



Ministerul Educației, Culturii  
și Cercetării al Republicii Moldova

**ORDIN**

17.08.2020 nr. 830

mun. Chișinău

**Cu privire la aprobarea Curriculumului modular  
pentru programe de formare profesională tehnică secundară**

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), în conformitate cu prevederile ordinului nr. 1128/2015 cu privire la aprobarea deciziei Consiliului Național pentru Curriculum din 19 noiembrie 2015,

**ORDON:**

1. A aproba, în acord cu Standardul de calificare, curriculumul modular în învățământul profesional tehnic secundar la meseria **Bucătar**, domeniul de formare profesională *Servicii hoteliere, restaurant și alimentație publică*, cod 1013002, termen de studii 2 ani.

2. A aproba curriculumul modular în învățământul profesional tehnic secundar în domeniile de formare profesională, după cum urmează:

a) Vehicule cu motor, nave și aeronave, meseria **Lăcătuș redresare caroserii**, cod 716004, termen de studii 2 ani;

b) Mecanică și prelucrarea metalelor, meseria **Strungar**, cod 715019, termen de studii 2 ani.

3. Curricula aprobate în pct. 1 și pct. 2 la prezentul ordin sunt obligatorii pentru programele de formare profesională tehnică secundară, începând cu promoția înmatriculată în anul de studii 2020-2021.

4. Autorii de Curricula vor oferi suportul informațional necesar instituțiilor de învățământ profesional tehnic în vederea diseminării și implementării curriculumului aprobat.

5. Direcția învățământ profesional tehnic (dl Silviu Gîncu, șef) va monitoriza procesul de implementare a ordinului.

6. Controlul asupra executării prezentului ordin se atribuie doamnei Natalia GRÎU, Secretar de stat.

  
**Igor ȘAROV**  
Ministru



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

„Aprobat”

prin ordinul Ministrului Educației, Culturii  
și Cercetării al Republicii Moldova

nr. 830 din " august 2020

Ministru

**Igor ȘAROV**



**Curriculumul modular**  
**pentru pregătirea profesională**

Calificarea: **Bucătar**

Codul meseriei: 1013002

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

Durata studiilor: 2 ani

**Autori:**

1. Țurcanu Ludmila, profesor de discipline de specialitate, grad didactic superior, CESPA,
2. Mahu Lilia, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, CESPA,
3. Sochirca Aurelia, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională, or. Soroca,
4. Avtudov Liuba, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională, com. Bubuieci,
5. Vartic Aurelia, consultant curriculum și calificări, Asociația Educație pentru Dezvoltare

**Aprobat de:**

Consiliul metodic-științific al *Centrului de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor*



Director interimar \_\_\_\_\_

*Proșu*

Silvia Proșu

Proces verbal Nr. 5 din „12” iunie 2020

**Coordonat cu:**

Comitetul Sectorial Comerț Hoteluri și Restaurante din Moldova,  
Elena Ciobanu, *președinte*

„09” iunie 2020



*Proșu*

**Recenzenți:**

Chirsanova Aurelia, conferențiar universitar, doctor în științe, șef departament „Alimentație și nutriție”, Facultatea „Tehnologia alimentelor”, Universitatea Tehnică a Moldovei  
Vasilița Ala, director SRL. ”Dragonul Roșu”  
Revenco Lidia, ”Sipus” SRL

## Fișa de evaluare a calității Curriculumului modular

Meseria: 1013002 Bucătar

Calificarea: Bucătar

Elaborată de Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

| Nr. crt.  | Criterii de evaluare  | Punctajul acordat<br>(1 ... 10) |
|---|---|---------------------------------|
| <b>I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ-reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare ).</b> |   |                                 |
| 1.  | Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale   | 10                              |
| 2.  | Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie  | 10                              |
| 3.  | Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale   | 10                              |
| <b>II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne</b>  |   |                                 |
| 4.  | Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente  | 9                               |
| 5.  | Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost  | 9                               |
| <b>III. Respectarea prevederilor conceptele moderne în învățământul profesional tehnic secundar</b>                                 |   |                                 |
| 6.  | Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.)   | 10                              |
| 7.  | Măsura în care activitățile de predare-învățare-evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională. | 10                              |
| 8.  | Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate                     | 10                              |
| 9.  | Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă  | 10                              |
| 10.   | Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.  | 10                              |



| Nr. crt.                                   | Criterii de evaluare   | Punctajul acordat (1 ... 10) |
|--|--|------------------------------|
| 11.  | Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi            | 10                           |
| 12.  | Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale  | 10                           |
| 13.  | Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale   | 10                           |
| 14.  | Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum   | 9                            |
| 15.  | Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei  | 10                           |
| <b>IV. Coerența Planului de învățământ</b> |  |                              |
| 16.  | Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate                     | 10                           |
| 17.  | Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale | 9                            |
| 18.  | Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă  | 9                            |
| 19.  | Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor       | 10                           |
| 20.  | Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor                             | 10                           |
| 21.  | Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor  | 9                            |

Notă. Curriculumul meseriei va fi recomandat pentru aprobare dacă în cadrul evaluării externe, pentru fiecare din criteriile de evaluare, vor fi acordate nu mai puțin de 8 puncte.  
Observațiile recenzentului:

Propuneri de îmbunătățire a programului de evaluare:

**Concluzii:** Curriculumul examinat, meseria Bucătar poate să asigure formarea calitativă a viitorilor bucătari care să satisfacă cerințele angajatorilor sau a clienților și deci **propunem, cu încredere, curriculumul dat pentru aprobare.**

Recenzent \_\_\_\_\_ Ala Vasilița, SRL „Dragonul Roșu”

Semnătura

Data: 12 iunie 2020



**Fișa de evaluare  
a calității Curriculumului modular**

Meseria: 1013002 Bucătar

Calificarea: Bucătar

Elaborată de Centrul de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor

| Nr. crt.  | Criterii de evaluare  | Punctajul acordat<br>(1 ... 10) |
|---|---|---------------------------------|
| <b>I. Corespunderea finalităților de studiu cu prevederile documentelor normativ-reglatorii (CRÎPT, Standardul de calificare ).</b> |   |                                 |
| 1   | Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale   | 10                              |
| 2.  | Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor cheie  | 10                              |
| 3.  | Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale   | 10                              |
| <b>II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne</b>  |   |                                 |
| 4.  | Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente  | 10                              |
| 5.  | Orientarea curriculumului spre utilizarea la maximum a mijloacelor de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost  | 9                               |
| <b>III. Respectarea prevederilor conceptele moderne în învățământul profesional tehnic secundar</b>                                 |   |                                 |
| 6.  | Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.)   | 10                              |
| 7.  | Măsura în care activitățile de predare-învățare-evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională. | 10                              |
| 8.  | Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculum sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate                     | 9                               |
| 9.  | Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor ce stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă  | 10                              |
| 10.   | Ponderea în totalul activităților de predare – învățare - evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.  | 10                              |

| Nr. crt.                                   | Criterii de evaluare   | Punctajul acordat (1 ... 10) |
|--|--|------------------------------|
| 11.  | Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi            | 10                           |
| 12.  | Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale  | 10                           |
| 13.  | Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale   | 10                           |
| 14.  | Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum   | 10                           |
| 15.  | Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei  | 10                           |
| <b>IV. Coerența Planului de învățământ</b> |  |                              |
| 16.  | Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate                     | 10                           |
| 17.  | Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale | 10                           |
| 18.  | Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă  | 9                            |
| 19.  | Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor       | 10                           |
| 20.  | Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor                             | 10                           |
| 21.  | Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor  | 9                            |

Notă. Curriculumul meseriei va fi recomandat pentru aprobare dacă în cadrul evaluării externe, pentru fiecare din criteriile de evaluare, vor fi acordate nu mai puțin de 8 puncte.  
Observațiile recenzentului:

Propuneri de îmbunătățire a programului de evaluare:

**Concluzii: Curriculumul modular** la meseria Bucătar corespunde Standardului de calificare și Cadrului Național al Calificărilor al Republicii Moldova.

**Curriculumul este recomandat pentru aprobare.**

Recenzent \_\_\_\_\_ Lidia Revenco, FPC „Sipus” SRL

Semnătura \_\_\_\_\_  
Data: 12 \_\_\_\_\_ 2020



## Cuprins

|   |     |
|---|-----|
| Preliminarii .....  | 4   |
| I. Structura curriculumului .....   | 4   |
| II. Sistemul de competențe și rezultatele învățării ce asigură calificarea profesională ..... | 5   |
| III. Structura modulelor de instruire .....   | 7   |
| IV. Administrarea curriculumului .....  | 9   |
| 1. Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională .....                               | 10  |
| 2. Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor .....                            | 15  |
| 3. Prepararea supelor .....   | 20  |
| 4. Prepararea sosurilor .....   | 28  |
| 5. Prepararea garniturilor .....  | 35  |
| 6. Prepararea bucatelor din brânză și ouă .....   | 43  |
| 7. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor .....   | 49  |
| 8. Prepararea bucatelor din pește .....   | 56  |
| 9. Prepararea bucatelor din carne .....   | 66  |
| 10. Prepararea bucatelor reci și gustărilor .....   | 79  |
| 11. Prepararea produselor din aluat .....   | 87  |
| 12. Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă .....                                    | 94  |
| 13. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională .....                                   | 101 |
| 14. Planificarea activității în bucătărie .....   | 106 |
| V. Sugestii metodologice .....  | 109 |
| VI. Sugestii de evaluare .....  | 110 |
| VII. Referințe bibliografice .....  | 113 |



## PRELIMINARII

Curriculumul pentru meseria *Bucătar*, a fost elaborat în baza standardului de calificare *Bucătar*, aprobat prin ordinul Ministerului Educației Culturii și Cercetării, nr 1711, din 26.12.2019, precum și conform Ordinului Centrului de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor, nr. 77, din 1 iunie 2020.

Standardul de calificare este veriga de legătură dintre cererea de competențe profesionale necesare pieței muncii, expusă în standardul ocupațional și programul de formare profesională oferit de prestatorul de servicii educaționale, care asigură obținerea rezultatelor învățării, care duc la formarea respectivelor competențe profesionale.

Prezentul Curriculum este documentul normativ-reglator care descrie condițiile și rezultatele învățării pentru formarea profesională inițială la meseria *Bucătar*, stipulate în standardul de calificare.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice, 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 meseria *Bucătar*.

Formarea profesională a bucătarului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Conform standardului de calificare *Bucătarul* poate realiza activitățile profesionale în mod independent, în echipă, precum și sub conducere. Complexitatea activității *Bucătarului*, dar și independența acestuia de a lua decizii și de a-și asuma responsabilități, se referă doar la soluționarea unor sarcini practice, bine-cunoscute sau similare acestora. Bucătarul trebuie să-și planifice activitățile personale, reieșind din sarcinile puse de conducător și să-și asume responsabilitate individuală pentru sarcinile de realizat. Acțiunile întreprinse se corectează, dacă este cazul, în funcție de condițiile de realizare a sarcinii.

Finalitățile de învățare ale profesiei bucătar sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza prezentului curriculumului.

### I. STRUCTURA CURRICULUMULUI

Prezentul curriculum este structurat pe module și constituie reperul conceptual, care reflectă elementul-cheie al concepției de formare profesională, precum și stabilește o anumită conexiune dintre elementele procesului didactic. Abordarea modulară aplicată în curriculum determină drept element-cheie al procesului de formare profesională – *competența*, care este dovedită în urma evaluării - *rezultatele învățării*.

Atât nivelul de calificare, cât și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor ce presupun prepararea diverselor tipuri de bucate, scot în evidență necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul de instruire, garantează calitatea activității pe piața muncii.

Sistemul de competențe poate fi format eficient doar prin abordare interdisciplinară a conținutului informațional și anume, prin îmbinarea funcțională a anumitor aspecte de conținut din diverse discipline, integrate într-un mesaj educațional (modul) în vederea formării competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea abilităților, după care în comun asigură formarea unei competențe profesionale.

Se renunță la predarea materiei pe discipline, care deseori creează o discrepanță în înțelegerea integră a demersului didactic de formare profesională. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte ale materiei de studiu din diverse domenii/discipline 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. Conținuturile

disciplinelor sunt predate în manieră integrată pentru formarea competențelor profesionale, fapt care solicită elevului să descopere sensul și importanța acestor conținuturi.

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

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*. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată pe rezolvarea unor sarcini concrete, care necesită intercorelarea conținuturilor diverselor discipline. De aceea, conținutul se predă în succesiunea determinată de logica internă și specificul situației de rezolvat.

Se produc schimbări de esență în procesul *învățării*. Elevul dobândește cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unor sarcini concrete de la locul de muncă. Sarcinile sunt formulate astfel, încât să îmbine judicios cunoștințele teoretice cu cele practice. O modalitate de învățare sunt lucrările practice realizate în atelierele de instruire practică, ceea ce reprezintă o condiție primordială în formarea competențelor profesionale.

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

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul și nivelul cunoștințelor și abilităților deținute în aspect teoretic și practic;
- curentă/formativă, pentru a monitoriza formarea competențelor;
- finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competențelor.

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

## **II. SISTEMUL DE COMPETENȚE ȘI REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII CE ASIGURĂ CALIFICAREA PROFESIONALĂ**

Calificarea profesională se atribuie în baza unui sistem de rezultate ale învățării, specificate în standardul de calificare, care demonstrează deținerea de către absolvent a competențelor profesionale solicitate de piața muncii.

În contextul curriculumului modular, competența ca finalitate a procesului de formare profesională, stabilește tipurile 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, demonstrată prin competențele-cheie și profesionale, orice program de formare va fi axat pe formarea și dezvoltarea acestora. Conform Codului Educației, sistemul educațional urmărește formarea următoarelor competențe-cheie:

- Competențe de comunicare în limba română;
- Competențe de comunicare în limba maternă;
- Competențe de comunicare în limbi străine;
- Competențe în matematică, științe și tehnologie;
- Competențe digitale;
- Competența de a învăța să înveți;
- Competențe sociale și civice;

- Competențe antreprenoriale și spirit de inițiativă;
- Competențe de exprimare culturală și de conștientizare a valorilor culturale.

În contextul formării profesionale, competențele-cheie constituie baza formării competențelor profesionale. Totodată, în funcție de specificul domeniului de formare și activitate profesională, anumite competențe au o pondere și o influență mai accentuată. Fără a neglija importanța tuturor competențelor-cheie în formarea competențelor profesionale, constatăm că pentru formarea profesională a *Bucătarului*, o importanță deosebită o au competențele-cheie așa ca:

- Competența de învățare;
- Competența de comunicare în limba maternă/limba de stat;
- Competențe acțional – strategice;
- Competența de autocunoaștere și autorealizare;
- Competențe interpersonale, civice, morale;
- Competența de bază în matematică, științe și tehnologie;
- Competențe culturale, interculturale.

Conform Standardului Ocupațional, bucătarul trebuie să dețină competențe profesionale profesionale, precum:

➤ *Competențe profesionale generale:*

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

➤ *Competențe profesionale specifice:*

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

Conform standardului de calificare, în vederea acordării calificării *Bucătar*, absolventul trebuie să demonstreze un set de rezultate ale învățării care derivă din competențele profesionale, stipulate în standardul ocupațional.

Astfel, la final de program, absolventul trebuie să demonstreze că poate:

1. organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor igienico-sanitare și de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare;
2. întocmi documentele specifice activității profesionale în bucătărie;
3. aprecia calitatea materiei prime și a produselor finite în baza indicilor organoleptici;
4. prelucra diferite tipuri de materie primă, conform destinației culinare;
5. utiliza cuțitul, ustensilele și utilajul tehnologic conform instrucțiunilor și destinației;
6. prepara supe: a) bulioane; b) supe limpezi c) supe drese; d) supe pireuri, e) supe de lapte; f) supe reci și dulci;
7. prepara sosuri și derivate ale acestora: a) sos roșu de bază, b) sos alb pe bază de bulion de carne; c) sos pe bază de bulion de pește; d) sos pe bază de fiertură de ciuperci; e) sos pe bază de lapte; f) sos de smântână; g) sos pe bază de ouă-unt; h) amestecuri de unt; i) sos pe bază de ulei și oțet; j) sos dulce;
8. prepara bucate și garnituri din: a) legume și ciuperci fierte; b) legume fierte în apă scăzută; c) legume și ciuperci prăjite; d) legume înăbușite; e) legume și ciuperci coapte; f) leguminoase; g) crupe; h) paste făinoase;
9. prepara bucate din: a) ouă; b) brânză de vaci;
10. prepara bucate din pește: a) pește fiert; b) pește prăjit; c) pește înăbușit; d) pește copt; e) din masă tocată de pește; f) fructe de mare;
11. prepara bucate din carne, pasăre și subproduse: a) fierte, b) în bucăți mari, prăjite prin metoda de bază, în grăsime și la rolă, c) prăjite în bucăți porționate, naturale și panate, d) prăjite în bucăți mici; e) înăbușite, f) coapte, din tocătură pentru pârjoale din carne;
12. prepara bucate și gustări reci și calde: a) tartine; b) salate; c) gustări reci din legume și ciuperci; d) gustări și bucate reci din pește; e) gustări și bucate reci din carne; f) gustări calde; g) gustărilor din ouă și brânzeturi; bucatelor reci pentru banchete;
13. prepara bucate dulci și băuturi: a) compoturi; b) chiseluri; c) jeleuri; d) șerbeturi, sambukuri, creme; e) bucate dulci calde; f) băuturi fierbinți și reci;
14. prepara articole din aluat.

În urma asocierii rezultatelor învățării pentru calificare *Bucătar* au fost definite următoarele module de instruire:

1. Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională
2. Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor
3. Prepararea supelor
4. Prepararea sosurilor
5. Prepararea garniturilor
6. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci
7. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor
8. Prepararea bucatelor din pește
9. Prepararea bucatelor din carne
10. Prepararea bucatelor reci și gustărilor
11. Prepararea produselor din aluat
12. Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă
13. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională
14. Planificarea activității în bucătărie

### III. STRUCTURA MODULELOR DE INSTRUIRE

Pornind de la accepția dată rezultatului învățării, modulul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare ale acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care în complexitatea lor demonstrează deținerea competenței profesionale.



Modulul este o unitate de învățare deschisă și flexibilă, scopul căruia este formarea la elev a unui comportament specific meseriei, prin demonstrarea unor rezultate ale învățării și respectiv, integrarea competenței.

Modulul este o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Totodată, modulele nu sunt unități de învățare total independente. Acestea corelează logic în vederea formării competențelor, fapt care determină succesiunea parcurgerii acestora: de la module introductive spre module complexe.

Realizarea modulelor se desfășoară în mod sistematic și continuu pe o perioadă de timp și se finalizează cu evaluarea rezultatelor învățării. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate în realizarea activităților practice.

