cu vin spumant. Cerințele și termenii de păstrare. 11. Prepararea băuturilor în amestec cu ou (Egg-nogg- urile, Flip-urile). Definiția, caracteristica. Tehnologia preparării și decorării băuturilor în amestec cu ou. Cerințele și termenii de păstrare. 12. Prepararea băuturilor în amestec fierbinți. Tehnologia preparării și decorării băuturilor în amestec fierbinți. Cerințele și termenii de păstrare.
--	--

	nealcoolice Cobbler-urilor, Flip-urilor și Egg-nogg-urilor LP 10. Prepararea sucurilor naturale din fructe și legume. Prepararea siropurilor. LP 11. Prepararea băuturilor în amestec fierbinți grog-urilor și punci-urilor.	
--	---	--

Unitatea de competență 2. Metode de preparare și servire a băuturilor calde				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Caracterizarea băuturilor calde (cafeaua, ceaiul, cacaoa, ciocolata caldă); - Selectarea componentelor necesare pentru prepararea băuturilor calde; - Prepararea conform rețetei a băuturilor calde; - Selectarea ceștilor corespunzătoare pentru comercializare; - Decorarea băuturii; - Respectarea cerințelor și normelor de păstrarea băuturilor preparate; - Respectarea normelor sanitare conform cerințelor stabilite; - Respectarea normelor de securitate și protecție a muncii.	1. Reguli de bază care trebuie respectate la prepararea băuturilor calde. 2. Clasificarea băuturilor calde. 3. Organizarea locului de muncă: pregătire aparatului, selectarea obiectelor de inventar necesare. 4. Metode de preparare a băuturilor calde. Modalități de prezentare și servire. 5. Curățenie și întreținerea utilajelor întrebuintate la prepararea băuturilor calde.		LP 1. Prepararea cafelei în ibric, espresso și solubilă.	6
			LP 2. Prepararea și servirea ceaiului .	6
			LP 3. Prepararea ciocolatei calde și cacao cu lapte.	6

Unitatea de competență 3. Degustarea vinurilor				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Identificarea modalităților de degustare a băuturilor; - Aprecierea vinurilor în funcție de însușirile gustative; - Respectarea ordinii de degustare a vinului; - Aplicarea tehnicilor de degustare a vinului; - Identificarea paharelor pentru degustarea diferitor sortimente de vin.	1. Noțiuni introductive privind modalitățile de degustare a băuturilor. 2. Regulile de degustare a vinurilor. 3. Ordinea de degustare a vinurilor. 4. Tehnici de degustare a vinului. 5. Pahare folosite la degustarea vinurilor.		LP 1. Realizarea degustării vinului.Examenul: – vizual; – olfactiv; – gustativ.	6

Precondiții necesare pentru studierea modulului:

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

- Particularitățile metalelor: inox, aluminiu, cupru, fontă;
- Noțiuni generale de: volum, masă, densitate;
- Unități de măsură uzuale pentru masă;
- Săruri utilizate în alimentație;
- Acizi alimentari;
- Noțiunu de soluții, de omogenizare;
- Noțiuni generale de diluare.

Sugestii metodologice:

Conținuturile modului „**PREPARAREA BĂUTURILOR**” trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire.

Profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator implicând activ pe cel ce învață. Se pot utiliza metode ca: observația, munca independentă, problematizarea, exercițiul, studiul de caz, joc de rol etc.

Vor fi promovate situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunostințelor la probleme reale, pentru a se ține cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajatorilor și ale societății. Elevilor li se va permite să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului, prin descoperire, conversație și realizarea de materiale cum ar fi: proiecte, scheme, portofolii.

Repartizarea numărului de ore pe conținuturi tematice se realizează în funcție de ritmul de învățare al elevilor și de complexitatea conținutului. Se vor promova metode activ – participative, centrate pe elev, care dezvoltă gândirea, încurajează participarea elevilor, dezvoltă creativitatea și realizează o comunicare multidirecțională.

Activitățile la lecții vor fi variate, astfel încât, indiferent de stilul de învățare caracteristic, toți elevii să dobândească competențele necesare.

Se recomandă de asemenea organizarea predării – învățării utilizând activități diferențiate pe grupuri de elevi care facilitează procesul de învățare. Această metodă se poate aplica pentru verificarea între colegi (verificări și evaluări ale lucrărilor între colegi).

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Discuții.

Se consideră că nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.

Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă componenta importantă a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Propunem următoarele instrumente de evaluare continuă:

- Fișe de observație;
- Teste de evaluare formativă;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoștințelor .
- Studiul de caz, care constă în descrierea și completarea unor documente de evidență operativă, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la anumite acte, facturi, dispoziții etc.

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

- prepare băuturi în amestec și băuturi calde ;
- identifice tehnologiile de preparare a băuturilor în amestec și băuturilor calde;
- selecteze utilajul, ustensilele și vesela în funcție de tehnologia preparării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Pentru parcurgerea modulului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

Aparat „ Espresso”, agitator electric, mașină pentru producerea cuburilor de gheață, râșniță, stocător, shaker, pahare pentru amestec, cilindri gradați, strecurătoare de bar, măsurile de 50 și 100 ml, tăvi, platouri, cești cu farfurioare suport, ceainice, câni, pahare specifice secției de bar,

Inghețată, mentă, miere, sucuri din fructe și legume, produse lactate, fructe proaspete și legume, ouă, zahăr, coloranți alimentari, gheață, apă minerală, extracte din fructe, diverse mirodenii.

Modulul 5 - ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR DE EVIDENȚĂ OPERATIVĂ

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și specifice de recunoaștere, citire, prelucrare și utilizare a documentelor de evidență operativă din alimentație.

Administrarea modulului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)	IT	IP	Total
UC 1.	Utilizarea documentelor de evidență operativă	20	12	32
UC 2.	Calculul costului final al băuturii	4	6	10
UC 3.	Sisteme de control în baruri	4	6	10
	Lecție de totalizare	2		2
	Evaluare modul	2	6	8
	Total	32	30	62

Achiziții teoretice și practice:

Unitatea de competență 1. Utilizarea documentelor de evidență operativă				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Identificarea documentelor de evidență operativă utilizate în unități de tip bar; - Selectarea documentelor de evidență operativă în funcție de operațiile economico-financiare; - Completarea documentelor de evidență operativă; - Încasarea valorii conform notei de plată; - Completarea documentelor de încasare a mijloacelor bănești în numerar; - Elaborarea raportului zilnic de gestiune.	1. Noțiuni introductive privind documentele de evidență operativă. 2. Tipuri de documente de evidență operativă. 3. Cerințe față de selectarea, completarea și interpretarea documentelor de evidență operativă în unitățile de tip bar. 4. Încasarea valorii, conform notei de plată. 5. Extragerea bonului. 6. Responsabilitatea materială. 7. Operații de casă de încasări-cheltuieli 8. Inventarierea mărfurilor și a tarei. 9. Raportul de dare de seamă a persoanelor responsabile material de mărfuri și de tară.		LP 1. Completarea documentelor de evidență operativă în unitățile de tip bar.	6
			LP 2. Întocmirea raportului de dare de seamă a persoanelor cu răspundere materială.	6

Unitatea de competență 2. Calcularea costurilor băuturilor				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Identificarea prețurilor cu amănuntul utilizate în alimentația publică; - Selectarea metodei de calcul a băuturii comercializate la sticlă, porționate și pentru prepararea băuturilor în amestec; - Rotundirea prețurilor la cocktailuri.	1. Noțiuni introductive privind prețurile cu amănuntul utilizate în alimentația publică. 2. Tipuri de prețuri cu amănuntul utilizate în alimentația publică. 3. Cerințe față de selectarea metodelor de calcul a prețurilor cu amănuntul utilizate în baruri. 4. Metode de rotundire a prețurilor pentru cocktailuri.		LP 1. Calcularea prețurilor pentru comercializarea băuturilor la sticlă, porționate și pentru prepararea băuturilor în amestec.	6