Modulul de învățare este constituit din următoarele componente:

- **titlul modulului** – reflectă esența unei sarcini specifice locului 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** - sunt rezultate ale învățării, pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la sfârșit de modul;
- **administrarea modulului** – indică numărul de ore pentru lecțiile teoretice și cele practice în vederea atingerii rezultatelor învățării, precum și de evaluare a acestora. Repartizarea orelor pe secvențe de conținut este flexibilă și rămâne la discreția cadrelor didactice.
- **achizițiile teoretice și practice:**
  - cunoștințele reprezintă un sistem integrat și combinatoriu de noțiuni, date, fapte etc. ce reflectă conținuturi integrate din diverse discipline ale domeniului profesional. Ordinea temelor pentru formarea cunoștințelor, în cadrul aceluiași modul, poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale;
  - abilitățile practice sunt deprinderi cognitive și praxiologice, dobândite prin învățare, care contribuie la efectuarea unui proces în vederea realizării și finalizării unui anumit produs;
  - activitățile practice reprezintă activități/sarcini practice de la locul de muncă, recomandate în vederea aplicării cunoștințelor achiziționate și exersării abilităților necesare pentru formarea competențelor.
- **precondiții necesare pentru studierea modulului** – reprezintă cunoștințe de cultură generală din anumite discipline școlare, achiziționate la nivelul învățământului general, care constituie o precondiție pentru achiziționarea cunoștințelor profesionale;
- **specificații metodologice** – reprezintă unele recomandări metodologice specifice pentru realizarea modulului;
- **sugestii de evaluare** – reprezintă recomandări cu privire la evaluarea rezultatelor învățării la final de modul;
- **resursele materiale** – reprezintă echipamentul tehnologic și materia primă, necesare pentru realizarea activităților practice.

### Administrarea curriculumului

| <b>Nr. crt.</b>        | <b>Modulele de instruire</b>                              | <b>Total IT+IP+PP</b> | <b>Total IT+IP</b> | <b>IT</b>  | <b>IP</b>  |
|------------------------|---|-----------------------|--------------------|------------|------------|
| 1.                     | Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională    | 50                    | 50                 | 38         | 12         |
| 2.                     | Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor | 60                    | 60                 | 30         | 30         |
| 3.                     | Prepararea supelor  | 84                    | 84                 | 36         | 48         |
| 4.                     | Prepararea sosurilor                                      | 72                    | 72                 | 30         | 42         |
| 5.                     | Prepararea garniturilor                                   | 94                    | 94                 | 46         | 48         |
| 6.                     | Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci            | 46                    | 46                 | 22         | 24         |
| 7.                     | Prepararea bucatelor dulci și băuturilor                  | 62                    | 62                 | 32         | 30         |
| 8.                     | Prepararea bucatelor din pește                            | 108                   | 108                | 54         | 54         |
|                        | Practica în producție                                     | 210                   |                    |            |            |
| <b>Total anul I</b>    |   | <b>786</b>            | <b>576</b>         | <b>288</b> | <b>288</b> |
| 9.                     | Prepararea bucatelor din carne                            | 228                   | 228                | 114        | 114        |
| 10                     | Prepararea bucatelor reci și gustărilor                   | 84                    | 84                 | 42         | 42         |
| 11                     | Prepararea produselor din aluat                           | 112                   | 112                | 52         | 60         |
| 12                     | Prepararea bucatelor pentru alimentația curativă          | 56                    | 56                 | 26         | 30         |
| 13                     | Prepararea bucatelor din bucătăria internațională         | 60                    | 60                 | 30         | 30         |
| 14                     | Planificarea activității în bucătărie                     | 36                    | 36                 | 24         | 12         |
|                        | Practica în producție                                     | 420                   |                    |            |            |
| <b>Total anul II</b>   |   | <b>996</b>            | <b>576</b>         | <b>288</b> | <b>288</b> |
| <b>Total anul I+II</b> |   | <b>1782</b>           | <b>1152</b>        | <b>576</b> | <b>576</b> |

## Modulul 1 PREGĂTIREA BUCĂTARULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

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

### Administrarea modului:

|                | Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)                      | IT | IP | Total |
|----------------|--|----|----|-------|
| UC 1.          | Descrierea reglementărilor specifice domeniului de activitate                          | 8  | 6  | 14    |
| UC 2.          | Organizarea locului de muncă al bucătarului  | 12 | 6  | 18    |
| UC 3           | Caracterizarea cerințelor de calitate și siguranță a producției în alimentația publică | 16 | -  | 16    |
| Evaluare modul |  | 2  |    | 2     |
| Total          |  | 38 | 12 | 50    |

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1: Descrierea reglementărilor specifice domeniului de activitate   |   |         |   |         |
|---|---|---------|---|---------|
| Abilități   | Cunoștințe  | Nr. ore | Lucrări practice recomandate  | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifică activitățile specifice profesiei bucătar;</li> <li>- Diferențiază unitățile de alimentație publică după tipuri și categorii;</li> <li>- Descrie responsabilitățile bucătarului și altor categorii de angajați în UAP;</li> <li>- Explică regulile de igienă personală în activitatea de producere;</li> <li>- Specifică cerințele securității și sănătății muncii.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Particularitățile profesiei de bucătar.</li> <li>2. Tipuri și categorii de unități de alimentație publică conform HG 1209, din 8 noiembrie 2007.</li> <li>3. Cerințe profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică.</li> <li>4. Cerințe față de sănătatea și igiena personală a bucătarului.</li> <li>5. Cerințe de securitate și sănătate în muncă.</li> </ol> |         | Vizită în laboratorul de instruire practică (bucătărie): <ul style="list-style-type: none"> <li>- pregătirea personală pentru lucrul în laborator;</li> <li>- familiarizarea cu secțiile/sectoarele/locurile de muncă;</li> </ul> |         |
| Total UC 1  |   | 8       |   | 6       |

| Unitatea de competență 2: Organizarea locului de muncă al bucătarului  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explică noțiunile de specialitate;</li> <li>- Diferențiază documentația normativ tehnică din Alimentația Publică;</li> <li>- Identifică metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noțiuni de specialitate: materie prime, semipreparat, preparat culinar, deșeuri și pierderi tehnologice.</li> <li>2. Documentația normativ tehnică din Alimentația Publică (Rețetare, Fișe tehnologice, Fișe de calcul)</li> <li>3. Clasificarea metodelor de prelucrare culinară a</li> </ol> |  | Vizită în laboratorul de instruire practică/UAP: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Familiarizarea cu echipamentul</li> </ul> |  |

|  |   |    |   |   |
|--|---|----|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizează metodele de prelucrare primară a produselor alimentare;</li> <li>- Caracterizează metodele de prelucrare termică a produselor alimentare;</li> <li>- Explică noțiunea de proces tehnologic</li> <li>- Caracterizează încăperile unităților de alimentație publică;</li> <li>- Explică destinația secțiilor/locurilor de muncă a bucatarului în UAP.</li> <li>- Numește utilajele din secțiile de producere.</li> </ul> | <p>produselor alimentare.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Metode de prelucrare primară a produselor alimentare și caracteristica acestora.</li> <li>5. Metode de prelucrare termică a produselor alimentare și caracteristica acestora.</li> <li>6. Noțiune de proces tehnologic de pregătire a preparatelor culinare.</li> <li>7. Structura unităților de alimentație publică.</li> <li>8. Destinația și dotarea secției/locului de muncă pentru: <ul style="list-style-type: none"> <li>- prelucrarea legumelor;</li> <li>- prelucrarea cărnii, pasării; peștelui.</li> </ul> </li> <li>9. Destinația și dotarea locului de muncă în: <ul style="list-style-type: none"> <li>- secția bucate calde;</li> <li>- secția bucate reci;</li> <li>- sectorul de distribuire a bucatelor.</li> </ul> </li> </ol> |    | <p>tehnologic din secțiile/ locurile de muncă/ sectoarele din bucătărie;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- familiarizarea cu documentația normativ-tehnică;</li> </ul> |   |
| Total UC 2   |   | 12 |   | 6 |

| <b>Unitatea de competență 3: Caracterizarea cerințelor de calitate și siguranță a producției în alimentația publică</b>   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrie metodele de apreciere a calității;</li> <li>- Caracterizează modalitatea de apreciere a calității materiei prime și preparatelor culinare în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Explică cerințele sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului și ustensilelor;</li> <li>- Explică cerințele sanitare privind întreținerea veselei și a ambalajului;</li> <li>- Numește cerințele sanitare privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor;</li> <li>- Explică rolul standardului HACCP în activitatea UAP;</li> <li>- Numește măsurile de prevenire a contaminării încrucișate;</li> <li>- Enumeră tipurile de intoxicații și infecții alimentare;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metode (organoleptică și de laborator) de apreciere a calității materiei prime și preparatelor culinare.</li> <li>2. Cerințe sanitare privind întreținerea încăperilor, utilajului tehnologic, inventarului și ustensilelor.</li> <li>3. Cerințe sanitare privind întreținerea veselei și a ambalajului.</li> <li>4. Cerințe sanitare privind colectarea, depozitarea și evacuarea deșeurilor.</li> <li>5. Cerințe de securitate în procesul de preparare și păstrare a producției culinare (HACCP).</li> <li>6. Cerințe sanitare privind prevenirea contaminării încrucișate.</li> <li>7. Noțiuni despre riscuri de intoxicații și infecții alimentare și profilaxia lor.</li> <li>8. Noțiune de valoare nutritivă și energetică.</li> <li>9. Compoziția chimică a produselor alimentare. (proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor, sărurilor)</li> </ol> |  |  |  |



|  |   |    |  |   |
|--|---|----|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Numește factorii de risc de intoxicații și infecții alimentare;</li> <li>- Specifică metodele de profilaxie a diverselor situații de risc de intoxicații și infecții alimentare;</li> <li>- Descrie importanța proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor, sărurilor minerale pentru organismul uman;</li> <li>- Descrie rolul substanțelor colorante, aromatice și gustative în practica culinară.</li> </ul> | minerale, substanțelor colorante, aromatice și gustative) |    |  |   |
| Total UC 3   |   | 16 |  | - |

### Precondiții necesare pentru studierea modului:

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

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

### Specificații metodologice

Modulul 1 *Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională* este un modul introductiv, de familiarizare a elevilor cu profesia de bucătar, respectiv parcursul didactic este preponderent axat pe achiziționarea cunoștințelor teoretice.

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă vizite în laboratoarele tehnologice și la întreprinderi de alimentație publică de categoria III, II și I. În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de igienizare a locului de muncă și a echipamentului de lucru, precum și de învățare a documentației normativ-tehnice.

În procesul de predare a *Unității de competență 1*, tema *Tipuri și categorii de unități de alimentație publică*, cadrele didactice vor face referință la HG 1209, din 8 noiembrie 2007, publicată: 23.11.2007 în Monitorul Oficial Nr. 180-183 art Nr: 1281.

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

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului 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 modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

### Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

La începutul modulului, profesorul va informa elevii despre strategia de evaluare a rezultatelor învățării, inclusiv data, timpul, locul, modalitatea și criteriile de evaluare.

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

- identifice particularitățile profesiei de bucătar.
- descrie normele igienico-sanitare aplicate în activitatea profesională.
- numească cerințele de securitate și sănătate la locul de muncă.
- explice noțiunile generale și metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare.
- identifice tipurile unităților de alimentație publică.
- specifice destinația fiecărei secții/sector din bucătărie.
- calculeze valoarea nutritivă a produselor.
- calculeze valoarea energetică a produselor.
- descrie importanța proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor, sărurilor minerale pentru organismul uman.
- descrie rolul substanțelor colorante, aromatice și gustative în practica culinară.

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

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

- Laborator de instruire practică dotat.
- Echipament sanitar: Scurtă (halat), bonetă (batistă de tifon), șorț, ștergar, batistă, pantaloni, încălțăminte de schimb.

### **Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
5. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
6. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
7. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.

8. Lupu, N. Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999.
9. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitarie și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
10. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
11. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.

## Modulul 2 PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR, CIUPERCILOR ȘI FRUCTELOR

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

### Administrarea modului:

|                | Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul) | IT | IP | Total |
|----------------|---|----|----|-------|
| UC 1.          | Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor                    | 22 | 18 | 40    |
| UC 2           | Prelucrarea primară a fructelor și pomușoarelor                   | 6  | 6  | 12    |
| Evaluare modul |   | 2  | 6  | 8     |
| Total          |   | 30 | 30 | 60    |

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1: Prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor  |  |         |   |         |
|---|--|---------|---|---------|
| Abilități   | Cunoștințe   | Nr. ore | Lucrări practice recomandate  | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța legumelor și ciupercilor în alimentație;</li> <li>- Caracterizează grupurile de legume;</li> <li>- Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă legumelor și ciupercilor;</li> <li>- Descrie condițiile de păstrare a legumelor și ciupercilor;</li> <li>- Apreciază calitatea legumelor și ciupercilor conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Numește etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor;</li> <li>- Selectează ustensile și inventarul necesar pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor;</li> <li>- Caracterizează utilajele specifice prelucrării primare a legumelor;</li> <li>- Organizează locul de muncă pentru prelucrarea</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța legumelor și ciupercilor în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica legumelor.</li> <li>3. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a legumelor și ciupercilor și depozitarea acestora.</li> <li>4. Indici organoleptici de apreciere a calității legumelor și ciupercilor.</li> <li>5. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor.</li> <li>6. Ustensile, inventar și utilaje pentru prelucrarea primară a legumelor (mașină de curățit cartofi, robot universal pentru secția de legume, cântar).</li> <li>7. Cerințe de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor.</li> <li>8. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea legumelor și</li> </ol> |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizarea operațiilor de prelucrare primară și tăiere (forme simple) a legumelor tuberculifere și rădăcinoase.</li> <li>- Realizarea calculelor tehnologice.</li> <li>- Realizarea operațiilor de prelucrare primară și tăiere (forme compuse) a legumelor tuberculifere și rădăcinoase.</li> <li>- Realizarea calculelor tehnologice.</li> </ul> |         |



|  |   |    |   |    |
|--|---|----|---|----|
| <p>legumelor și ciupercilor conform cerințelor ergonomice;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplică normele igienico-sanitare în procesul de prelucrare primară și păstrare a legumelor și ciupercilor (prelucrate);</li> <li>- Exploatează ustensilele, inventarul și utilajul în procesul de prelucrare a legumelor și ciupercilor, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Realizează operațiile de prelucrare primară și tăiere a legumelor și ciupercilor, conform destinației culinare, respectând cerințele procesului tehnologic;</li> <li>- Realizează mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor, conform normelor igienico-sanitare;</li> <li>- Numește termenii și condițiile de păstrare a legumelor și ciupercilor prelucrate primar;</li> <li>- Colectează deșeurile în procesul de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor, conform normelor igienico-sanitare;</li> <li>- Realizează calculele tehnologice pentru prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor, conform documentației normative.</li> </ul> | <p>ciupercilor.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Norme igienico- sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea legumelor și ciupercilor.</li> <li>10. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere (simple și compuse) a legumelor tuberculifere. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</li> <li>11. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere (simple și compuse) a legumelor rădăcinoase. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</li> <li>12. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a legumelor vărzoase și frunzoase. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</li> <li>13. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a legumelor bulbifere. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</li> <li>14. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a legumelor cu fruct. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</li> <li>15. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a legumelor de desert/perene. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</li> <li>16. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a ciupercilor. Destinația lor culinară. Calcule tehnologice.</li> <li>17. Termene și condiții de păstrare a legumelor și ciupercilor prelucrate.</li> <li>18. Deșeuri obținute la prelucrarea primară a legumelor și ciupercilor în funcție de sezon.</li> </ol> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizarea procesului de prelucrare primară a legumelor vărzoase, frunzoase, bulbifere, cu fruct de desert/perene și ciupercilor.</li> <li>- Realizarea calculelor tehnologice.</li> </ul> |    |
| Total UC 1   |   | 22 |   | 18 |

| <b>Unitatea de competență 2: Prelucrarea primară a fructelor și pomușoarelor</b>  |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța fructelor și pomușoarelor în alimentație;</li> <li>- Caracterizează grupurile de fructe și pomușoare;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța fructelor și pomușoarelor în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica fructelor și</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizarea procesului de prelucrare primară a fructelor și</li> </ul> |  |

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apreciază calitatea fructelor și pomușoarelor conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Numește etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a fructelor și pomușoarelor;</li> <li>- Selectează ustensile și inventarul necesar pentru prelucrarea fructelor și pomușoarelor;</li> <li>- Realizează operațiile de prelucrare primară și tăiere a fructelor și pomușoarelor, conform destinației culinare, respectând cerințele procesului tehnologic;</li> <li>- Numește termenii și condițiile de păstrare a fructelor și ciupercilor prelucrate primar;</li> <li>- Colectează deșeurile în procesul de prelucrare primară a fructelor și pomușoarelor, conform normelor igienico-sanitare;</li> <li>- Explică modificările vitaminelor și substanțelor minerale în procesul de prelucrare primară a legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor.</li> </ul> | <p>pomușoarelor.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a fructelor și pomușoarelor.</li> <li>4. Cerințe de prelucrare primară și forme de tăiere a fructelor și pomușoarelor. Destinația lor culinară.</li> <li>5. Termene și condiții de păstrare a fructelor și pomușoarelor.</li> <li>6. Modificări ale vitaminelor și substanțelor minerale în procesul de prelucrare primară a legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor.</li> </ol> |   | <p>pomușoarelor.</p> <p>- Realizarea calculelor tehnologice.</p> |   |
| Total UC 2  |   | 6 |  | 6 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

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

### Specificații metodologice

Modulul 2 *Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor* este un modul de inițiere în profesia de bucătar, axat pe achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea dexterității în realizarea operațiilor de pregătire a legumelor, ciupercilor fructelor și pomușoarelor.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă:

- predarea conținuturilor, precum și organizarea lucrărilor practice, pe grupe de legume;
- racordarea procesului de instruire la procesul tehnologic de prelucrare primară a legumelor și ciupercilor. De ex.: Prelucrarea primară a legumelor tuberculifere (destinația, utilaj, forme de tăiere, cerințe de păstrare, calculul deșeurilor, calculul masei nete, masei brute).

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev.