Unitatea de competență 3. Sistemele de control în baruri				
Abilități	Cunoștințe	Nr. ore	Lucrări practice recomandate	Nr. ore
- Argumentareanecesității și sistemelor de control în baruri; - Selectarea motivelor care impun un control strict în baruri; - Alegerea metodelor de control a băuturilor; - Aplicarea procedurilor de prevenire a aspectelor nedorite.	1. Noțiuni introductive privind sistemul de control în baruri. 2. Tipuri de motive a sistemului de control în baruri. 3. Cerințe față de selectarea metodelor de control a băuturilor; 4. Metodele de prevenire a aspectelor nedorite.		LP 1. Controlul produselor din baruri: – controlul achiziției; – controlul recepționării; – controlul depozitării și livrării mărfurilor; – planificarea producției; – controlul rețetelor standard; – controlul mărimii porțiilor; – inventarul standard.	6

Sugestii metodologice:

Modulul „**ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR DE EVIDENȚĂ OPERATIVĂ**” are o structură flexibilă, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Orele se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate din unitatea de învățământ sau de la agentul economic, dotate conform recomandărilor precizate în unitățile de competențe menționate mai sus.

Vor fi promovate situațiile din viața reală și se va urmări aplicarea cunoștințelor la probleme reale, pentru a se ține cont în măsură mai mare de nevoile elevilor, ale angajatorilor și ale societății. Elevilor li se va permite să aplice propriul mod de înțelegere a conținutului, prin descoperire, conversație și realizarea de materiale cum ar fi: proiecte de grup și individuale, scheme, portofolii.

Profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator implicând activ pe cel ce învață. Se pot utiliza metode ca: observația, munca independentă, problematizarea, exercițiul, studiul de caz, joc de rol etc.

Repartizarea numărului de ore pe conținuturi tematice se realizează în funcție de ritmul de învățare al elevilor și de complexitatea conținutului. Se vor promova metode activ – participative, centrate pe elev, care dezvoltă gândirea, încurajează participarea elevilor, dezvoltă creativitatea și realizează o comunicare multidirecțională.

Activitățile la lecții vor fi variate, astfel încât, indiferent de stilul de învățare caracteristic, toți elevii să dobândească competențele necesare.

Se recomandă de asemenea organizarea predării – învățării utilizând activități diferențiate pe grupuri de elevi care facilitează procesul de învățare. Această metodă se poate aplica pentru verificarea între colegi (verificări și evaluări ale lucrărilor între colegi)

Pentru atingerea obiectivelor și dezvoltarea competențelor vizate de parcurgerea modului, pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- Elaborarea de referate interdisciplinare;
- Exerciții de documentare;
- Navigare pe Internet în scopul documentării;
- Vizionări de materiale video (casete video, CD – uri);
- Discuții;

Se consideră că nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.

Sugestii cu privire la evaluare

Evaluarea reprezintă componenta importantă a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii și-au format competențele propuse în standardele de pregătire profesională.

Propunem următoarele instrumente de evaluare continuă:

- Fișe de observație;

- Teste dec evaluare;
- Fișe de lucru;
- Fișe de autoevaluare;
- Teste de verificarea cunoștințelor.
- Studiul de caz, care constă în descrierea și completarea unor documente de evidență operativă, a unei imagini sau a unei înregistrări electronice care se referă la anumite acte, facturi, dispoziții etc.