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

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția profesorului responsabil de predarea conținutului modulului. 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 a rezultatelor învățării**

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

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

- argumenteze importanța legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor în alimentație.
- clasifice legumele fructelor și pomușoarelor.
- aprecieze organoleptic calitatea legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor.
- descrie particularitățile de prelucrare a diferitor tipuri de legume, ciuperci, fructe și pomușoare.
- utilizeze, corect și conform cerințelor de securitate și sănătate în muncă, cuțitul și ustensilele în procesul de lucru.
- respecte consecutivitatea operațiilor de prelucrare primară în funcție de tipul legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor.
- prelucreze diferite tipuri de legume, ciuperci, fructe și pomușoare, asigurând corectitudinea formelor de tăiere și respectând normele igienico-sanitare.
- utilizeze, conform instrucțiunilor, utilajul pentru curățarea și tăierea legumelor.
- determine conținutul de deșeuri la prelucrarea legumelor în funcție de sezon.
- colecteze deșeurile conform normelor igienico-sanitare.
- aplice cerințele de păstrare a legumelor, ciupercilor, fructelor și pomușoarelor prelucrate.

**Proba teoretică** va include:

- Test teoretic

Pentru evaluarea cunoștințelor teoretice se recomandă ca testul teoretic să conțină minim 40% itemi de calcul.

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Sarcini practice axate, preponderent, pe realizarea formelor de tăiere.

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

## Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului

### *Utilaje și echipamente:*

masă de lucru, cântar electronic, mașină de curățit cartofi, robot universal pentru secția de legume.

### *Ustensile:*

Palete „LC”, set de cuțite „LC”, dispozitive de curățat și tăiat.

### *Materie primă:*

legume (tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, frunzoase, bulbifere, cu fruct, de desert/perene, ciupercilor), fructe și pomușoare de sezon.

## Bibliografie:

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Lupu, N. Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999.
11. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
12. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
14. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.



### Modulul 3 PREPARAREA SUPELOR

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

#### Administrarea modului:

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

#### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1: Prepararea bulioanelor   |   |         |                              |         |
|--|---|---------|------------------------------|---------|
| Abilități  | Cunoștințe  | Nr. ore | Lucrări practice recomandate | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța supelor în alimentație;</li> <li>- Caracterizează grupele de supe;</li> <li>- Caracterizează materia primă pentru prepararea bulioanelor și supelor;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bulioanelor, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bulioanelor;</li> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic necesare preparării bulioanelor;</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bulioanelor;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța supelor în alimentație. Clasificarea și caracteristica supelor.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica materiei prime, inclusiv condimentelor pentru prepararea bulioanelor și supelor.</li> <li>3. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bulioanelor în baza Rețetarului.</li> <li>4. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bulioanelor și supelor.</li> <li>5. Utilaje (plită electrică, marmită, cazan electric, cuptor electric, blender), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea supelor.</li> <li>6. Cerințe de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bulioanelor și supelor.</li> <li>7. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru</li> </ol> |         |                              |         |

|  |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
| <p>prepararea bulioanelor;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bulioanelor, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Prepară bulioane din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci, respectând normele igienico-sanitare și cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Explică modificările proteinelor și lipidelor ce au loc la fierberea bulioanelor;</li> <li>- Apreciază calitatea bulioanelor în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bulioanelor;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate.</li> </ul> | <p>prepararea bulioanelor și supelor.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bulioanelor și supelor.</li> <li>9. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bulioanelor.</li> <li>10. Procesul tehnologic de preparare a bulioanelor din: oase, carne, carne și oase, pasăre, pește, ciuperci.</li> <li>11. Modificările proteinelor și lipidelor ce au loc la fierberea bulioanelor.</li> <li>12. Cerințe de calitate a bulionului.</li> </ol> |   |  |   |
| Total UC 1   |   | 8 |  | 0 |

| <b>Unitatea de competență 2: Prepararea supelor limpezi și drese</b>  |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizează sortimentul supelor limpezi și drese;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea supelor limpezi și drese, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea supelor limpezi și drese;</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii supelor limpezi și drese;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea supelor limpezi și drese;</li> <li>- Aplică normele igienico- sanitare în procesul de preparare a supelor limpezi și drese;</li> <li>- Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic conform destinației, respectând cerințele de securitate</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracteristica și sortimentul supelor limpezi.</li> <li>2. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea supelor în baza Rețetarului.</li> <li>3. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor limpezi.</li> <li>4. Procesul tehnologic de preparare a supelor limpezi. Garnituri pentru supe limpezi. Cerințe de calitate.</li> <li>5. Reguli de servire a supelor limpezi.</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bulion din oase și carne.</li> <li>- Supă limpede cu crutoane (frigane)</li> <li>- Supă limpede cu garnitură (orez fiert)</li> </ul> |  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Caracteristica și sortimentul borșurilor.</li> <li>7. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea borșurilor.</li> <li>8. Procesul tehnologic de preparare a borșurilor. Cerințe de calitate.</li> <li>9. Reguli de servire a borșurilor.</li> </ol>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Borș cu varză și cartofi.</li> <li>- Borș cu fasole.</li> <li>- Borș ucrainean</li> </ul>  |  |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <p>și sănătate în muncă în procesul de preparare a supelor limpezi și drese;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea supelor limpezi și drese, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară supe limpezi și drese, conform cerințelor procesului tehnologic și respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Servește supe limpezi și drese conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea supelor limpezi și drese, în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea supelor limpezi și drese;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a supelor limpezi și drese.</li> </ul> | <p>10. Caracteristica și sortimentul supelor ști.</p> <p>11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor ști.</p> <p>12. Procesul tehnologic de preparare a știurilor. Cerințe de calitate.</p> <p>13. Reguli de servire a supelor ști.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Șci verde</li> <li>- Șci din varză proaspătă.</li> <li>- *Șci din varză murată</li> </ul>   |  |
|  | <p>14. Caracteristica și sortimentul ciorbelor (rasolnicurilor).</p> <p>15. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea ciorbelor.</p> <p>16. Procesul tehnologic de preparare a ciorbelor. Cerințe de calitate.</p> <p>17. Reguli de servire a ciorbelor (rasolnicurilor).</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rasolnic de casă.</li> <li>- *Rasolnic ca la Leningrad.</li> <li>- Supă picantă de casă</li> <li>- Supă picantă cu asorti de carne (soleancă).</li> <li>- *Supă picantă din ciuperci (soleancă).</li> </ul> |  |
|  | <p>18. Caracteristica și sortimentul supelor picante.</p> <p>19. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor picante.</p> <p>20. Procesul tehnologic de preparare a supelor picante. Cerințe de calitate.</p> <p>21. Reguli de servire a supelor picante.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supă de cartofi cu perișoare de carne</li> <li>- Supă de cartofi cu ciuperci.</li> <li>- Supă cu paste făinoase.</li> <li>- *Supă de cartofi cu leguminoase.</li> </ul>                                     |  |
|  | <p>22. Caracteristica și sortimentul supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase.</p> <p>23. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase.</p> <p>24. Procesul tehnologic de preparare a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase. Cerințe de calitate.</p> <p>25. Reguli de servire a supelor de cartofi, legume, crupe, paste făinoase.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zeamă de găină cu tăiței de casă</li> <li>- Ciorbe moldovenești</li> <li>- Ciorbă delicioasă</li> <li>- *Borș scăzut</li> </ul>   |  |
|  | <p>26. Caracteristica și sortimentul supelor din bucătăria moldovenească.</p> <p>27. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor din bucătăria moldovenească (borș acru, tăiței de casă).</p> <p>28. Particularități specifice în prepararea supelor</p>  |  |  |  |

|            |   |    |  |    |
|------------|---|----|--|----|
|            | din bucătăria moldovenească. Cerințe de calitate.<br>29. Reguli de servire a supelor din bucătăria moldovenească. |    | - *Ciorbă cu fasole<br>- Ciorbă de pește |    |
| Total UC 2 |   | 16 |  | 30 |

| <b>Unitatea de competență 3: Prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci</b>   |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizează sortimentul supelor pireu, de lapte, reci și dulci;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic conform destinației respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a supelor pireu, de lapte, reci și dulci;</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii supelor pireu, de lapte, reci și dulci;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci, respectând normele igienico-sanitare ;</li> <li>- Prepară supe pireu, de lapte, reci și dulci conform cerințelor procesului tehnologic și respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Servește supe pireu, de lapte, reci și dulci conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea supelor pireu, de lapte, reci și dulci, în baza indicilor organoleptici.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracteristica și sortimentul supelor pireu.</li> <li>2. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor pireu.</li> <li>3. Procesul tehnologic de preparare a supelor pireu. Cerințe de calitate.</li> <li>4. Reguli de servire a supelor pireu.</li> </ol>                                    |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supă pireu din cartofi /legume</li> <li>- *Supă pireu din ciuperci</li> </ul>                                    |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Caracteristica și sortimentul supelor de lapte.</li> <li>6. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor de lapte.</li> <li>7. Procesul tehnologic de preparare a supelor de lapte. Cerințe de calitate.</li> <li>8. Reguli de servire a supelor de lapte.</li> </ol>                        |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supă de lapte cu paste făinoase (tăiței de casă).</li> <li>- Supă de lapte cu crupe</li> </ul>                   |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Caracteristica și sortimentul supelor reci și dulci.</li> <li>10. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea supelor reci și dulci.</li> <li>11. Procesul tehnologic de preparare a supelor reci și dulci. Cerințe de calitate.</li> <li>12. Reguli de servire a supelor reci și dulci.</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ocroșcă din legume.</li> <li>- *Ocroșcă de carne.</li> <li>- Supă din fructe proaspete cu orez fiert.</li> </ul> |  |

|   |  |   |  |    |
|---|--|---|--|----|
| - Identifică defectele apărute la prepararea supelor pireu, de lapte, reci și dulci;<br>- Explică cauzele defectelor identificate;<br>- Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate;<br>- Specifică condițiile de păstrare a supelor pireu, de lapte, reci și dulci. |  |   |  |    |
| Total UC 3  |  | 8 |  | 12 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

- Noțiuni de volum, masă și densitate
- Unități de măsură a capacității/volumului (l, ml); transformări ale unităților de măsură
- Starea fizică a substanțelor: solidă, lichidă, gazoasă;
- Procese termice: vaporizare, fierbere
- Proprietăți fizice ale substanțelor (starea de agregare, mirosul, culoarea, densitatea, gustul, solubilitatea în apă)
- Substanțe organice cu importantă biologică: grăsimi, hidrați de carbon, aminoacizi, proteine, vitamine
- Particularități fiziologice ale organelor de simț la om. Acuitatea organelor de simț
- Particularități secretorii ale unor plante
- Noțiune de soluții
- Duritatea apei
- Noțiune despre oxidanți

### Specificații metodologice

Modulul reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. Scopul modulului fiind formarea la elevi a competențelor profesionale, o condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie). Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

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

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

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în



cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. 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.

Ținând cont de specificul modulului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane). Abilitățile practice de preparare a bulioanelor vor fi formate în procesul de preparare a supelor.

\*Prepararea supelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului și în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- descrie importanța supelor în alimentație.
- clasifice supele în funcție de tehnologia de preparare, baza lichidă, temperatura de servire.
- calculeze, conform rețetarului, necesarul de materie primă pentru diferite cantități de supe.
- aprecieze calitatea materiei prime pentru prepararea supelor.
- prelucreze materia primă pentru prepararea supelor.
- utilizeze echipamentul și ustensilele conform tehnologiei de preparare a supelor, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă.
- prepare diverse tipuri de supe: (bulioane; supe limpezi, supe drese; supe pireuri, supe de lapte; supe reci și dulci), respectând normele igienico-sanitare.
- prezinte supele pentru servire în conformitate cu regulile de etică și estetică.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea supelor, respectând normele igienico-sanitare și cerințele de securitate și sănătate în muncă.

**Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor supe:

- zamă de găină
- borș cu varză și cartofi

- ciorbă delicioasă
- soleanca de casă

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistența omogenă, similară smântânii lichide, fără aglomerări (supe-pireu).
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Bulionul este străveziu, la suprafață sunt steluțe răzlețe de grăsime galbene sau oranj.
- Culoarea este naturală, specifică legumelor și galbenă specifică tăițelilor.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate supele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă,  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Se recomandă ca fiecare elev să prepare una din supele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a supelor, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

#### *Utilaje și echipamente:*

plită electrică/mașină de gătit, cuptor electric, cazan electric, marmita, frigider, blender, masă de lucru, cântar.

#### *Ustensile:*

cuțite, linguri, spumiere, polonice, sucitoare, palete, pahar gradat, vase pentru prelucrarea primară, cratițe de diferit volum, tigăi, tăvi, căzănele, soteuri, site, farfurii adânci pentru supe, supieră (boluri), farfurie suport, cântar.

#### *Materie primă:*

- oase alimentare, carne de bovină, sau de vițel, sau de ovină, carne de porc, jambon fiert-afumat sau fiert, pulpă afumată – fiartă, slănină condimentată, crenvurști sau safalade, rinichi de bovină, carne de pasăre, pește.
- sfeclă, varză proaspătă, varză murată, cartofi, morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, mazăre verde conservată, roșii proaspete, ardei dulci, ardei iuți, castraveți murați, castraveți proaspeți, capere, măslina, usturoi, ciuperci albe uscate sau șampinioane proaspete, fasole, verdeață (coriandru, pătrunjel leuștean, cimbru)
- lămâie, fructe proaspete

- pastă de tomate, pireu de tomate, cvas de pâine, borș acru, oțet 3%, sare, zahăr,
- grăsime culinară, margarină de masă, unt, ulei vegetal,
- griș, paste făinoase, orez, făină de grâu, amidon,
- lapte, ouă, smântână, chefir
- condimente (piper negru, roșu, frunză de dafin), cimbru, muștar

## **Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A. București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitarie și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
14. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
15. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## Modulul 4 PREPARAREA SOSURILOR

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

### Administrarea modului:

|                | Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul) | IT | IP | Total |
|----------------|---|----|----|-------|
| UC 1.          | Pregătirea locului de muncă pentru prepararea sosurilor           | 8  | -  | 8     |
| UC 2           | Prepararea sosurilor  | 20 | 36 | 56    |
| Evaluare modul |   | 2  | 6  | 8     |
| Total          |   | 30 | 42 | 72    |

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1: Pregătirea locului de muncă pentru prepararea sosurilor  |  |         |                              |         |
|--|--|---------|------------------------------|---------|
| Abilități  | Cunoștințe   | Nr. ore | Lucrări practice recomandate | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța sosurilor în alimentație;</li> <li>- Caracterizează grupurile și tipurile de sosuri;</li> <li>- Asociază sosurile cu grupuri de bucate.</li> <li>- Caracterizează materia primă pentru prepararea sosurilor;</li> <li>- Explică modificările glucidelor și lipidelor ce au loc la prepararea sosurilor;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea sosurilor, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea sosurilor;</li> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajele necesare preparării sosurilor;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța sosurilor în alimentație. Clasificarea și caracteristica sosurilor.</li> <li>2. Principii de asociere a sosurilor cu grupuri de bucate.</li> <li>3. Caracteristica generală a materiei prime pentru prepararea sosurilor.</li> <li>4. Modificările glucidelor și lipidelor ce au loc la prepararea sosurilor.</li> <li>5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea sosurilor de: carne, pasăre, pește, ciuperci, smântână, lapte, ouă-unt, ulei și oțet și dulci în baza Rețetarului.</li> <li>6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea sosurilor.</li> <li>7. Inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea sosurilor.</li> <li>8. Cerințe de securitate și sănătate în muncă în</li> </ol> |         |                              |         |

|   |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
| - Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea sosurilor, respectând normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a sosurilor. | procesul de preparare a sosurilor.<br>9. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea sosurilor.<br>10. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a sosurilor. |   |  |  |
| Total UC 1  |  | 8 |  |  |

### Unitatea de competență 2: Prepararea sosurilor

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii sosurilor, în baza fișei tehnologice;</li> <li>- Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic conform destinației respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a sosurilor;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea sosurilor, respectând normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a sosurilor;</li> <li>- Prepară, respectând normele igienico-sanitare și conform procesului tehnologic, sosuri și derivatele acestora: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sos roșu de bază;</li> <li>• sos alb pe bază de bulion de carne; sos pe bază de bulion de pește;</li> <li>• sos pe bază de fiertură de ciuperci; sos pe bază de lapte;</li> <li>• sos de smântână;</li> <li>• sos pe bază de ouă-unt;</li> <li>• amestecuri de unt;</li> <li>• sos pe bază de ulei și oțet;</li> <li>• sos dulce.</li> </ul> </li> <li>- Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea sosurilor;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracteristica și sortimentul sosurilor roșii.</li> <li>2. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului roșu de bază și derivatelor lui.</li> <li>3. Procesul tehnologic de preparare a sosului roșu de bază și derivatelor lui. Cerințe de calitate.</li> <li>4. Reguli de etică și estetică la servirea sosurilor.</li> </ol>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sos roșu de bază</li> <li>- Sos roșu de legume cu rădăcinoase (pentru înăbușirea cărnii)</li> <li>- Sos roșu dulce-acriu</li> </ul> |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Caracteristica și sortimentul sosurilor albe.</li> <li>6. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului alb de bază și derivatelor lui.</li> <li>7. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de carne. Cerințe de calitate.</li> <li>8. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor albe pe bază de bulion de pește. Cerințe de calitate.</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sos alb de bază</li> <li>- Sos alb cu vin</li> <li>- Sos alb cu moare (pe bază de bulion de pește)</li> </ul>                       |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Caracteristica și sortimentul sosurilor pe bază de fiertură de ciuperci.</li> <li>10. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului pe bază de fiertură de ciuperci și derivatelor lui.</li> <li>11. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de fiertură de ciuperci. Cerințe de calitate.</li> </ol>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sos de ciuperci cu pireu de tomate.</li> <li>- Sos de lapte (dulce)</li> <li>- Sos de smântână cu pastă de tomate</li> </ul>        |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Caracteristica și sortimentul sosurilor pe bază de lapte.</li> <li>13. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului pe bază de lapte și derivatelor lui.</li> <li>14. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe</li> </ol>   |  |  |  |

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servește sosurile conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea sosurilor în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea sosurilor;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a sosurilor calde și reci.</li> </ul> | bază de lapte. Cerințe de calitate.  |  |   |  |
|  | 15. Caracteristica și sortimentul sosurilor pe bază de smântână.   |  |   |  |
|  | 16. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului pe bază de lapte și derivatelor lui.   |  |   |  |
|  | 17. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de smântână. Cerințe de calitate.                 |  |   |  |
|  | 18. Caracteristica și sortimentul sosurilor pe bază de ouă-unt.  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sos polonez</li> <li>- Sos olandez</li> <li>- Amestec de unt cu raci/creveți</li> <li>- Unt verde</li> </ul> |  |
|  | 19. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosului pe bază de ouă-unt și derivatelor lui. |  |   |  |
| 20. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ouă - unt. Cerințe de calitate.  |  |  |   |  |
| 21. Caracteristica și sortimentul amestecurilor de unt.  |  |  |   |  |
| 22. Cerințe de pregătire a materie prime pentru prepararea amestecurilor de unt.   |  |  |   |  |
| 23. Procesul tehnologic de preparare a amestecurilor cu unt. Cerințe de calitate.  |  |  |   |  |
| 24. Caracteristica și sortimentul sosurilor pe bază de ulei vegetal și oțet.   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sos maioneză</li> <li>- Sos maioneză cu verdeață</li> <li>- *Sos maioneză cu cornișoni</li> <li>- Sos-marinadă din legume cu pastă de tomate</li> <li>- *Sos hrean</li> <li>- Sos mujdei (I variantă)</li> <li>- Sos mujdei (II variantă)</li> <li>- Dresură pentru salate</li> <li>- *Sos Marinadă cu vin</li> </ul> |   |  |
| 25. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosurilor pe bază de ulei vegetal și oțet.   |  |  |   |  |
| 26. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de ulei vegetal. Cerințe de calitate.   |  |  |   |  |
| 27. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor pe bază de oțet. Cerințe de calitate.   |  |  |   |  |



|            |  |    |   |    |
|------------|--|----|---|----|
|            | 28. Caracteristica și sortimentul sosurilor dulci.<br>29. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea sosurilor dulci.<br>30. Procesul tehnologic de preparare a sosurilor dulci.<br>31. Procesul tehnologic de preparare a varietăților de sosuri dulci. Cerințe de calitate. |    | - Sos de ciocolată<br>- Sos din mere<br>- Sosuri dulci din fructe uscate și conservate (caise, portocale, vișină) |    |
|            | 32. Modificările glucidelor și lipidelor ce au loc la prepararea sosurilor.<br>33. Tendințe moderne în prepararea și servirea sosurilor.   |    | - *Sos din fragi sau zmeură, sau vișină<br>- *Sos de vin cu nuci  |    |
| Total UC 2 |  | 20 |   | 36 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

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

### Specificații metodologice

Fiind o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice, o condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Activitățile de instruire utilizate de cadrul didactic vor avea un caracter activ-participativ și centrat pe elev.