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

- completeze documentele de evidență operativă specifice activității;
- identifice documentele de evidență operativă din UAP;
- selecteze documentele de evidență operativă în funcție de operațiile economic-financiare.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modului

Pentru parcurgerea modului se recomandă utilizarea următoarelor resurse materiale minime:

- Legea contabilității;
- Dotările specifice sălilor de clasă;
- Mijloace multimedia: computere, multifuncționale, videoproiector;
- Mijloace pentru multiplicarea fișelor de lucru, de evaluare și a altor materiale necesare activității la clasă;
- Documente utilizate în contabilitate: aviz de însoțire a mărfii, factură, fișă de magazie, notă de plată, bon de consum, notă de comandă, borderou, raport zilnic de gestiune, monetar, registru de stocuri, notă de recepție, bon de predare-transfer-restituire, declarație de inventar, bon de predare-transfer-restituire;
- Alte tipuri de dotări, identificate de cadrele didactice ca fiind necesare pentru activitățile planificate.

V. Sugestii de evaluare

În procesul de formare profesională, în contextul structurării procesului de învățământ pe module axate pe competențe, se utilizează o gamă amplă de tipuri de evaluare:

- evaluarea diagnostică,
- evaluarea formativă,
- evaluarea sumativă,
- evaluarea autentică,
- evaluarea pentru certificare.

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

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

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

Astfel, valoarea evaluării formative constă în formarea permanentă și continuă a competențelor la elevi reflectate în standardul profesional.

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

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

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sunt puși în situația de a executa ei înșiși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor. În cadrul activităților practice elevii acumulează, consolidează cunoștințele și totodată, își dezvoltă anumite abilități de folosire a cunoștințelor.

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.

Evaluarea sumativă este o evaluare finală care evidențiază nivelul de pregătire profesională a elevului implicat într-o activitate de formare după o anumită perioadă de timp; ea se realizează prin: teste sumative, examene etc. Acest tip de evaluare are drept scop atestarea progreselor elevilor în formarea competențelor. Prezentul curriculum recomandă realizarea evaluărilor sumative la finele fiecărui modul.

Evaluarea autentică este un tip de evaluare, utilizat în special, în cadrul activităților practice care evaluează aptitudinile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* – viața de zi cu zi sau activitatea profesională.

Evaluarea de certificare este un proces de evaluare dihotomic (da / nu) și indică oportunitatea continuării studiilor sau renunțarea la studii. În curriculum o astfel de evaluare poate fi la încheierea procesului de instruire/formare, după care elevul primește un certificat de calificare.

VI. Sugestii metodologice

Curriculumul la profesia *barman* 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.

Strategii didactice.

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) dar și strategiilor inductive (de la concret spre abstract, de la practică spre teorie).

Metode didactice

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 atingerea rezultatelor învățării, se pune accent pe metodele interactive, centrate pe elev dar nu se minimalizează importanța și eficiența metodelor tradiționale:

- De comunicare: expozitive (explicația, descrierea, exemplificarea, instructajul) și conversative (conversația, discuția colectivă);
- De explorare: directe (vizite de informare/documentare/observare) și indirecte (demonstrația obiectelor, imaginilor, proceselor, modelarea);
- De acțiune: reală (exerciții de tăiere, lucrări practice de calcul, lucrări practice de aranjare a meselor, lucrări practice de preparare a băuturilor).

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

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

Metodele interactive asigură o educație dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrarea, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, studiul de caz, simularea de caz, problematizarea, observația, brainstorming, jocul de rol* etc.

VII. Referințe bibliografice

Suportul didactic indispensabil oricărei situații de învățare îl reprezintă **sursele bibliografice** de specialitate. Dintre acestea pot fi recomandate următoarele:

1. 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
2. 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).
3. 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).
4. 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).

Bibliografie:

1. Dinca, C. Manual pentru calificarea ospătar. Editura didactica și pedagogica. 2012, 296p
2. Brumar, C. Organizator banqueting. Editura CD Press. 2011, 127p
3. Brumar, C. Turism și alimentație. Editura CD Press. 2012, 296p
4. Ciumac, J. Merceologia produselor alimentare. Chișinău, Tehnica: 1995, 167 p.
5. Matiuhina, Z. Elemente de fiziologie, sanitare și igienă în alimentația publică. Chișinău, Lumina: 1991, 88 p.
6. Deseatnicov, O. Mija, N. Bernic, M. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Material didactic. Chișinău, Ed. UTM: 2005, 112 p.
7. Deseatnicov, O. Mija, N. Bernic, M. Gorban, Iu. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme. Chișinău, Ed. UTM: 2004, 120 p.
8. Lupu, N. Hotelul-economie și management. București, Ed. ALL BECK: 1999, 432 p.
9. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică. București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996, 229 p.
10. Pîrjol, G. Onete, O. Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii. București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988, 115 p.
11. Stavrositu, S. Practica serviciilor în restaurante și baruri. București, Ed. Tehnică: 1996, 308