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

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a

cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Prepararea sortimentului de sosuri, indicat în lista lucrărilor practice, este obligatorie pentru fiecare elev.

\*Prepararea sosurilor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- argumenteze importanța sosurilor în alimentație.
- clasifice sosurile în funcție de baza lichidă, agentul de îngroșare, consistență, tehnologia de preparare și temperatura de servire.
- asocieze sosurile cu diferite grupuri de bucate.
- utilizeze echipamentul și ustensilele pentru prepararea sosurilor.
- calculeze, conform rețetarului, necesarul de materie primă pentru diferite cantități de sosuri.
- pregătească materia primă pentru sosuri.
- prepare diverse sosuri: sos roșu pe bază de bulion brun; sosuri albe pe bază de bulion de carne; sosuri pe bază de bulion de pește; sosuri pe bază de bulion de ciuperci; sosuri pe bază de lapte; sosuri de smântână; sosuri pe bază de ouă-unt; amestecuri de unt; sosuri pe bază de ulei și oțet; sosuri dulci.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- aplice normele igienico-sanitare la prepararea și păstrarea sosurilor.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea sosurilor, respectând normele igienico-sanitare și cerințele de securitate și sănătate în muncă..

### **Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor sosuri:

- Sos roșu de legume cu rădăcinoase
- Sos de smântână
- Sos polonez

- Sos maioneză
- Sos de lapte
- Marinadă de legume cu pastă de tomate

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Consistența este omogenă, similară smântânii lichide, fără aglomerări.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate sosurile.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din sosurile propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a sosurilor, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

*Utilaje și echipamente:*

Plită electrică, mixer, blender, masă de lucru, cântar.

*Ustensile:*

cuțite, palete, cazane, cratițe, tigăi, tel de sârmă, răzătoare pentru răzuirea legumelor, sită pentru strecurarea sosului, lingură pentru sos, lingură de masă pentru degustare, lopățică de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos, farfurie pentru degustare.

*Materie primă:*

- Oase alimentare, carne de pasăre, deșeuri alimentare de pește, crevete/raci;
- Morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcini), ceapă (bulbi), ceapă verde, praz, ardei chili, ardei dulci roșii, usturoi, ciuperci albe uscate, verdeață (pătrunjel, mărar, coriandru);
- Pireu de tomate, moare de castraveți murați, zahăr, sare, sare de lămâie, oțet 3%, vin alb sec, vin roșu sec;
- Cacao/ciocolată, prune uscate, stafide, nuci, caise (uscate), portocale, mere, pomușoare;
- Grăsimi culinară, margarină de masă, ulei de măsline, ulei vegetal, unt;
- Făină de grâu, amidon;
- Lapte, smântână, ouă;
- Condimente (piper negru măcinat, chimen, muștar praf, muștar de masă, tarhon).

## Bibliografie:

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitarie și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## Modulul 5 PREPARAREA GARNITURILOR

**Scopul modului:** Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

### Administrarea modului:

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

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1: Pregătirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci  |  |         |                              |         |
|--|--|---------|------------------------------|---------|
| Abilități  | Cunoștințe   | Nr. ore | Lucrări practice recomandate | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța bucatelor și garniturilor în alimentație;</li> <li>- Caracterizează grupurile de bucate și garnituri din legume și ciuperci;</li> <li>- Asociază garniturile din legume și ciuperci cu preparate din carne și pește;</li> <li>- Selectează sosurile pentru bucate din legume și ciuperci;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța bucatelor și garniturilor în alimentație. Clasificarea și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</li> <li>2. Principii de asociere a garniturilor din legume și ciuperci cu preparate din carne și pește.</li> <li>3. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din legume și ciuperci.</li> <li>4. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, în baza Rețetarului.</li> <li>5. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</li> <li>6. Utilaje (grătar, friteuză, tigaie basculantă, mecanism de pasare, aparat de gătit la vapori), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</li> </ol> |         |                              |         |

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <p>pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplică normele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</li> <li>- Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</li> </ul>  | <p>7. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din legume și ciuperci.</p> <p>8. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p> <p>9. Normele igieniceo-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</p>   |  |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate și garnituri din: <ul style="list-style-type: none"> <li>• legume și ciuperci fierte,</li> <li>• legume fierte în apă scăzută,</li> <li>• legume și ciuperci prăjite,</li> <li>• legume și ciuperci înăbușite,</li> <li>• legume și ciuperci coapte;</li> </ul> </li> </ul> | <p>10. Caracteristica și sortimentul bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> <p>12. Modificările vitaminelor, glucidelor și substanțelor colorante ce au loc la fierberea legumelor și ciupercilor.</p> <p>13. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte. Cerințe de calitate.</p> <p>14. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume fierte în apă scăzută. Cerințe de calitate.</p> <p>15. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pireu din cartofi cu ceapă călită</li> <li>- Legume fierte în sos de lapte</li> <li>- Cartofi prăjiți fri bare</li> <li>- Zraze de cartofi cu smântână</li> <li>- Crochete din cartofi</li> <li>- Legume la grătar</li> </ul> |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</li> <li>- Servește bucatele și garniturile din legume și ciuperci conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci în baza indicilor organoleptici;</li> </ul>   | <p>16. Caracteristica și sortimentul bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.</p> <p>17. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.</p> <p>18. Modificările vitaminelor, glucidelor și substanțelor colorante și aromatice ce au loc la prăjirea legumelor și ciupercilor.</p> <p>19. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite. Cerințe de calitate.</p> <p>20. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci prăjite.</p>  |  |  |  |

|  |  |    |  |    |
|--|--|----|--|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Explică modificările vitaminelor, glucidelor și substanțelor colorante și aromatice ce au loc la tratarea termică a legumelor și ciupercilor;</li> <li>- Asociază bucatele și garniturile din legume și ciuperci cu sosuri și diferite preparate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>21. Caracteristica și sortimentul bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci înăbușite.</li> <li>22. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci înăbușite.</li> <li>23. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume înăbușite. Cerințe de calitate.</li> <li>24. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci înăbușite.</li> </ol> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varză înăbușită</li> <li>- Tocană de legume</li> <li>- Tocană de ciuperci</li> <li>- Sarmale de legume</li> </ul>   |    |
| Total UC 1   | <ol style="list-style-type: none"> <li>25. Caracteristica și sortimentul bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</li> <li>26. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</li> <li>27. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte. Cerințe de calitate.</li> <li>28. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci coapte.</li> </ol> | 22 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cartofi copti cu sos de smântână</li> <li>- *Budincă din cartofi cu legume și smântână</li> <li>- Cartofi copti în sos de smântână cu ciuperci și ceapă</li> <li>- *Conopidă coaptă cu sos</li> </ul> | 18 |

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

|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație;</li> <li>- Caracterizează grupurile de bucate și garnituri din leguminoase, crupe și paste făinoase;</li> <li>- Asociază bucatele și garniturile din leguminoase, crupe și paste făinoase cu preparate din pește și carne;</li> <li>- Selectează sosurile pentru bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație. Clasificarea și caracteristica bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</li> <li>2. Principii de asociere a garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase cu preparate din carne și pește.</li> <li>3. Principii de selectare a sosurilor pentru bucate din leguminoase, crupe și paste făinoase.</li> <li>4. Caracteristica generală a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe, paste făinoase.</li> <li>5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase,</li> </ol> |  |  |  |
|---|---|--|--|--|



|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</li> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase, respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</li> </ul> | <p>crupe și paste făinoase în baza Rețetarului.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe, paste făinoase.</li> <li>7. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</li> <li>8. Inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</li> </ol>   |  |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate din leguminoase fierte, înăbușite, prăjite, coapte, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, terciuri și bucate din acestea, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară, conform procesului tehnologic, bucate din paste făinoase fierte și coapte,</li> </ul>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Caracteristica și sortimentul bucatelor și garniturilor din leguminoase.</li> <li>10. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase.</li> <li>11. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase fierte. Cerințe de calitate.</li> <li>12. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din leguminoase prăjite, înăbușite și coapte. Cerințe de calitate.</li> <li>13. Reguli de servire a bucatelor și garniturilor din leguminoase.</li> </ol>         |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leguminoase cu piept afumat și sos roșu</li> <li>- Budincă din leguminoase și cartofi cu smântână</li> <li>- *Pireu din leguminoase cu slănină și ceapă</li> <li>- Fasole înăbușite în sos</li> </ul>  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, terciuri și bucate din acestea, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară, conform procesului tehnologic, bucate din paste făinoase fierte și coapte,</li> </ul>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Caracteristica și sortimentul bucatelor din crupe.</li> <li>15. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din crupe.</li> <li>16. Procesul tehnologic de preparare a terciurilor de consistență: fărâmicioasă, densă și lichidă. Cerințe de calitate.</li> <li>17. Sortimentul bucatelor din terciuri de consistență: fărâmicioasă și densă.</li> <li>18. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din terciuri de diferită consistență. Cerințe de calitate.</li> <li>19. Reguli de servire a bucatelor din crupe.</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terci din hrișcă fărâmicioasă cu ceapă</li> <li>- Terci din orez cu fructe uscate</li> <li>- Crochete din făină de porumb cu brânză</li> <li>- Mămăligă</li> <li>- Budincă de orez cu brânză de vaci și sos de mere</li> <li>- Alivancă</li> </ul> |  |

|   |   |    |  |    |
|---|---|----|--|----|
| <p>respectând normele igienico-sanitare;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea din leguminoase, crupe și paste făinoase;</li> <li>- Servește bucatele și garniturile din leguminoase, crupe și paste făinoase conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor din leguminoase, crupe și paste făinoase conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor și garniturilor din leguminoase, crupe și paste făinoase.</li> </ul> | <p>20. Caracteristica și sortimentul bucatelor din paste făinoase.</p> <p>21. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din paste făinoase.</p> <p>22. Procesul tehnologic de fierbere a pastelor făinoase prin diverse metode.</p> <p>23. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor și garniturilor din paste făinoase fierte.</p> <p>24. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din paste făinoase coapte. Cerințe de calitate.</p> <p>25. Reguli de servire a bucatelor din paste făinoase.</p> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Macaroane fierte cu șuncă și pastă de tomate</li> <li>- Macaroane coapte cu cașcaval</li> <li>- Babă din macaroane/tăiței</li> <li>- Budincă de tăiței cu fructe, servită cu sos dulce</li> </ul> |    |
| Total UC 2  |   | 20 |  | 24 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

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

### Specificații metodologice

Fiind o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice, o condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

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

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane).

\*Prepararea bucatelor și garniturilor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- argumenteze importanța bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, leguminoase, crupe și paste făinoase în alimentație.
- caracterizeze bucatele din legume, ciuperci, leguminoase, crupe și paste făinoase.
- asocieze garniturile cu preparate din carne și pește.
- selecteze sosuri pentru bucate din legume, leguminoase, crupe și paste făinoase.
- determine calitatea și cantitatea materiei prime necesare pentru prepararea bucatelor.
- aplice normele igienico-sanitare la prepararea și păstrarea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase.
- prepare bucate și garnituri din: legume și ciuperci fierte; legume fierte în apă scăzută; legume și ciuperci prăjite; legume înăbușite; legume și ciuperci coapte; leguminoase; crupe; paste făinoase.
- utilizeze utilajul, mecanismele și ustensilele la prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, conform cerințelor de securitate și sănătate în muncă.
- aprecieze calitatea produsului finit, în baza indicilor organoleptici.
- prezinte preparatul gata pentru servire.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

### **Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate și garnituri:

- cartofi prăjiți în cantitate mare de grăsime,
- tocană de legume,
- legume la grătar,
- budincă din orez și fructe uscate,
- babă din macaroane/tăiței.

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă,  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele/garniturile propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor/garniturilor, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

*Utilaje și echipamente:*

Plită electrică, cuptor electric, grătar electric, friteuză, blender, frigider, masă de lucru, cântar.

*Ustensile:*

farfurii de diferite mărimi, sosieră pentru servirea sosului, set de cuțite pentru legume crude, cuțit cuneiform, spumieră, cuțit coneilat, tel de sârmă, paletă, răzătoare pentru răzuirea legumelor, sită pentru strecurarea sosului, lopățică, lingură pentru sos, boluri, tăvi, tigăi, cratițe, soteuri, lingură pentru garnituri.

*Materie primă:*

- cartofi, ceapă, morcov, nap, varză, bostan, varză, ciuperci, dovlecei, vinete, ardei, roșii, sfeclă
- mazăre verde, fasole, năut, mazăre uscată,
- lapte, ouă, smântână, brânză de vaci, cașcaval,
- grăsimi culinară, unt, margarină, ulei,
- crupe de mei, crupe de hrișcă, orez, griș, zahăr etc crupe de grâu,
- fructe uscate, mere,
- macaroane, tăiței, spaghete, făină de grâu, pesmeți,
- piept afumat, slănină, șuncă,
- piper, frunză de dafin, vanilie,
- sare, piure de tomate, bulion.

**Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## Modulul 6 PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ ȘI BRÂNZĂ DE VACI

**Scopul modului:** Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

### Administrarea modului:

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

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1: Prepararea bucatelor din ouă   |   |         |                              |         |
|--|---|---------|------------------------------|---------|
| Abilități  | Cunoștințe  | Nr. ore | Lucrări practice recomandate | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța ouălor în alimentația omului;</li> <li>- Caracterizează ouăle și produsele de ouă ca materie primă;</li> <li>- Descrie cerințele de recepționare calitativă și cantitativă a ouălor și de depozitare a acestora;</li> <li>- Apreciază calitatea ouălor prin diverse metode;</li> <li>- Clasifică bucatele din ouă;</li> <li>- Explică modificările proteinelor (albuminelor) ce au loc la prelucrarea termică a ouălor;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din ouă în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) a ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor din ouă;</li> <li>- Selectează utilajul, inventarul, ustensilele necesare pregătirii bucatelor din ouă;</li> <li>- Organizează ergonomic, locul de muncă pentru</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța ouălor în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica merceologică a ouălor și produselor din ouă.</li> <li>3. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a ouălor și depozitarea acestora. Metode de apreciere a calității ouălor.</li> <li>4. Normele igienico-sanitare pentru prelucrarea primară a ouălor.</li> <li>5. Clasificarea bucatelor din ouă.</li> <li>6. Modificările proteinelor (albuminelor) ce au loc la prelucrarea termică a ouălor.</li> <li>7. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor din ouă, în baza Rețetarului.</li> <li>8. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din ouă.</li> <li>9. Utilaj (ovoscop), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor din ouă.</li> </ol> |         |                              |         |

|   |   |    |   |   |
|---|---|----|---|---|
| <p>prepararea bucatelor din ouă, respectând regulile de securitate și sănătate în muncă;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizează prelucrarea primară a ouălor, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate din ouă fierte, prăjite, coapte, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Servește bucatele din ouă conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor din ouă în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din ouă;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din ouă.</li> </ul> | 10. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor din ouă.  |    |   |   |
|   | <p>11. Caracteristica și sortimentul bucatelor din ouă fierte.</p> <p>12. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din ouă fierte.</p> <p>13. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă fierte Cerințe de calitate.</p> <p>14. Reguli de servire a bucatelor din ouă fierte.</p>  |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouă fierte</li> <li>- Ouă fierte pașot</li> <li>- Ouă prăjite ochi cu produse de carne</li> <li>- Ochiuri cu brânză de oi</li> </ul> |   |
|   | <p>15. Caracteristica și sortimentul bucatelor din ouă prăjite și coapte.</p> <p>16. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din ouă prăjite și coapte.</p> <p>17. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din ouă prăjite și coapte. Cerințe de calitate.</p> <p>18. Reguli de servire a bucatelor din ouă prăjite și coapte.</p> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omletă cu cașcaval</li> <li>- Scrob moldovenesc</li> <li>- Omletă umplută cu produse de carne</li> </ul>                             |   |
| Total UC 1  |   | 10 |   | 6 |

### Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din brânză de vaci

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța brânzei de vaci în alimentația omului;</li> <li>- Caracterizează brânza de vaci ca materie primă;</li> <li>- Descrie cerințele de recepționare calitativă și cantitativă a brânzei de vaci și de depozitare a acesteia;</li> <li>- Apreciază calitatea brânzei de vaci, în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Clasifică bucatele din brânză de vaci;</li> <li>- Explică modificările proteinelor (albuminelor) ce au loc la prelucrarea termică a brânzei de vaci;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci în baza Rețetarului;</li> </ul> | <p>1. Importanța brânzei de vaci în alimentația omului.</p> <p>2. Caracteristica merceologică a brânzei de vaci.</p> <p>3. Cerințe de recepționare calitativă (organoleptic) și cantitativă a brânzei de vaci și depozitarea acesteia.</p> <p>4. Clasificarea bucatelor din brânză de vaci.</p> <p>5. Modificările proteinelor (albuminelor) ce au loc la prelucrarea termică a brânzei de vaci.</p> <p>6. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci, în baza Rețetarului.</p> <p>7. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci.</p> |  |  |  |
|--|---|--|--|--|

|   |   |    |   |    |
|---|---|----|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci;</li> <li>- Selectează utilajul, inventarul, ustensilele necesare pregătirii bucatelor din brânză de vaci;</li> <li>- Organizează ergonomic, locul de muncă pentru prepararea bucatelor din brânză de vaci, respectând regulile de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate fierte, la abur, prăjite, coapte din brânză de vaci, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Servește bucatele din brânză de vaci conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor din brânză de vaci în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din brânză de vaci;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune (după caz) posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din brânză de vaci.</li> </ul> | <p>8. Caracteristica și sortimentul bucatelor fierte din brânză de vaci.</p> <p>9. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor fierte din brânză de vaci.</p> <p>10. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor fierte din brânză de vaci. Cerințe de calitate.</p> <p>11. Reguli de servire a bucatelor din brânză de vaci fierte.</p> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Papanăși fierți</li> <li>- Papanăși din brânză prăjiți</li> <li>- Papanăși cu stafide și nuci</li> <li>- *Papanăși din brânză cu morcov</li> </ul> |    |
| Total UC 2  |   | 10 |   | 12 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

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

### Specificații metodologice:



Fiind o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cit și pentru cele practice, o condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cit și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

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

\*Fiecare elevi va efectua toate lucrările practice propuse în modul, cu excepția celor cu asterisc, prepararea cărora este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- argumenteze importanța bucatelor din ouă și brânză de vaci în alimentație.
- realizeze caracteristica merceologică a ouălor și brânzei de vaci.
- pregătească materia primă pentru întrebuințare, respectând normele igienico-sanitare.
- prepare bucate din ouă și brânză de vaci.
- respecte normele igienico-sanitare la prepararea și păstrarea bucatelor din ouă și brânză.
- utilizeze corect ustensilele în procesul de preparare a bucatelor din ouă și brânză de vaci.
- aprecieze calitatea produsului finit.
- prezinte preparatul gata pentru servire.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din ouă și brânză de vaci, respectând normele igienico-sanitare și cerințele procesului tehnologic.

#### **Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Ouă ochiuri cu produse de carne
- Omletă cu cașcaval
- Omletă umplută
- Papanăși prăjiți din brânză de vaci
- Budincă din brânză de vaci
- Sufleu din brânză de vaci

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din brânză și ouă, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

#### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

*Utilaje și echipamente:*

plita electrică, tigaie de porție, mixer, blender, frigider, cuptor electric, masă de lucru, cântar.

*Ustensile:*

sită pentru pasarea brânzei de vaci, tel din sârmă, suporturi pentru servirea ouălor, farfurie întinsă, tigaie, cratiță, castron.

*Materie primă:*

- produse de carne;
- ouă, smântâna, brânză de vaci, cașcaval;
- ulei, unt, margarină de masă,
- ceapă verde, verdeață de pătrunjel, mărar, morcov;
- făină de grâu, crupe de griș, pesmeți,
- zahăr, sare, vanilie, dulceață, stafide, nuci.

**Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂȚAR». Chișinău, Prut International, 2009.
5. Dincă, Cristian. BUCĂȚAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
6. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996
7. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990
8. Lupu, N. Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999.
9. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991
10. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
11. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990
12. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988
13. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981
14. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## Modulul 7 PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

### Administrarea modului:

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

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1. Prepararea bucatelor dulci  |   |         |                              |         |
|---|---|---------|------------------------------|---------|
| Abilități   | Cunoștințe  | Nr. ore | Lucrări practice recomandate | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța bucatelor dulci în alimentație;</li> <li>- Caracterizează bucatele bulci;</li> <li>- Caracterizează materia primă utilizată la prepararea bucatelor dulci;</li> <li>- Explică modificările glucidelor ce au loc în procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor dulci;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor dulci;</li> <li>- Selectează vasele, ustensilele necesare pregătirii bucatelor dulci;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța bucatelor dulci în alimentație. Clasificarea și caracteristica bucatelor dulci.</li> <li>2. Caracteristica merceologică a materiei prime utilizată la prepararea bucatelor dulci (zahăr, produse zaharoase, agenți de gelificare: amidon, gelatina, agar-agar).</li> <li>3. Modificările glucidelor ce au loc în procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci și băuturilor reci și calde.</li> <li>4. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor reci și calde.</li> <li>5. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor dulci și băuturilor reci și calde.</li> <li>6. Utilaj (frigider, storcător de fructe) ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor dulci.</li> <li>7. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor dulci.</li> <li>8. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor dulci și băuturilor reci și calde.</li> </ol> |         |                              |         |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <p>pentru prepararea bucatelor dulci reci, respectând cerințele securității și sănătății în muncă;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pregătește fructele și pomușoarele pentru servire;</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bucatelor dulci;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor dulci;</li> <li>- Prepară bucate dulci reci și calde conform cerințelor procesului tehnologic, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Selectează sosuri pentru servirea bucatelor dulci reci și calde;</li> <li>- Ornează bucatele dulci reci și calde;</li> <li>- Servește bucatele dulci reci și calde conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor dulci reci și calde, în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor dulci reci și calde;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor dulci reci și calde;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor dulci reci și calde.</li> </ul> | <p>9. Fructe și pomușoare proaspete. Forme de tăiere, ornare și servire.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fructe și pomușoare proaspete cu zahăr</li> </ul>   |  |
|   | <p>10. Caracteristica și sortimentul compoturilor</p> <p>11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea compoturilor.</p> <p>12. Procesul tehnologic de preparare a compoturilor din fructe și pomușoare proaspete, uscate, congelate. Cerințe de calitate.</p> <p>13. Reguli de servire a compoturilor.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compot din fructe/pomușoare proaspete</li> <li>- *Compot din fructe uscate/congelate</li> <li>- Prune cu nuci în sirop, cu frică spumată</li> <li>- Mere sau pere cu sirop</li> </ul> |  |
|   | <p>14. Caracteristica și sortimentul chiselurilor.</p> <p>15. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea chiselurilor.</p> <p>16. Procesul tehnologic de preparare a chiselurilor de diferită consistență. Cerințe de calitate.</p> <p>17. Reguli de servire a chiselurilor.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chisel din lapte.</li> <li>- Chisel din fructe/pomușoare</li> </ul>   |  |
|   | <p>18. Caracteristica și sortimentul jeleurilor.</p> <p>19. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea jeleurilor.</p> <p>20. Procesul tehnologic de preparare a diferitor tipuri de jeleuri. Cerințe de calitate.</p> <p>21. Reguli de servire a jeleurilor.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jeleu de fructe proaspete/conservate</li> <li>- *Jeleu din suc de fructe</li> </ul>   |  |
|   | <p>22. Caracteristica și sortimentul șerbetului (mousse), sambuk-ului, cremelor.</p> <p>23. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea șerbetului, sambuk-ului, cremelor.</p> <p>24. Procesul tehnologic de preparare a diferitor tipuri de șerbet, sambuk, creme. Cerințe de calitate.</p> <p>25. Reguli de servire a șerbetului, sambuk-ului, cremelor.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Șerbet din mere</li> <li>- Sambuk din caise</li> <li>- Cremă de vanilie</li> </ul>  |  |

|            |   |    |   |    |
|------------|---|----|---|----|
|            | <p>26. Caracteristica și sortimentul bucatelor dulci calde.</p> <p>27. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor dulci calde.</p> <p>28. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor dulci calde (din mere, budinci, sufleuri). Cerințe de calitate.</p> <p>29. Reguli de servire a bucatelor dulci calde.</p> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mere prăjite în aluat</li> <li>- Șarlotă de mere cu sos de caise</li> <li>- *Budincă din mere cu nuci.</li> <li>- Mere umplute cu orez și stafide (nr.222 din Pitirimova)</li> <li>- *Mere coapte cu frișcă spumată și nuci</li> <li>- Sufleu de vanilie/ciocolată/nuci</li> </ul> |    |
| Total UC 1 |   | 22 |   | 18 |

| Unitatea de competență 2. Prepararea băuturilor fierbinți și reci  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța băuturilor fierbinți și reci în alimentație;</li> <li>- Caracterizează băuturile fierbinți și reci;</li> <li>- Caracterizează materia primă utilizată la prepararea băuturilor fierbinți și reci;</li> <li>- Explică modificările substanțelor aromatice, gustative și colorante ce au loc în procesul tehnologic de preparare a băuturilor fierbinți și reci;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța băuturilor fierbinți și reci în alimentație. Clasificarea băuturilor fierbinți și reci.</li> <li>2. Caracteristica merceologică a materiei prime pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci.</li> <li>3. Modificări ale substanțelor aromatice, gustative și colorante ce au loc în procesul tehnologic de preparare a băuturilor fierbinți și reci.</li> <li>4. Utilaje (râșniță, aparat pentru fierberea cafelei, aparat de fiert apă) ustensile și veselă pentru prepararea și servirea băuturilor fierbinți și reci.</li> </ol> |  |  |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Caracteristica și sortimentul ceaiului</li> <li>6. Cerințe de pregătire a infuziei de ceai.</li> <li>7. Procesul tehnologic de preparare a ceaiului.</li> <li>8. Cerințe de calitate.</li> <li>9. Reguli de servire a ceaiului.</li> </ol>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceai cu lămâie</li> </ul> |  |

|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
| băuturilor fierbinți și reci;<br>- Selectează vasele, ustensilele necesare pregătirii băuturilor fierbinți și reci;<br>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci, respectând cerințele securității și sănătății în muncă;<br>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii băuturilor fierbinți și reci;<br>- Pregătește materia primă pentru prepararea băuturilor fierbinți și reci;<br>- Prepară băuturi fierbinți și reci conform cerințelor procesului tehnologic, respectând normele igienico-sanitare;<br>- Servește băuturile fierbinți și reci conform regulilor de servire;<br>- Apreciază calitatea băuturilor fierbinți și reci, în baza indicilor organoleptici;<br>- Identifică defectele apărute la prepararea băuturilor fierbinți și reci;<br>- Explică cauzele defectelor identificate;<br>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;<br>- Specifică condițiile de păstrare a băuturilor fierbinți și reci. | 10. Caracteristica și sortimentul cafelei.<br>11. Cerințe de pregătire a boabelor de cafea pentru utilizare.<br>12. Procesul tehnologic de preparare a cafelei prin diverse metode. Cerințe de calitate.<br>13. Reguli de servire a cafelei.   |   | - Cafea cu lapte                                   |   |
|  | 14. Procesul tehnologic de preparare a cacao.<br>15. Procesul tehnologic de preparare a ciocolatei fierbinți.  |   | - Cacao cu lapte<br>- *Ciocolată cu frișcă spumată |   |
|  | 16. Caracteristica și sortimentul băuturilor reci (cafea glasse, cocktail-uri lactate, băuturi din fructe și pomușoare).<br>17. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea băuturilor reci.<br>18. Procesul tehnologic de preparare a băuturilor reci. Cerințe de calitate.<br>19. Reguli de servire a băuturilor reci. |   | - Cocktailuri lactate<br>- Cafea Glasse            |   |
| Total UC 2   |  | 8 |  | 6 |

### Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

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

Se recomandă realizarea de către fiecare elev a lucrărilor practice propuse.

\*Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- argumenteze importanța consumului bucatelor dulci și băuturilor.
- descrie sortimentul și caracteristica bucatelor dulci și băuturilor.
- pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor.
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela pentru prepararea și servirea bucatelor dulci și băuturilor .
- preparare bucate dulci și băuturi fierbinți și reci, respectând normele igienic-sanitare.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- prezinte preparatul gata pentru servire, în conformitate cu regulile de etică și estetică.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor dulci și băuturilor, respectând normele igienico-sanitare și cerințele procesului tehnologic.

### **Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Compot din fructe proaspete
- Jeleu din fructe
- Șerbete de mere
- Sambuk de caise
- Cremă (vanilată din smântână/de ciocolată)



- Mere prăjite în aluat
- Mere umplute cu orez și stafide
- Cafea orientală/cu lapte
- Cacao

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Consistența este omogenă, fără aglomerări (bucate dulci gelatinoase).
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă,  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor/băuturilor, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

#### *Utilaje și echipamente:*

plita electrică, cuptor electric, frigider, storcător de fructe, râșniță, aparat pentru fierberea cafelei, plită electrică, aparat de fiert apă, masă de lucru.

#### *Ustensile:*

cuțite pentru tăierea fructelor, cuțite pentru decojirea fructelor, ustensile pentru îndepărtarea cotorului de măr, fructiere, farfurii de desert, cremaliere, tacâmuri pentru desert, cratiță, tavă, tel, mixer, ibric, tavă pentru șarlotă, ceainic pentru infuzie, sită, cești, pahare, lingurițe de ceai și de cafea.

#### *Materie primă:*

- fructe și pomsușoare proaspete/uscate/congelate, nuci, prune uscate, stafide, dulceață, lămâie,
- smântână, unt, lapte, frișcă (35%), înghețată. ouă,

- zahăr, scorțișoară, acid citric, vanilie, gheață alimentară,
- ceai, cafea boabe, cacao, ciocolată,
- amidon de cartofi, amidon de porumb, gelatină, agar-agar
- orez, griș,
- sirop, vin roșu.

## **Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еролина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## Modulul 8 PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE

**Scopul modului:** Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a bucatelor din pește, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

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

### Achiziții teoretice și practice:

| <b>Unitatea de competență 1: Prelucrarea primară a peștelui</b>  |   |                |  |                |
|--|---|----------------|--|----------------|
| <b>Abilități</b>   | <b>Cunoștințe</b>   | <b>Nr. ore</b> | <b>Lucrări practice recomandate</b>                                  | <b>Nr. ore</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța peștelui în alimentație;</li> <li>- Clasifică speciile de pește;</li> <li>- Caracterizează speciile de pește;</li> <li>- Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a peștelui;</li> <li>- Apreciază calitatea peștelui conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Descrie condițiile de depozitare a peștelui recepționat;</li> <li>- Numește etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui;</li> <li>- Selectează ustensilele și inventarul necesar pentru prelucrarea primară a peștelui;</li> <li>- Organizează locul de muncă pentru prelucrarea primară a peștelui, conform</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța peștelui în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica speciilor de pește recepționate în unitățile de alimentație publică.</li> <li>3. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a peștelui și depozitarea acestuia.</li> <li>4. Indici organoleptici de apreciere a calității peștelui.</li> <li>5. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a peștelui.</li> <li>6. Utilaje (aparat pentru desolzare, cameră frigorifică), instrumente, inventar, ustensile pentru prelucrarea primară a peștelui.</li> <li>7. Cerințe de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea peștelui.</li> <li>8. Norme igienico-sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea peștelui.</li> </ol> |                | Prelucrarea primară a peștelui. Obținerea semipreparatelor din pește |                |

|  |  |    |  |   |
|--|--|----|--|---|
| <p>cerințelor ergonomice;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplică normele igienico-sanitare în procesul de prelucrare primară a peștelui;</li> <li>- Utilizează ustensilele, inventarul și utilajul pentru prelucrarea peștelui, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Realizează operațiile de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos, conform destinației culinare, respectând cerințele procesului tehnologic;</li> <li>- Tranșează peștele în funcție de destinația culinară pentru a obține: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pește întreg,</li> <li>• pește nefiletat,</li> <li>• file cu piele și oase,</li> <li>• file cu piele și fără oase,</li> <li>• file pur.</li> </ul> </li> <li>- Pregătește semipreparate din pește;</li> <li>- Apreciază calitatea semipreparatelor din pește în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Numește termenii și condițiile de păstrare a semipreparatelor din pește;</li> <li>- Realizează calculele tehnologice pentru prelucrarea primară a peștelui, conform documentației normative;</li> <li>- Colectează deșeurile în procesul de prelucrare primară a peștelui, conform normelor igienico-sanitare.</li> </ul> | <p>11 Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea peștelui.</p> <p>12 Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a peștelui.</p>  |    |  |   |
|  | <p>13 Etapele de prelucrare primară a peștelui cu schelet osos (decongelarea peștelui congelat, desolzarea, spălarea, eviscerarea, spălarea, tranșarea).</p> <p>14 Metode de tranșare a peștelui cu schelet osos.</p> <p>15 Caracteristica și destinația culinară a semipreparatelor din pește cu schelet osos obținute în urma tranșării.</p> <p>16 Deșeuri alimentare și tehnice obținute în urma tranșării.</p> |    |  |   |
|  | <p>17 Etapele de prelucrare primară a peștelui cu schelet cartilaginos.</p> <p>18 Particularitățile de prelucrare primară a unor specii de pește.</p> <p>19 Caracteristica și destinația culinară a semipreparatelor din pește cu schelet cartilaginos. Deșeurile obținute în urma prelucrării primare a peștelui cu schelet cartilaginos.</p>   |    |  |   |
|  | <p>20 Cerințe de calitate a peștelui prelucrat și a semipreparatelor din pește.</p> <p>21 Termene și condiții de păstrare a peștelui prelucrat.</p> <p>22 Calcule tehnologice pentru prelucrarea primară a peștelui.</p>   |    |  |   |
| Total UC 1   |  | 12 |  | 6 |

| <b>Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din pește fiert, prăjit, înăbușit, copt</b> |  |                |                                     |                |
|---|--|----------------|-------------------------------------|----------------|
| <b>Abilități</b>  | <b>Conținuturi recomandate</b>                         | <b>Nr. ore</b> | <b>Lucrări practice recomandate</b> | <b>Nr. ore</b> |
| - Caracterizează bucatele din pește;  | 1. Clasificarea și caracteristica bucatelor din pește. |                |                                     |                |