12. Акопян, А. Пиццерия «под ключ». М.; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 160 с.
13. Безупречный сервис: Перевод с англ. С. Прокофьева; Кулинарный институт Америки. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005, 288 с.
14. Денисов Д.. Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003, 236 с.
15. Колач, С. Холодное оборудование для предприятий торговли и общественного питания. М; Академия, 2003, 240с.
16. Крылов, Е. Электромеханическое оборудование.-М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005, 160 с.
17. Назаров, О. Как «раскрутить» ресторан. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003, 176 с.
18. Профессиональные стандарты: по профессиям ресторанной индустрии. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 152 с.
19. Профессиональная кухня: сто готовых проектов.М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003, 254 с.
20. Ресторанный интерьер: идей, дизайн.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 172 с.
21. Сербин, И. Профессиональная сервировка. Модные тенденции. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 120 с.
22. Сервировка и этикет. Минск; ТОО „Харвест”, 1997, 467 с.
23. Джулия, Д. Рестораны, бары, кафе: Лучшие мировые интерьеры. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 192с.
24. Усов, В.В.. Организация обслуживания в ресторанах. М; Высшая школа, 1990, 208 с
25. Хохлов, Р. Тепловое оборудование. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005, 164 с.
26. Клейман. Практические занятия по кулинарной технологии
27. Журнал „Пищевая промышленность”, www.foodprom.ru;
28. www.restaurator.ru;
29. www.periodicals.ru;
30. www.restoved.ru;



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

Curriculumul stagiilor de Practică în producție

Calificarea: **Barman**

Codul meseriei: 1013001

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

Durata studiilor: 1 an

Curriculumul a fost elaborat în cadrul Proiectului *EuropeAid/133700/C/SER/MD/12*
"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională
în Republica Moldova",
implementat cu suportul financiar al Uniunii Europene



Autori:

1. Țurcanu Ludmila, profesor de discipline de specialitate, grad didactic I, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.
2. Mocan Dina, profesor de discipline de specialitate, grad didactic I, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.
3. Mahu Lilia, profesor de discipline de specialitate, grad didactic II, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.

Aprobat de:

Consiliul metodico-științific al Centrului de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor.



Director

Silvia Proșuc
Silvia Proșuc

„30” mai 2017

Recenzenți:

1. Anatol Gremalschi, profesor, expert Proiectul de asistență GOPA.
2. Vasilița Ala, director general SRL „Dragonul Roșu”, adresa: str. Strii 13A, mun. Bălți.
3. Palamarciuc Roman, director general, Restaurantul „Briliant”, adresa: str. Strii 11, mun. Bălți.

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>.

I. Preliminarii

Scopul practicii în producție:

Stagiul de practică are o importanță majoră în instruirea profesională bazându-se pe cunoștințele acumulate de la instruirea teoretică și instruirea practică în domeniul serviciilor, profesia „Barman”.

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

Stagiile de practică în producție se desfășoară în conformitate cu Planul de învățământ aprobat de către Ministerul Educației.

În proiectarea curriculumui se ține cont de corelarea pregătirii teoretico-practice cu sarcinile stagiului de practică.

Elevii vor activa în cadrul întreprinderii în raport cu vârsta și prevederile legale. Practicanții vor desfășura stagiul de practică în baruri de categorii superioară, I, II.

Întreprinderea de producție prin condițiile reale de realizare a profesiei motivează elevul în tendința de angajare în câmpul muncii. Mediul de lucru trebuie să fie binevenit cât din punct de vedere a asigurării elevilor cu cele necesare, atât și de tratarea psihologică al acestora.

Pentru fiecare elev - practicant va fi desemnat un mentor maistru- formator, dintre salariații calificați cu experiență profesională și autorizat în modul prevăzut de lege, care îi va explica esența lucrului ce urmează să-l efectueze și îl va ghida pe tot parcursul practicii. Statutul de elev îi permite solicitarea ajutorului atât a profesorilor, cât și a îndrumătorilor de la întreprindere, iar programul de formare profesională, îi oferă posibilități de lichidare a lacunelor.

La finele practicii maiștrii- formatori și șefii de sală din întreprindere vor evalua elevul conform criteriilor stabilite, le vor oferi referință de producție cu recomandarea categoriei de calificare și nota pentru stagiul de practică.

Durata practicii în producție: 560 ore

Pre-achiziții:

Legături anterioare - Codul muncii, etica profesionala, utilajul tehnologic.

M1. Pregătirea barmanului pentru activitatea în ramură;

M2. Pregătirea secțiilor de servire;

M3. Caracteristica componentelor pentru prepararea băuturilor în amestec;

M4. Prepararea băuturilor în amestec;

M5. Întocmirea documentelor de evidență operativă.

Finalitățile practicii în producție:

La finele practicii în producție elevul va fi capabil să:

1. Asigure condițiile igienico-sanitare în timpul lucrului;
2. Aplice regulile de securitate și sănătate la locul de muncă;
3. Utilizeze terminologia specifică procesului de servire în alimentația publică;
4. Efectueze operații specifice de pregătire a personalului pentru servire;
5. Pregătească ținuta corporală și vestimentară;
6. Comunice cu membrii echipei, consumatorii;
7. Pregătească diferite materiale promoționale.
8. Caracterizeze sortimentul de băuturi și cocteiluri;
9. Caracterizeze metodele de decor a băuturilor în amestec;
10. Prepară și să servească băuturi în amestec;
11. Prezintă lista de băuturi prin diferite metode;
12. Respecte normele de calitate privind produsele și serviciile ;
13. Amenajeze rafturile din bar în diverse moduri;
14. Selecteze obiectele de inventar necesare preparării băuturilor în amestec și servirii;
15. Realizeze mise - en - place – ul pentru secția bar;
16. Primească clienții în secția bar;
17. Preia comanda;
18. Efectueze comanda;
19. Debaraseze masa tejghelei de obiecte de servire;
20. Prezintă nota de plată;
21. Aplice regulile de aranjare a buteliilor cu băuturi pe rafturi;
22. Respecte regulile de politețe la servirea clienților la tejghea.
23. Servească băuturile, respectând regulile de protocol;
24. Aleagă obiectele de inventar pentru servirea băuturilor;
25. Realizeze operațiile de servire a băuturilor;
26. Completeze documentele de evidență operativă specifice activității de alimentație;

27. Participe la organizarea meselor festive, în funcție de tipul mesei, folosind dotările specifice unității.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Achizițiile teoretice îi servesc elevului doar ca bază pentru formarea abilităților practice. Se pune un accent considerabil pe activitatea în atelierul pentru instruirea practică ale instituției de . Cu toate acestea, cel mai eficient mediu de definitivare a procesului de formare a competențelor profesionale, sunt stagiile de practică, care permit cunoașterea de către elevi a condițiilor reale de exersare a meseriei.

Proiectarea traseului de formare profesională se realizează astfel încât să fie stabilită relația dintre stagiile de practică și activitatea instructivă în instituția de .

Stagiile de practică să fie urmate de instruirea teoretico-practică în instituție. Astfel de parcurgere de formare profesională îi asigură elevului pregătirea necesară pentru încadrarea în câmpul muncii la întreprindere. Se efectuează o corelare strânsă dintre instruirea teoretică - instruirea practică - întreprindere.