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Asociază preparatele din pește cu garnituri;</li> <li>- Selectează sosuri pentru bucate din pește;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din pește, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor din pește;</li> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării bucatelor din pește;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea bucatelor din pește;</li> <li>- Aplică normele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor din pește;</li> <li>- Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din pește;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din pește.</li> <li>3. Principii de asociere a preparatelor din pește cu garniturile.</li> <li>4. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din pește.</li> <li>5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor din pește, în baza Rețetarului.</li> <li>6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor pește.</li> <li>7. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor din pește.</li> <li>8. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor din pește.</li> <li>9. Inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor din pește.</li> </ol> |  |   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bucatelor din pește;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din pește;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate din: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pește fiert prin metoda de bază,</li> <li>• pește fiert în cantitate mică de lichid,</li> <li>• pește prăjit prin metoda de bază,</li> <li>• pește prăjit în cantitate mare de grăsime,</li> <li>• pește la grătar,</li> <li>• pește înăbușit,</li> </ul> </li> </ul>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Caracteristica și sortimentul bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și fiert în apă scăzută.</li> <li>11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și în apă scăzută.</li> <li>12. Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la fierberea peștelui.</li> <li>13. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fierte. Cerințe de calitate.</li> <li>14. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește fiert în apă scăzută. Cerințe de calitate.</li> <li>15. Reguli de servire a bucatelor din pește fiert prin metoda de bază și în apă scăzută.</li> </ol>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pește fiert cu pireu de cartofi și sos polonez</li> <li>- *Pește fiert în lapte cu cartofi fierți</li> </ul> |  |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• pește copt;</li> <li>- Aplică elemente ale tendințelor moderne la prepararea și servirea bucatelor din pește;</li> <li>- Servește bucatele din pește conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor din pește în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din pește;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Explică modificările proteinelor, lipidelor ce au loc la tratarea termică a peștelui;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din pește.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracteristica și sortimentul bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și prăjit în cantitate mare de grăsime.</li> <li>2. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime.</li> <li>3. Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la prăjirea peștelui.</li> <li>4. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit. Cerințe de calitate.</li> <li>5. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește prăjit în cantitate mare de grăsime. Cerințe de calitate.</li> <li>6. Reguli de servire a bucatelor din pește prăjit prin metoda de bază și în cantitate mare de grăsime.</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pește prăjit cu cartofi prăjiți și sos roșu de bază</li> <li>- Pește prăjit fri cu cartofi prăjiți fri</li> <li>- Pește prăjit cu unt verde cu cartofi prăjiți</li> <li>- Pește prăjit în aluat</li> <li>- *Pește prăjit la grătar</li> </ul>         |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Caracteristica și sortimentul bucatelor din pește înăbușit.</li> <li>8. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește înăbușit.</li> <li>9. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește înăbușit. Cerințe de calitate.</li> <li>10. Reguli de servire a bucatelor din pește înăbușit.</li> </ol>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pește înăbușit în sos de roșii cu legume și pireu de cartofi</li> <li>- Pește cu legume</li> </ul>  |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Caracteristica și sortimentul bucatelor din pește copt.</li> <li>12. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pește copt.</li> <li>13. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pește copt. Cerințe de calitate.</li> <li>14. Reguli de servire a bucatelor din pește copt.</li> </ol>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pește copt cu sos de smântână</li> <li>- *Pește copt cu ou</li> <li>- *Pește copt ca la ruși</li> <li>- Pește copt cu sos de smântână și ciuperci</li> <li>- Pește copt cu sos roșu cu ceapă și ciuperci</li> <li>- Peștelui copt cu roșii</li> </ul> |  |

|             |  |    |  |    |
|-------------|--|----|--|----|
| Total UC 2. |  | 18 |  | 24 |
|-------------|--|----|--|----|

| <b>Unitatea de competență 3: Prepararea bucatelor din masă tocată de pește</b>  |  |  |  |   |  |
|---|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinge tipurile de masă tocată de pește;</li> <li>- Caracterizează materia primă pentru pregătirea masei tocate de pește;</li> <li>- Selectează utilaj, ustensile și inventarul necesar pentru pregătirea masei tocate de pește;</li> <li>- Organizează locul de muncă pentru pregătirea masei tocate de pește conform cerințelor ergonomice;</li> <li>- Aplică normele igienico-sanitare în procesul de pregătire a masei tocate de pește și a semipreparatelor din aceasta;</li> <li>- Selectează materia primă pentru pregătirea masei tocate de pește;</li> <li>- Apreciază calitatea materiei prime din masă tocată din pește;</li> <li>- Pregătește masa tocată de pește, respectând cerințele procesului tehnologic și regulile de SSM;</li> <li>- Pregătește semipreparate din masă tocată de pește.</li> <li>- Uplete peștele prin diferite metode;</li> <li>- Apreciază calitatea semipreparatelor din masă tocată de pește în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Numește termenii și condițiile de păstrare a semipreparatelor din masă tocată de pește;</li> <li>- Caracterizează bucatele din masă tocată de pește;</li> <li>- Asociază bucatele din masă tocată de pește cu</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sortimentul și caracteristica masei tocate din pește. Caracteristica materiei prime pentru pregătirea masei tocate din pește.</li> <li>2. Utilaj (mașina de tocat carne), ustensile, inventar pentru pregătirea masei tocate de pește.</li> <li>3. Procesul tehnologic de preparare a masei tocate naturale, cu adaos de pâine și pentru sufleu.</li> <li>4. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor din masă tocată naturală, cu adaos de pâine și pentru sufleu.</li> <li>5. Indici de calitate a masei tocate din pește și a semipreparatelor din masa tocată de pește.</li> <li>6. Termeni și condiții de păstrare a semipreparatelor din masa tocată de pește.</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pârjoale cu pireu de cartofi și sos de tomate</li> <li>- Zraze tocate de pește cu cartofi prăjiți</li> <li>- *Chiftele din pește cu terci de orez și sos de smântână cu pastă de tomate</li> <li>- *Ruladă de pește cu cartofi fierți și sos de smântână</li> </ul> |   |  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Caracteristica și sortimentul bucatelor din masă tocată de pește.</li> <li>8. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată de pește.</li> <li>9. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masă tocată de pește. Cerințe de calitate.</li> <li>10. Reguli de servire a bucatelor din masă tocată de pește.</li> </ol>  |  |  |   |  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Caracteristica și sortimentul peștelui umplut.</li> <li>12. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea peștelui umplut.</li> <li>13. Procesul tehnologic de preparare a peștelui umplut prin diverse metode. Cerințe de calitate.</li> <li>14. Reguli de servire a peștelui umplut.</li> </ol>   |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pește umplut (întreg) cu garnitură de legume</li> <li>- *File de pește umplut</li> </ul> |  |

|   |  |           |  |           |
|---|--|-----------|--|-----------|
| <p>garnituri;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selectează sosurile pentru bucate din masă tocată de pește;</li> <li>- Prepară bucate din masă tocată de pește și pește umplut, conform cerințelor procesului tehnologic, respectând regulile de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Servește bucatele din masă tocată de pește conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor din masă tocată de pește în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din masă tocată de pește;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a preparatelor din masă tocată de pește și a peștelui umplut.</li> </ul> | <p>15. Particularități specifice bucatelor de pește din bucătăria moldovenească.</p> |           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pește prăjit cu sos mujdei</li> <li>- Pește ca la Chișinău</li> <li>- Chifteluțe de pește ca la moldoveni cu mămăligă</li> <li>- Crap umplut cu orez</li> </ul> |           |
| <p>Total UC 3.</p>  |  | <p>12</p> |  | <p>12</p> |

**Unitatea de competență 4: Prepararea bucatelor din fructe de mare.**

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța bucatelor din fructe de mare în alimentație;</li> <li>- Caracterizează fructele de mare;</li> <li>- Apreciază calitatea fructelor de mare conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Caracterizează sortimentul bucatelor din fructe de mare;</li> <li>- Asociază bucatele din fructe de mare cu garnituri</li> <li>- Selectează sosuri pentru bucate din fructe de mare;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din fructe de mare;</li> <li>- Prepară bucate din fructe de mare, respectând cerințele procesului tehnologic și normele</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța fructelor de mare în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica fructelor de mare.</li> <li>3. Indici organoleptici de apreciere a calității fructelor de mare.</li> <li>4. Caracteristica și sortimentul bucatelor din fructe de mare.</li> <li>5. Principii de asociere a preparatelor din fructe de mare cu garniturile.</li> <li>6. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din fructe de mare.</li> <li>7. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din fructe de mare.</li> <li>8. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Creveți cu orez</li> <li>- Creveți copti în sos de smântână</li> <li>- Calmari în sos de tomate</li> </ul> |  |
|--|--|--|---|--|



|  |  |   |  |   |
|--|--|---|--|---|
| igienico-sanitare.<br>- Servește bucatele din fructe de mare conform regulilor de servire;<br>- Apreciază calitatea bucatelor din fructe de mare în baza indicilor organoleptici;<br>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din fructe de mare;<br>- Explică cauzele defectelor identificate;<br>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate. | fructe de mare. Cerințe de calitate.<br>9. Reguli de servire a bucatelor din fructe de mare. |   |  |   |
| Total UC 4   |  | 8 |  | 6 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

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

### Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare, printre care:

- de comunicare: descrierea, exemplificarea, instructajul, problematizarea, discuția colectivă și oral-vizuale
- de explorare: observația directă, demonstrația grafică, demonstrația proceselor
- de acțiune reală: exercițiul, lucrări practice de preparare a bucatelor din pește

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

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

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane).

\* Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- argumenteze importanța bucatelor din pește în alimentație.
- aprecieze organoleptic calitatea peștelui.
- utilizeze utilajul, mecanismele și ustensilele pentru prelucrarea primară a peștelui și prepararea bucatelor din pește, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă.
- descrie condițiile și termenii de păstrare a peștelui prelucrat.
- determine conținutul de deșeuri la prelucrarea primară a peștelui.
- aplice normele igienico-sanitare la prepararea și păstrarea bucatelor din pește.
- preparare bucate din pește fiert; prăjit; înăbușit; copt; din masă tocată de pește; fructe de mare.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- servească bucatele din pește, în conformitate cu regulile de etică și estetică.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din pește, respectând normele igienico-sanitare și cerințele procesului tehnologic.

### **Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

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

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată
- Produsul finit este preparat conform rețetei
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Preparatele din masă tocată au o consistență omogenă, succulentă, moale, elastică.
- Consistență moale, pătrunsă (pește),
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele.
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă,  $\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Proba practică va include, în mod obligatoriu, realizarea calculelor. Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din pește, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

*Utilaje și echipamente:*

plită electrică, mașină de tocat electrică, cuptor electric, utilaj frigorific, friteuză, grătar, blender, malaxor, masă de lucru, cântar

*Ustensile:*

paletă „PC”, cuțit pentru pește, foarfece pentru pește, răzuitoare pentru eliminarea solzilor, recipient pentru semifabricate de pește; tăvi pentru semipreparate din pește, cuțite „PC”, farfurie, suport; castron, farfurii, farfurii întinse, suport pentru farfurie, cuțit cuneiform, cuțit cuneilat, tel de sârmă, răzuitoare pentru răzuirea legumelor și sită pentru strecurarea sosului, lopățică de lemn, sosieră pentru servirea sosului, lingură pentru sos, tigaie, cazan, cratiță.

### *Materie primă:*

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

### **Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitarie și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## Modulul 9 PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE

**Scopul modului:** Formarea competențelor profesionale generale și specifice de preparare a bucatelor din carne și pasăre, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

### Administrarea modului:

|                    | Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul) | IT  | IP  | Total |
|--------------------|---|-----|-----|-------|
| UC 1.              | Prelucrarea primară a cărnii                                      | 26  | 6   | 32    |
| UC 2.              | Prepararea bucatelor de carne                                     | 44  | 60  | 104   |
| UC 3.              | Prelucrarea primară a păsărilor domestice                         | 20  | 6   | 26    |
| UC 4.              | Prepararea bucatelor de pasăre                                    | 18  | 36  | 54    |
| Recapitulare modul |   | 4   | -   | 4     |
| Evaluare modul     |   | 2   | 6   | 8     |
| Total              |   | 114 | 114 | 228   |

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1: Prelucrarea primară a cărnii  |  |         |  |         |
|---|--|---------|--|---------|
| Abilități   | Cunoștințe   | Nr. ore | Lucrări practice recomandate   | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța cărnii și a subproduselor în alimentație;</li> <li>- Caracterizează speciile de carne și subprodusele;</li> <li>- Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii și subproduselor;</li> <li>- Descrie condițiile de depozitare a cărnii și subproduselor;</li> <li>- Apreciază calitatea cărnii și subproduselor conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Numește etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii;</li> <li>- Explică schemele tehnologice de tranșare a carcaselor vitelor mari cornute și vitelor mici;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța cărnii și a subproduselor în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica speciilor de carne și a subproduselor.</li> <li>3. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii și subproduselor. Condiții de depozitare a cărnii și subproduselor.</li> <li>4. Indici organoleptici de apreciere a calității cărnii și subproduselor.</li> <li>5. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii.</li> <li>6. Ustensile, inventar și utilaje pentru prelucrarea primară a cărnii (mașina de afănat carnea, malaxorul).</li> <li>7. Cerințe de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii.</li> </ol> |         | <i>Excursie tematică la întreprinderi de prelucrare a cărnii sau la hală</i> |         |

|   |   |    |   |   |
|---|---|----|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Numește destinația culinară a specialităților/ tranșelor;</li> <li>- Descrie cerințele de prelucrare primară a subproduselor;</li> <li>- Descrie cerințele de calitate a specialităților/ tranșelor, subproduselor;</li> <li>- Numește termenii și condițiile de păstrare a specialităților/ tranșelor, subproduselor prelucrate primar;</li> <li>- Caracterizează semipreparatele din carne;</li> <li>- Selectează ustensile și inventarul necesar pentru prelucrarea primară a cărnii;</li> <li>- Organizează locul de muncă pentru prelucrarea cărnii conform cerințelor ergonomice;</li> <li>- Aplică normele igienico-sanitare în procesul de prelucrare primară a cărnii;</li> <li>- Utilizează ustensilele, inventarul și utilajul pentru prelucrarea cărnii, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă.</li> <li>- Pregătește semipreparate din carne: <ul style="list-style-type: none"> <li>• în bucăți mari,</li> <li>• porționate,</li> <li>• în bucăți mici,</li> <li>• din masă tocată.</li> </ul> </li> <li>- Apreciază calitatea semipreparatelor din carne în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Numește termenii și condițiile de păstrare a semipreparatelor din carne;</li> <li>- Colectează deșeurile în procesul de prelucrare primară a cărnii;</li> <li>- Realizează calculele tehnologice la prelucrarea primară a cărnii conform documentației normative.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Norme igienico-sanitare referitoare la mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii.</li> <li>9. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea cărnii.</li> <li>10. Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a cărnii.</li> <li>11. Cerințe de tranșare a carcaselor vitelor mari cornute.</li> <li>12. Caracteristica și destinația culinară a specialităților/ tranșelor. Deșeurile obținute în urma tranșării.</li> <li>13. Cerințe de calitate a specialităților/tranșelor obținute.</li> <li>14. Cerințe de tranșare a carcaselor vitelor mici (ovină și porcină).</li> <li>15. Caracteristica și destinația culinară a specialităților/ tranșelor. Deșeurile obținute în urma tranșării.</li> <li>16. Cerințe de calitate a specialităților/tranșelor obținute.</li> <li>17. Cerințe de prelucrare primară a subproduselor. Deșeurile obținute în urma prelucrării subproduselor.</li> <li>18. Cerințe de calitate a subproduselor prelucrate primar.</li> <li>19. Termeni și condiții de păstrare a specialităților/ tranșelor și subproduselor prelucrate primar.</li> <li>20. Calcule tehnologice pentru prelucrarea primară a cărnii.</li> <li>21. Clasificarea și caracteristica semipreparatelor din carne.</li> <li>22. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mari. Cerințe de calitate.</li> <li>23. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor porționate, naturale și pane. Cerințe de calitate.</li> <li>24. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mici. Cerințe de calitate.</li> <li>25. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor din masă tocată de carne: naturală și cu adaos de pâine. Cerințe de calitate.</li> </ol> |    | <i>Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de bovină, porcină și ovină</i> |   |
| Total UC1   |   | 26 |   | 6 |

| Unitatea de competență 2: Prepararea bucatelor din carne   |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizează grupurile de bucate din carne;</li> <li>- Asociază bucatele din carne cu garnituri;</li> <li>- Selectează sosuri pentru bucatele din carne și subproduse;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse;</li> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării bucatelor din carne și subproduselor;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse;</li> <li>- Aplică normele igienico-sanitare în procesul de preparare a bucatelor din carne și subproduse;</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bucatelor din carne și subproduse;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clasificarea și caracteristica bucatelor din carne și subproduse.</li> <li>2. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne.</li> <li>3. Principii de asociere a preparatelor din carne și subproduselor cu garniturile.</li> <li>4. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din carne și subproduse.</li> <li>5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse, în baza Rețetarului.</li> <li>6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse;</li> <li>7. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a bucatelor din carne și subproduse.</li> <li>8. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse.</li> <li>9. Inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor din carne și subproduse.</li> </ol> |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din carne și subproduse;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate din: <ul style="list-style-type: none"> <li>• carne și subproduse fierte,</li> <li>• carne prăjită în bucăți mari prin metoda</li> </ul> </li> </ul>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne și subproduse fierte.</li> <li>11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</li> <li>12. Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la fierberea cărnii și subproduse fierte.</li> <li>13. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne și subproduse fierte prin metoda de bază. Cerințe de calitate.</li> <li>14. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne</li> </ol>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne fiartă cu hrișcă fărâmicioasă și sos roșu de bază.</li> <li>- Limbă fiartă cu sos alb de bază și cartofi fierți</li> <li>- *Pârjoală naturală la aburi cu cartofi fierți și sos la aburi</li> </ul> |

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <p>de bază și la rolă,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• carne și subproduse prăjite în bucăți porționate, naturale și panate,</li> <li>• carne și subproduse prăjite în bucăți mici;</li> <li>• carne și subproduse înăbușite;</li> <li>• carne și subproduse coapte,</li> <li>• masă tocată naturală</li> <li>• masă tocată cu adaos de pâine.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne și subproduse;</li> <li>- Servește bucatele din carne și subproduse conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor din carne și subproduse în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din carne și subproduse;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Explică modificările proteinelor, lipidelor, sărurilor minerale ce au loc la tratarea termică a cărnii și subproduselor;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din carne și subproduse.</li> </ul> | <p>fiartă în apă scăzută. Cerințe de calitate.</p> <p>15. Reguli de servire a bucatelor din carne fiartă prin metoda de bază și în apă scăzută.</p>  |  |   |  |
|   | <p>16. Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne și subproduse prăjite.</p> <p>17. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse prăjite.</p> <p>18. Modificările proteinelor, lipidelor, substanțelor minerale ce au loc la prăjirea cărnii.</p> <p>19. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne prăjită în bucăți mari. Cerințe de calitate.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Roastbeef (rosbif)</li> <li>- *Carne împănată, prăjită în bucăți mari</li> </ul>   |  |
|   | <p>20. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne în bucăți porționate, naturale și panate și subproduse prăjite. Cerințe de calitate.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biftec natural cu cartofi prăjiți și sos roșu</li> <li>- Șnițel de porc</li> <li>- *File cu ciuperci și sos și garnitură complexă</li> <li>- *Pârjoală naturală cu garnitură complexă</li> </ul> |  |
|   | <p>21. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne în bucăți mici și subproduse prăjite.</p> <p>22. Reguli de servire a bucatelor din carne și subproduse prăjite.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Friptură cu paste făinoase</li> <li>- Befstroganov cu pireu de cartofi</li> <li>- Ficat prăjit cu ceapă și terci de hrișcă</li> <li>- *Frigărui din porcină</li> </ul>                           |  |
|   | <p>23. Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne și subproduse înăbușite.</p> <p>24. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne și subproduse înăbușite.</p> <p>25. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne subproduse înăbușite. Cerințe de calitate.</p> <p>26. Reguli de servire a bucatelor din carne subproduse înăbușite.</p>                          |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Friptură ca acasă</li> <li>- Carne de bovină înăbușită cu prune uscate cu pireu de cartofi</li> <li>- *Gulaș cu orez fiert</li> <li>- *Ragu (tocană, papricaș)</li> </ul>                        |  |



|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
|  | <p>27. Caracteristica și sortimentul bucatelor coapte din carne.</p> <p>28. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor coapte din carne.</p> <p>29. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor coapte din carne.</p> <p>30. Reguli de servire a bucatelor coapte din carne.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Musaca din cartofi cu carne</li> <li>- Carne cu varză la cuptor</li> <li>- Carne de bovină coaptă cu sos de ceapă</li> <li>- *Paste coapte cu carne</li> </ul>   |  |
|  | <p>31. Caracteristica și sortimentul bucatelor din masa tocată naturală.</p> <p>32. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată naturală.</p> <p>33. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masa tocată naturală.</p> <p>34. Reguli de servire a bucatelor din masa tocată naturală.</p>                                     |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biftec tocat cu ceapă și cartofi prăjiți</li> <li>- Zraze tocate cu pireu de cartofi și sos de ceapă</li> <li>- Ruladă cu ou și ceapă cu cartofi fierți</li> <li>- Șnițel natural tocat cu leguminoase fierte</li> </ul> |  |
|  | <p>35. Caracteristica și sortimentul bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p> <p>36. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p> <p>37. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masa tocată cu adaos de pâine.</p> <p>38. Reguli de servire a bucatelor din masă tocată cu adaos de pâine.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiftele cu pireu de cartofi, sos de smântână cu pastă de tomate</li> <li>- Pârjoale tocate coapte cu sos de lapte și morcov fiert și sos roșu de bază</li> </ul>  |  |
|  | <p>39. Particularități specifice bucatelor din carne de bovină, porcină, ovină din bucătăria moldovenească.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Papanashi ca la Tiraspol cu garnitură complexă</li> <li>- Costiță la grătar cu garnitură complexă</li> <li>- *Brizol „Moldova” cu garnitură complexă</li> </ul>  |  |

|            |  |    |   |    |
|------------|--|----|---|----|
|            |  |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tocană din carne de porcină cu mămăligă</li> <li>- Sarmale moldovenești cu smântână</li> <li>- *Carne înăbușită cu gutui</li> </ul>  |    |
|            |  |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mititei la grătar cu garnitură complexă</li> <li>- *Cârnăciori la gratar cu garnitură complexă</li> <li>- Bitoc ca la Chișinău</li> <li>- Chifteluțe moldovenești</li> <li>- Zraze moldovenești</li> </ul> |    |
| Total UC 2 |  | 44 |   | 60 |

| <b>Unitatea de competență 3: Prelucrarea primară a păsărilor domestice</b>   |   |    |   |    |
|--|---|----|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța cărnii de pasăre în alimentație;</li> <li>- Caracterizează speciile de pasări domestice;</li> <li>- Descrie procedura de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii de pasăre;</li> <li>- Apreciază calitatea cărnii de pasăre conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Descrie condițiile de depozitare a cărnii de pasăre;</li> <li>- Numește etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii de pasăre;</li> <li>- Selectează ustensile și inventarul necesar pentru prelucrarea primară a cărnii de pasăre;</li> <li>- Organizează locul de muncă pentru prelucrarea cărnii de pasăre conform</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța cărnii de pasăre în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica speciilor de pasări.</li> <li>3. Importanța cărnii de vânat în alimentație.</li> <li>4. Caracteristica cărnii de vânat.</li> <li>5. Cerințe de recepționare calitativă și cantitativă a cărnii de pasăre. Condiții de depozitare a cărnii.</li> <li>6. Indici organoleptici de apreciere a calității cărnii de pasăre.</li> <li>7. Etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii de pasăre. Norme igienico-sanitare specifice pentru prelucrarea primară a cărnii de pasăre.</li> <li>8. Ustensile, inventar și utilaje pentru prelucrarea primară a cărnii (mașina de flambat).</li> <li>9. Cerințe de securitate și sănătate în muncă la exploatarea ustensilelor, inventarului și utilajului pentru prelucrarea cărnii de pasăre.</li> </ol> | 44 | <p>LP Prelucrarea primară a păsării (tranzare și fasonare)</p> <p><i>Abilitățile practice vor fi formate în cadrul lucrărilor practice de preparare a bucatelor din carne de pasăre</i></p> | 60 |

|   |   |    |  |   |
|---|---|----|--|---|
| <p>cerințelor ergonomice;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizează ustensile, inventarul și utilajul pentru prelucrarea cărnii de pasăre, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Realizează operațiile de prelucrare primară și tranșare a cărnii de pasăre, conform destinației culinare, respectând cerințele procesului tehnologic și normele igienico-sanitare;</li> <li>- Pregătește semipreparate din carne de pasăre: carcasa întreagă, porționate, în bucăți mici, din masă tocată și subproduse, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Apreciază calitatea semipreparatelor din carne de pasăre în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Numește termenii și condițiile de păstrare a semipreparatelor din carne de pasăre;</li> <li>- Realizează calculele tehnologice pentru pregătirea semipreparatelor din carne de pasăre conform normelor din documentația normativă.</li> </ul> | <p>10. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă pentru prelucrarea cărnii de pasăre.</p>   |    |  |   |
|   | <p>11. Cerințe de prelucrare primară a păsărilor domestice.</p> <p>12. Caracteristica metodelor de tranșare și fasonare (carcasa întreagă) a păsării, în funcție de destinația culinară.</p> <p>13. Deșeurile obținute în urma tranșării.</p> <p>14. Cerințe de prelucrare primară a subproduselor și utilizarea culinară.</p> <p>15. Termene și condiții de păstrare a cărnii de pasăre și subproduselor.</p>            |    |  |   |
|   | <p>16. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor porționate din pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>17. Procesul tehnologic de pregătire a semipreparatelor în bucăți mici din pasăre și subproduse. Cerințe de calitate.</p> <p>18. Procesul tehnologic de pregătire a masei tocate de pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>19. Calcule tehnologice pentru pregătirea semipreparatelor din carne de pasăre.</p> |    |  |   |
| Total UC 3  |   | 20 |  | 6 |

| <b>Unitatea de competență 4: Prepararea bucatelor din pasăre</b>  |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizează grupurile de bucate din carne de pasăre;</li> <li>- Asociază preparatele din carne de pasăre cu garnituri;</li> <li>- Selectează sosurile pentru bucate din carne de pasăre;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre, în baza Rețetarului;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clasificarea și caracteristica bucatelor din carne de pasăre.</li> <li>2. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne de pasăre.</li> <li>3. Principii de asociere a bucatelor din carne de pasăre cu garnituri.</li> <li>4. Principiile de selectare a sosurilor pentru bucate din carne de pasăre.</li> <li>5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru</li> </ol> |  |  |  |

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse;</li> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării bucatelor din carne de pasăre și subproduse;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Aplică normele de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a bucatelor din carne de pasăre.</li> <li>- Selectează materiile prime de bază și auxiliare necesare pregătirii semifabricatelor din carne de pasăre și subproduse;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate din carne de pasăre și subproduse: <ul style="list-style-type: none"> <li>• fierte prin metoda de bază și în apă scăzută,</li> <li>• prăjite întregi, în bucăți porționate și mici, prin metoda de bază, în cantități mari de grăsime și la rolă;</li> <li>• prăjite în bucăți porționate, naturale și panate;</li> <li>• înăbușite în bucăți porționate și mici;</li> <li>• din masă tocată de pasăre.</li> </ul> </li> <li>- Aplică elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor din carne de</li> </ul> | <p>prepararea bucatelor din carne de pasăre, în baza Rețetarului.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre.</li> <li>7. Caracteristica și sortimentul bucatelor din pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</li> <li>8. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</li> <li>9. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre fierte prin metoda de bază. Cerințe de calitate.</li> <li>10. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre fierte în apă scăzută. Cerințe de calitate.</li> <li>11. Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre fierte prin metoda de bază și în apă scăzută.</li> <li>12. Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.</li> <li>13. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.</li> <li>14. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime. Cerințe de calitate.</li> <li>15. Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre prăjite prin metoda de bază și în cantități mari de grăsime.</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasăre fiartă cu garnitură</li> <li>- Pasăre în sos la aburi cu ciuperci și orez</li> <li>- Pasăre în sos roșu cu cartofi fierți</li> <li>- Șnițel de pasăre</li> <li>- Cotlet natural</li> <li>- Pasăre prăjită (întregă)</li> <li>- Pârjoală ca la Kiev</li> <li>- Pârjoală ca la capitală</li> <li>- *Pui Tabaka</li> </ul> |  |
|---|--|--|---|--|

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <p>pasăre;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servește bucatele din carne de pasăre și subproduse conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor din carne de pasăre în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din carne de pasăre și subproduse;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din carne de pasăre și subproduse.</li> </ul> | <p>16. Caracteristica și sortimentul bucatelor din carne de pasăre înăbușite.</p> <p>17. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din carne de pasăre înăbușite.</p> <p>18. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din pasăre și subproduse înăbușite. Cerințe de calitate.</p> <p>19. Reguli de servire a bucatelor din carne de pasăre înăbușite.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ragu (iahnie, tocană) din pasăre sau subproduse din pasăre</li> <li>- Pilaf din pasăre</li> <li>- Pasăre înăbușită în sos cu legume</li> <li>- *Gâscă (rață) ca acasă*</li> </ul>                               |  |
|   | <p>20. Caracteristica și sortimentul bucatelor din masă tocată de pasăre.</p> <p>21. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor din masă tocată de pasăre.</p> <p>22. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din masă tocată de pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>23. Reguli de servire a bucatelor din masa tocată de pasăre.</p>                      |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pârjoale cu pireu de cartofi și sos roșu de bază</li> <li>- Bitoc tocat preparat la aburi cu sos alb cu ou și orez</li> <li>- *Pârjoale deosebite din pasăre cu cartofi prăjiți și sos alb cu legume</li> </ul> |  |
|   |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Perișoare din pasăre cu pireu de cartofi</li> <li>- Zraze din pasăre cu paste fierte</li> <li>- *Pârjoale tocate de pasăre coapte cu sos de lapte, cartofi fierți și sos roșu de bază</li> </ul>                |  |
|   | <p>24. Particularități specifice bucatelor din carne de pasăre din bucătăria moldovenească.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- *Pui prăjit cu sos mujdei</li> <li>- Ciulama de pui</li> <li>- Ostropel cu mămăligă</li> <li>- Friptură poftoasă</li> <li>- *Iepure de casă cu legume</li> <li>- *Prepeliță la cuptor cu</li> </ul>             |  |

|             |  |    |  |    |
|-------------|--|----|--|----|
|             |  |    | garnitură de legume.<br>- Pârjoală Noroc |    |
| Total UC 4. |  | 18 |  | 36 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

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

### Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și celor inductive (de la practică spre teorie). Succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare, precum:

- de comunicare: descrierea, exemplificarea, instructajul, problematizarea, discuția colectivă și oral-vizuale
- de explorare: observația directă, demonstrația grafică, demonstrația proceselor
- de acțiune reală: exercițiul, lucrări practice de preparare a bucatelor din carne

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

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

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane).

\* Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

În cadrul lecțiilor de instruire practică, în procesul de preparare a bucatelor, elevii vor realiza calcule privind necesarul materiei prime conform documentației tehnologice, precum și calcule referitor la masa brută, masa netă, cantitatea deșeurilor.

### Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate.

Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- descrie importanța bucatelor din carne în alimentație.
- realizeze caracteristica merceologică a cărnii.
- aprecieze organoleptic calitatea cărnii și a semifabricatelor.
- utilizeze utilajul, mecanismele și ustensilele în procesul de preparare a bucatelor din carne, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă.
- determine conținutul de deșeuri la prelucrarea cărnii.
- pregătească semifabricate din carne, respectând normele igienico-sanitare
- prepare bucate din carne și subproduse fierte, prăjite prin metoda de bază, prăjite în cantitate mare de grăsime și la rolă, înăbușite, coapte, respectând normele igienico-sanitare.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- servească preparatele din carne, în conformitate cu regulile de etică și estetică.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din carne și pasăre, respectând normele igienico-sanitare și cerințele procesului tehnologic.

**Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Șnițel de porc
- Befstroganov
- Friptură ca acasă
- Tocană
- Biftec tocat
- Chifteluțe moldovenești
- Ciulama de pui
- Sărmăluțe moldovenești
- Zraze din pasăre
- Pârjoală ca la Kiev
- Mititei
- Pârjoala Noroc

- Papanăși ca la Tiraspol

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Preparatele din masă tocată au o consistență omogenă, succulentă, moale, elastică;
- Consistență este moale, pătrunsă (carne, pasăre).
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă,  $\pm 2^{\circ}\text{C}$

Proba practică va include, în mod obligatoriu, realizarea calculelor . Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din carne, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

*Utilaje și echipamente:*

plita electrică, mașină de tocat electrică, frigider, malaxor, mașină de gătit, friteuză, cuptor, grătar, masă de lucru, cântar.

*Ustensile:*

tăvi pentru semipreparate din carne, cuțite „C.C.” și cuțite „L.C.”, ciocănaș de bătut carnea, farfurii, paletă “C.C.”, paletă „L.C.”, castroane, tigăi, site, strecurător, ceaune cu capacități diferite, cratițe, soteuri, ulcele, pahare grade.

*Materie primă*

- Carne proaspătă/congelată, carne de pasăre proaspătă/congelată, ficat de bovină sau porcină, mușchiuleț de bovină, antricot, vrăbioară, partea superioară și inferioară a pulpei de bovină, antricot, partea coxal-femurală de porcină și ovină, partea laterală și exterioară din partea coxal-femurală de bovină, spata și gâtul de porcină, pieptul și spata de vițel, spată, partea de sub-spată, pieptul, carne pentru masă tocată, porcină, oase alimentare, slănină, iepure.



- morcov, pătrunjel (rădăcină), țelină (rădăcină), fasole, verdeață (pătrunjel, mărar), cartofi, varză/frunze de vie, ceapă,
- pesmeți albi, pâine din făină de grâu, pesmeți;
- ouă, lapte, smântână;
- ulei vegetal, margarină de masă, unt;
- făină de grâu, făină de porumb; paste făinoase, orez, hrișcă,
- pireu de tomate, măsline, usturoi, vin alb sec, oțet, frunze de dafin, sare, zahăr, prune uscate, gutui,
- piper negru măcinat, piper roșu măcinat.

### **Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## odulul 10 PREPARAREA BUCATELOR RECI ȘI GUSTĂRILOR

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor și gustărilor reci și calde, respectând procesul tehnologic și nomele igienico-sanitare.

### Administrarea modului:

|                    | Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul) | IT | IP | Total |
|--------------------|---|----|----|-------|
| UC 1.              | Prepararea tartinelor   | 8  | 6  | 14    |
| UC 2.              | Prepararea salatelor  | 12 | 6  | 18    |
| UC 3.              | Prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne  | 18 | 24 | 42    |
| Recapitulare modul |   | 2  | -  | 2     |
| Evaluare modul     |   | 2  | 6  | 8     |
| Total              |   | 42 | 42 | 84    |

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1. Prepararea tartinelor  |  |         |                              |         |
|--|--|---------|------------------------------|---------|
| Abilități  | Cunoștințe   | Nr. ore | Lucrări practice recomandate | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța bucatelor reci și gustărilor în alimentație;</li> <li>- Caracterizează grupurile de bucate reci și gustări;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor;</li> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic necesare preparării bucatelor reci și gustărilor;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor;</li> <li>- Aplică normele igienico-sanitare în procesul de</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța bucatelor reci și gustărilor în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica bucatelor reci și gustărilor.</li> <li>3. Elemente ale tendințelor moderne în prepararea și servirea bucatelor reci și gustări.</li> <li>4. Clasificarea și caracteristica materiei prime, inclusiv produse gastronomice, pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.</li> <li>5. Cerințe de completare a fișei tehnologice pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor în baza Rețetarului.</li> <li>6. Calculul necesarului materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.</li> <li>7. Utilaje (feliatorul pentru produse gastronomice), inventar, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor reci și gustărilor.</li> <li>8. Norme de securitate și sănătate în muncă în procesul</li> </ol> |         |                              |         |

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
| <p>preparare a bucatelor reci și gustărilor;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bucatelor reci și gustărilor;</li> <li>- Caracterizează materia primă pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.</li> </ul>  | <p>de preparare a bucatelor și gustărilor reci.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor.</li> <li>10. Normele igienico-sanitare pentru procesele tehnologice de preparare a bucatelor reci și gustărilor.</li> </ol>   |   |  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizează sortimentul de tartine;</li> <li>- Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea tartinelor, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară tartine simple și compuse, descoperite, sandvișuri, tartine fierbinți, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare;</li> <li>- Servește tartinele, conform regulilor de servire</li> <li>- Apreciază calitatea tartinelor, în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea tartinelor.</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a tartinelor.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>11. Clasificarea și caracteristica sortimentului de tartine.</li> <li>12. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea tartinelor.</li> <li>13. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor: simple și compuse. Cerințe de calitate.</li> <li>14. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor descoperite și a sandvișurilor. Cerințe de calitate.</li> <li>15. Procesul tehnologic de preparare a tartinelor fierbinți. Cerințe de calitate.</li> <li>16. Cerințe de etică și estetică la servirea tartinelor.</li> </ol> |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tartine simple</li> <li>- Tartine compuse</li> <li>- Tartine ”Canape”</li> <li>- Tartine fierbinți</li> </ul> |   |
| Total UC 1  |  | 8 |  | 6 |