III. Competențele profesionale specifice practicii în producție

- Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă
- Aplicarea măsurilor igienico-sanitare
- Pregătirea obiectelor de inventar, veselă și ustensile pentru activitatea de servire
- Pregătirea secției bar pentru servire
- Aranjarea prealabilă a mesei
- Primirea amabilă a vizitatorilor și îndeplinirea comenzilor
- Preluarea și notarea comenzilor clienților
- Deservirea consumatorilor prin diferite metode
- Servirea băuturilor și băuturilor în amestec
- Explicarea consumatorilor modului de preparare a băuturilor din lista de băuturi
- Recomandarea băuturilor consumatorilor
- Asigurarea unui climat de bună dispoziție pentru clienți
- Debarasarea meselor șă a tejghelei
- Deservirea banchetelor și a recepțiilor
- Întocmirea și încasarea notei de plată

- Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul de preparare, manipulare și servire abăuturilor în amestec;
- 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.

VII. Cerințe față de locurile de practică

Categoriile de instituții/întreprinderi la care se va desfășura practica:

Cerințe față de instituțiile în care se va desfășura practica
1. Desfășurarea instructajului privind tehnica securității și sănătății în muncă, securității antiincendiară și cerințele sanitaro-igiene. 2. Încadrarea elevilor-practicanți în activități de producere cu profil corespunzător profesiei. 3. Efectuarea instructajului cerințelor față de comportamentul elevilor; respectarea tehnicii securității și sănătății în muncă, regulilor securității antiincendiară, cerințelor sanitaro-igiene. 4. Asigurarea evacuării rapide în situații excepționale. 5. Amenajarea încăperilor speciale –blocuri alimentare, sanitare, vestiar. 6. Asigurarea elevilor cu mobilier și utilaj tehnologic. 7. Asigurarea păstrării sănătății și a capacității de muncă prin corespunderea mediului de lucru și normelor igiene. 8. Desemnarea unui instructor dintre salariații calificați responsabil de fiecare elev. 9. Asigurarea elevilor cu instrumente, mijloace de protecție necesare pentru garantarea respectării sănătății muncii și securității vieții la fiecare loc de lucru. 10. Remunerarea pe parcursul stagiului de practică în corespundere cu tarifierea categoriei lucrărilor îndeplinite.

IV. Administrarea practicii în producție

Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare
14	560	martie - iunie în concordanță cu întreprinderile.	➤ Agenda formării profesionale ➤ Probă practică.

V. Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Locul de muncă a practicii	Nr. ore recomandate	Conținutul sarcinilor practice
Spațiile de primire	24	Întâmpinarea clienților.
Spații auxiliare	200	Pregătirea veselei. Pregătirea paharelor. Pregătirea fețelor de mese. Pregătirea barmanului pentru servire.
Secția de bar	336	Aranjarea și dotarea secțiilor bar. Pregătirea saloanelor de servire. Aranjarea prealabilă a meselor. Familiarizarea cu sistemele de servire a consumatorilor la întreprinderea respectivă. Preluarea comenzilor. Prepararea și prezentarea băuturilor în amestec. Servirea diferitor tipuri de băuturi în amestec. Servirea băuturilor calde. Debarasarea meselor și tejghelilor. Manipularea obiectelor de servire.
Total ore	560	

* Proba practică va fi realizată la finele practicii în producție.

VI. Sugestii de evaluare a practicii de producție

Sugestiile de evaluare sunt destinate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor. Pe parcursul practicii elevii vor servi produse alimentare și băuturi în unități de alimentație publică de diferite categorii. La finele practicii în producție practicanții vor susține examenul de calificare, care va constitui servirea diferitor tipuri de mese și va fi evaluat în baza următoarelor criterii:

VIII. Resursele didactice recomandate elevilor.

Denumirea resursei
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 în vigoare, 01.01.2009
2. Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 154-XV, Chișinău 28 martie 2003, publicat 29.07.2003 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 159-162, art. nr. 648 cu modificările ulterioare: (articole: nr. 57, 58, 60, 65, 66, 68, 82, 85, 86, 95, 100, 101, 103).
3. LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător, Publicat: 01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr :283, cu modificări ulterioare.
4. LEGE Nr. 756 din 24.12.1999 asigurării pentru accidente de muncă și boli profesionale Publicat :23.03.2000 în Monitorul Oficial Nr. 31-33 art Nr :192 cu modificări ulterioare
5. Hotărârea Guvernului, nr. 95 din 05.02.2009 <i>Regulamentul privind modul de organizare a activităților de protecție a lucrătorilor la locul de muncă și prevenire a riscurilor profesionale</i> , publicat 17.02.2009 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 34-36, art. nr. 138
6. Hotărârea Guvernului, nr. 353 din 05.05.2010 <i>cu privire la aprobarea cerințelor minime de securitate și sănătate la locul de muncă</i> , publicat 08.02.2010 în în Monitorul Oficial al RM, Nr. 91-93, art. nr. 525
7. Hotărârea Guvernului, nr. 603 din 11.08.2011 <i>cu privire la cerințele minime de securitate și sănătate pentru folosirea de către lucrători a echipamentului de muncă la locul de muncă</i> , publicat 19.08.2011 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 135-186, art. nr. 676
8. Hotărârea Guvernului Nr. 20 din 20.10.2006 cu privire la aprobarea Listei preparatelor dezinfectante înregistrate și reînregistrate în Republica Moldova Publicat:31.12.2006 în Monitorul Oficial Nr. 203-206 art. Nr712
9. Hotărârea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică în Monitorul Oficial nr.180-183 art.nr.1281
10. Hotărârea Guvernului 412 din25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
11. Ordinul Ministerului Economiei Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea actelor normative ce reglementează activitatea agenților economici din sfera alimentației publice” Nr.251 din 23.01.02 (MO RM nr.21-22 din 05.02.02).
12. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)

13. Brumar, C. Organizator banqueting. București, CD Press. 2011, 127p
14. Brumar, C. Turism și alimentație. București, CD Press. 2012, 296p
15. Ciumac, J. Merceologia produselor alimentare. Chișinău, Tehnica: 1995, 167 p.
16. Matiuhina, Z. Elemente de fiziologie, sanitare și igienă în alimentația publică. Chișinău, Lumina: 1991, 88 p.
17. Deseatnicov, O. Mija, N. Bernic, M. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Material didactic. Chișinău, Ed. UTM: 2005, 112 p.
18. Deseatnicov, O. Mija, N. Bernic, M. Gorban, Iu. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme. Chișinău, Ed. UTM: 2004, 120 p.
19. Lupu, N. Hotelul-economie și management. București, Ed. ALL BECK: 1999, 432 p.
20. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică. București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996, 229 p.
21. Stavrositu, S. Practica serviciilor în restaurante și baruri. București, Ed. Tehnică: 1996, 308
22. Денисов, Д. Фаст-фуд: рестораны быстрого обслуживания. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003, 236 с.
23. Колач, С. Холодное оборудование для предприятий торговли и общественного питания. М;Академия, 2003, 240с.
24. Крылов, Е. Электромеханическое оборудование.-М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005, 160 с.
25. Назаров, О. Как «раскрутить» ресторан. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2003, 176 с.
26. Профессиональные стандарты: по профессиям ресторанной индустрии. М;ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 152 с.
27. Ресторанный интерьер: идей, дизайн.- М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 172 с.
28. Джулия, Д. Тейлор. Рестораны, бары, кафе: Лучшие мировые интерьеры. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2004, 192с.
29. Усов, В.В. Организация обслуживания в ресторанах. М; Высшая школа, 1990, 208 с
30. Хохлов, Р. Тепловое оборудование. М; ЗАО Издательский дом: Ресторанные ведомости, 2005, 164 с.
31. www.restaurator.ru;
32. www.periodicals.ru;
33. www.restoved.ru;