### Unitatea de competență 2. Prepararea saladelor

|   |   |  |   |  |
|---|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizează sortimentul de salate;</li> <li>- Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea saladelor, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară salate, respectând procesul tehnologic și</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clasificarea și caracteristica sortimentului de salate.</li> <li>2. Norme igienico-sanitare respectate la prepararea saladelor.</li> <li>3. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea saladelor.</li> <li>4. Principiile de selectare a dresurilor pentru salate.</li> <li>5. Procesul tehnologic de preparare a saladelor: simple</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salată de legume proaspete în diverse variante</li> <li>- Salată de carne</li> <li>- Salată ca la capitală</li> <li>- Vinegretă de legume</li> </ul> |  |
|---|---|--|---|--|

|  |  |    |   |   |
|--|--|----|---|---|
| <p>normele igienico-sanitare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• din legume crude și fierte,</li> <li>• de pește, carne și pasăre,</li> <li>• vinegrete;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servește salatele, conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea saladelor, în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea saladelor;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a saladelor.</li> </ul> | <p>și compuse. Cerințe de calitate.</p> <p>6. Procesul tehnologic de preparare a saladelor din: pește, carne și pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>7. Procesul tehnologic de preparare a vinegretelor. Cerințe de calitate.</p> <p>8. Cerințe de etică și estetică la servirea saladelor.</p> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salată de ardei copti</li> <li>- *Salată de cartofi</li> </ul> |   |
| Total UC 2   |  | 12 |   | 6 |

| <b>Unitatea de competență 3. Prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne</b>   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caracterizează sortimentul bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne;</li> <li>- Utilizează vasele, ustensilele și utilajul tehnologic respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare, <ul style="list-style-type: none"> <li>• bucate reci și gustări din legume și ciuperci,</li> <li>• bucate reci și gustări de pește,</li> <li>• bucate reci și gustări de carne,</li> <li>• gustări calde,</li> <li>• gustări din ouă și brânzeturi,</li> <li>• bucate reci pentru banchete;</li> </ul> </li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracteristica și sortimentul bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci.</li> <li>2. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci</li> <li>3. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci. Cerințe de calitate.</li> <li>4. Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor din legume și ciuperci..</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fasole făcăluite</li> <li>- Vinete tocate</li> <li>- Ardei sau vinete umplute cu legume</li> <li>- Ciuperci umplute</li> <li>- Gustare „Doina”</li> <li>- Roșii umplute cu salate</li> </ul> |  |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Caracteristica și sortimentul bucatelor reci și gustărilor de pește.</li> <li>6. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor de pește.</li> <li>7. Procesul tehnologic de preparare a gustărilor de pește. Cerințe de calitate.</li> <li>8. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor</li> </ol>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scrumbie cu garnitură</li> <li>- Scrumbie cu cartofi cu unt</li> <li>- Ouă umplute cu scrumbie și ceapă</li> <li>- Asorti de pește</li> </ul>  |  |

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servește bucatele reci și gustările din legume, pește, carne, conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne, în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Propune, după caz, posibilități de remediere a defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor reci și gustărilor din legume, pește, carne.</li> </ul> | <p>reci din pește în aspic. Cerințe de calitate.</p> <p>9. Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor de pește.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pește prăjit în marinadă</li> <li>- Pește umplut în aspic</li> <li>- *Răcitură de pește</li> </ul>  |  |
|   | <p>10. Caracteristica și sortimentul bucatelor reci și gustărilor de carne.</p> <p>11. Cerințe de pregătire a materiei prime și a produselor gastronomice pentru prepararea bucatelor reci și gustărilor de carne.</p> <p>12. Procesul tehnologic de preparare a gustărilor reci din carne și din produse gastronomice. Cerințe de calitate.</p> <p>13. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci fierte și prăjite din carne și subproduse. Cerințe de calitate.</p> <p>14. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci fierte și prăjite din pasăre. Cerințe de calitate.</p> <p>15. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci din carne și pasăre în aspic. Cerințe de calitate.</p> <p>16. Procesul tehnologic de preparare a pateurilor. Cerințe de calitate.</p> <p>17. Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci și gustărilor de carne.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne prăjită cu garnitură</li> <li>- Pate de ficat</li> <li>- Pasăre în aspic</li> <li>- Asorti de carne</li> <li>- *Limbă/carne în aspic</li> </ul>               |  |
|   | <p>18. Caracteristica și sortimentul gustărilor calde.</p> <p>19. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea gustărilor calde.</p> <p>20. Procesul tehnologic de preparare a gustărilor calde. Cerințe de calitate.</p> <p>21. Reguli de etică și estetică la servirea gustărilor calde.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Julien de pasăre</li> <li>- Julien de ciuperci</li> <li>- Ciuperci în sos de smântână</li> <li>- Chifteluțe în sos</li> <li>- Dovlecei umpluți cu legume</li> </ul> |  |
|   | <p>22. Caracteristica și sortimentul gustărilor din ouă și brânzeturi.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouă umplute cu pateu de ficat</li> </ul>  |  |
|   |  |  |  |  |

|            |   |    |   |    |
|------------|---|----|---|----|
|            | <p>23. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea gustărilor din ouă și brânzeturi.</p> <p>24. Procesul tehnologic de preparare a gustărilor din ouă și brânzeturi. Cerințe de calitate.</p> <p>25. Reguli de etică și estetică la servirea gustărilor din ouă și brânzeturi.</p>  |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gustare picantă de cașcaval</li> <li>- Asorti de brânzeturi</li> </ul>   |    |
|            | <p>26. Sortimentul și particularitățile procesului tehnologic de preparare a bucatelor reci pentru banchete.</p> <p>27. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea bucatelor reci pentru banchete.</p> <p>28. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor reci pentru banchete. Cerințe de calitate.</p> <p>29. Reguli de etică și estetică la servirea bucatelor reci pentru banchete.</p> |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Găină umplută</li> <li>- Fileu din pasăre umplut</li> <li>- Răcitură de pasăre</li> <li>- Pulpă umplută</li> <li>- *Aspic din pasăre în forme</li> </ul> |    |
| Total UC 3 |   | 18 |   | 24 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului

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

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

### Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

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

Se recomandă realizarea de către fiecare elev a lucrărilor practice propuse.

\*Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- explice importanța bucatelor reci și gustărilor în alimentație.
- caracterizeze sortimentul bucatelor reci și gustărilor.
- pregătească materia primă pentru obținerea preparatelor.
- prepare bucate reci și gustărilor: tartine; salate; bucatelor reci și gustări din legume și ciuperci, pește; carne, din ouă și brânzeturi, bucate reci pentru banchete, respectând normele igienico-sanitare.
- decoreze estetic bucatele și gustările reci.
- aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici.
- servească preparatul gata conform regulilor de etică și estetică.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor reci și gustărilor, respectând normele igienico-sanitare și cerințele procesului tehnologic.

### **Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

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

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatelile
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.

Proba practică va include, în mod obligatoriu, realizarea calculelor. Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatelile propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor și gustărilor reci și calde, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

*Utilaje și echipamente:*

Frigider, plită electrică, cuptor electric, feliator pentru produsele gastronomice, masă de lucru, cântar.

*Ustensile:*

palete "GP", "GC", palete "LC", "LF", "CF", sosiere, cuțite pentru curățarea legumelor, cuțite "LC", "LF", cuțite, pisălog pentru usturoi, platouri de ceramică sau de metal, salatiere, tigăi, cratițe, soteuri, boluri pentru produse.

### **Materie primă**

- Carne de bovină, porcină, carne de vițel, limbă, limbă fiartă, ficat de bovină, carne de pasăre, salam fiert sau mezeluri, pulpe, spată afumată, rulade fierte, slănină afumată;
- pește, scrumbie, crabi;
- cartofi, varză proaspătă, ceapă verde, ceapă (bulbi), morcov, ardei dulce, mazăre verde conservată, fasole albă de zahăr, salată, sfeclă, castraveți proaspeți, castraveți murăți, varză murată, roșii proaspete, vinete proaspete, ciuperci, usturoi, lămâie, verdeață de mărar, pătrunjel;
- smântână, brânză tip olandez, cașcaval, ouă, brânză de oi,
- ulei de măsline, ulei vegetal, unt,
- pâine (de grâu, de secară)
- pireu de tomate, zahăr, muștar, oțet 3%, maioneză, ketchup, sare;
- piper negru măcinat.



## Bibliografie:

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еролина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## Modulul 11 PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea produselor culinare din aluat nedospit și dospit, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

### Administrarea modului:

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

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1 Prepararea produselor culinare din aluat nedospit  |  |         |                              |         |
|---|--|---------|------------------------------|---------|
| Abilități   | Cunoștințe   | Nr. ore | Lucrări practice recomandate | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța produselor culinare și articolelor din aluat în alimentație;</li> <li>- Caracterizează alaturile pentru prepararea produselor culinare și articolelor din aluat;</li> <li>- Caracterizează grupurile de produse culinare și articole din aluat;</li> <li>- Caracterizează materia primă pentru prepararea produselor culinare și articolelor din aluat;</li> <li>- Completează fișa tehnologică pentru prepararea produselor culinare și articolelor din aluat, în baza Rețetarului;</li> <li>- Calculează cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pentru prepararea produselor culinare și articolelor din aluat;</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța produselor culinare și articolelor din aluat în alimentație.</li> <li>2. Clasificarea și caracteristica generală a alaturilor pentru prepararea produselor culinare și articolelor.</li> <li>3. Clasificarea și sortimentul produselor culinare și articolelor din aluat.</li> <li>4. Caracteristica merceologică a materiilor prime pentru produse culinare și articole din aluat (făina, afânători biologici, chimici, mecanici).</li> <li>5. Cerințe de completare a fișelor tehnologice pentru prepararea produselor culinare și articolelor din aluat, în baza Rețetarului.</li> <li>6. Calcule tehnologice pentru prepararea produselor culinare și articolelor din aluat.</li> <li>7. Utilaj (cuptor electric, dospitor, malaxor, aparat pentru laminarea aluatului) ustensile și veselă pentru prepararea și servirea produselor culinare și</li> </ol> |         |                              |         |

|  |  |  |   |  |  |
|--|--|--|---|--|--|
| <p>necesară pregătirii produselor culinare și articolelor din aluat;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selectează vasele, ustensilele și utilajul necesare preparării produselor culinare și articolelor din aluat;</li> <li>- Organizează ergonomic locul de muncă pentru prepararea produselor culinare și articolelor din aluat, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Utilizează utilajul și ustensilele respectând normele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea produselor culinare din aluat nedospit;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, umpluturi pentru produse culinare din aluat nedospit, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, produse culinare din aluat nedospit: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pelmeni,</li> <li>• colțunași,</li> <li>• clătite,</li> <li>• plăcinte și învârtite din aluat întins,</li> <li>• produse din aluat foitaj;</li> </ul> </li> <li>- Servește produsele culinare din aluat nedospit conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea produselor culinare din aluat nedospit în baza indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea produse culinare din aluat nedospit;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a produselor culinare din aluat.</li> </ul> | <p>articolelor din aluat.</p> <p>8. Cerințe de securitate și sănătate în muncă în procesul de preparare a produselor culinare și articolelor din aluat.</p> <p>9. Cerințe de organizare a locului de muncă pentru prepararea produselor culinare și articolelor din aluat.</p>   |  |   |  |  |
|  | <p>10. Sortimentul produselor culinare din aluat nedospit.</p> <p>11. Caracteristica sortimentului de pelmeni.</p> <p>12. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru pelmeni.</p> <p>13. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru pelmeni.</p> <p>14. Procesul tehnologic de preparare a pelmenilor. Cerințe de calitate.</p> <p>15. Reguli de servire a pelmenilor.</p> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelmeni cu carne de bovină și porcină fierți</li> <li>- Pelmeni cu carne de bovină și porcină prăjiți</li> <li>- *Pelmeni cu carne și varză</li> </ul> |  |  |
|  | <p>16. Caracteristica sortimentului de colțunași.</p> <p>17. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru colțunași.</p> <p>18. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru colțunași.</p> <p>19. Procesul tehnologic de preparare a colțunașilor. Cerințe de calitate.</p> <p>20. Reguli de servire a colțunașilor.</p>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colțunași cu brânză de vaci</li> <li>- Colțunași cu cartofi și ceapă</li> <li>- Colțunași cu varză</li> <li>- Colțunași cu vișine</li> </ul>           |  |  |
|  | <p>21. Caracteristica sortimentului de clătite.</p> <p>22. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru clătite.</p> <p>23. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru clătite.</p> <p>24. Procesul tehnologic de preparare a clătitelor.</p> <p>25. Tehnici de modelare a clătitelor. Cerințe de calitate.</p> <p>26. Reguli de servire a clătitelor.</p>                   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clătite cu brânză de vaci</li> <li>- Clătite cu gem</li> <li>- Clătite cu carne</li> <li>- Clătite cu fructe</li> </ul>                                |  |  |
|  | <p>27. Sortimentul și caracteristica plăcintelor, învârtitelor din aluat întins.</p> <p>28. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru plăcinte și învârtite din aluat întins.</p> <p>29. Procesul tehnologic de preparare a plăcintelor și învârtitelor din aluat întins (cu chefir și cu oțet). Tehnici de modelare a plăcintelor, învârtitelor.</p>                     |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plăcintă prăjită cu brânză de vaci și cu mărar</li> <li>- Plăcintă coaptă cu varză.</li> <li>- Plăcintă cu bostan/fructe</li> </ul>                    |  |  |

|            |  |    |   |    |
|------------|--|----|---|----|
|            | Cerințe de calitate.<br>30. Reguli de servire a plăcintelor, învârtitelor. |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- *Plăcintă cu brânză de oi și cartofi</li> <li>- Învârtită cu brânză de vaci</li> <li>- Învârtită cu nuci</li> <li>- Învârtită cu brânză de oi</li> </ul> |    |
| Total UC 1 |  | 32 |   | 30 |

| <b>Unitatea de competență 2 Prepararea produselor culinare din aluat dospit</b>  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrie metodele de preparare a aluatului dospit (cu maia și fără maia);</li> <li>- Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la fermentarea și tratarea termică a aluatului dospit;</li> <li>- Numește sortimentul articolelor din aluat dospit;</li> <li>- Pregătește materia primă pentru prepararea articolelor din aluat dospit;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, umpluturi pentru articole din aluat nedospit, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, articole din aluat dospit: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pateuri,</li> <li>• chifle,</li> <li>• plăcinte,</li> <li>• gogoși,</li> <li>• blinii,</li> <li>• blinele;</li> </ul> </li> <li>- Servește articole din aluat dospit conform regulilor de servire;</li> <li>- Apreciază calitatea articolelor din aluat</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracteristica metodelor de preparare a aluatului dospit (cu maia și fără maia).</li> <li>2. Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la fermentarea aluatului dospit.</li> <li>3. Modificările proteinelor și glucidelor ce au loc la tratarea termică a articolelor din aluat dospit.</li> </ol>   |  |   |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Caracteristica și sortimentul articolelor din aluat dospit fără maia.</li> <li>5. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea articolelor din aluat dospit fără maia.</li> <li>6. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru articole din aluat dospit fără maia.</li> <li>7. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit fără maia și articolelor din acesta.</li> <li>8. Tehnici de modelare a articolelor din aluat dospit fără maia. Cerințe de calitate.</li> <li>9. Reguli de servire a articolelor din aluat dospit fără maia.</li> </ol> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pateuri coapte cu diverse umpluturi</li> <li>- Pateuri prăjite cu diverse umpluturi</li> </ul>       |  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Caracteristica și sortimentul articolelor din aluat dospit cu maia.</li> <li>11. Cerințe de pregătire a materiei prime pentru prepararea articolelor din aluat dospit cu maia.</li> <li>12. Cerințe de preparare a umpluturilor pentru articole din aluat dospit cu maia.</li> </ol>  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chiflă de casă</li> <li>- Chiflă de drumeție</li> <li>- Chiflă cu mac</li> <li>- *Cozonac</li> </ul> |  |

|   |   |    |   |    |
|---|---|----|---|----|
| dospit în baza indicilor organoleptici;<br>- Identifică defectele apărute la prepararea articolelor din aluat dospit;<br>- Explică cauzele defectelor identificate;<br>- Specifică condițiile de păstrare a articolelor din aluat dospit. | 13. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit cu maia și articolelor din acesta.<br>14. Tehnici de modelare a articolelor din aluat dospit cu maia. Cerințe de calitate.<br>15. Reguli de servire a articolelor din aluat dospit cu maia. |    | - Plăcintă cu dovleac<br>- Plăcintă cu măr<br>- *Brânzoaice |    |
| Total UC 2  |   | 16 |   | 24 |

### Precondiții necesare pentru studierea modului:

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

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

### Specificații metodologice

O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

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

Se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (2-3 persoane).

\* Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maistrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate.

Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- argumenteze importanța produselor culinare și articolelor din aluat în alimentație
- prepare umpluturi pentru produse culinare și articole din aluat, respectând normele igienico-sanitare
- pregătească aluat dospit și nedospit, respectând cerințele procesului tehnologic.
- utilizeze utilajul, ustensilele și vesela în procesul de preparare a produselor culinare și articolelor din aluat, respectând normele de securitate și sănătate în muncă.
- prepare produse culinare și articole din aluat nedospit și dospit, respectând normele igienico-sanitare
- aprecieze calitatea produselor culinare și articolelor în baza indicilor organoleptici.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea produselor culinare din aluat nedospit și dospit, respectând procesul tehnologic și cerințele de securitate și sănătate în muncă.

**Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- pelmeni
- colțunași
- clătite cu diverse umpluturi
- blinele
- învârtită cu diverse umpluturi
- pateuri coapte
- gogoși
- plăcinte cu diverse umpluturi
- chifle

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.

- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistență moale, pătrunsă.
- Umplutura la incizie este vâscoasă, consistentă, nu se risipă.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a aluatului și a preparatelor din aluat, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării propuse.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

#### *Utilaje și echipamente:*

cuptor electric, dospitor, plită electrică, mașină de tocat carne, mixer, friteuză, frigider, masă de lucru, cântar.

#### *Ustensile:*

site, cuțite, boluri, sucitoare, soteuri, dispozitiv de tăiat aluatul, pisălog, ac de lemn, platouri, tigaie pentru clătite, tigăi de diverse dimensiuni, tel, ceaun, cratițe, strecurător, perii, tăvi, forme.

#### *Materie primă:*

- făină de grâu, zahăr, zahăr pudră
- carne de bovină, porcină, pasăre, crenvurști,
- lapte, chefir, smântână, cașcaval, brânză de vaci, brânză de oi,
- ulei vegetal, unt, margarină de masă, ouă
- ceapă, cartofi, varză, ciuperci, morcov, mărar, pătrunjel (verdeață), mere, dovleac
- sare, piper negru măcinat, vanilină, drojzii presate, oțet 3%,
- magiun, dulceață, stafide, nuci, fructe, mac

### **Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.

4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A.București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitară și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.
14. Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
15. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
16. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.



## Modulul 12 PREPARAREA BUCATELOR PENTRU ALIMENTAȚIA CURATIVĂ

**Scopul modului:** Formarea competențelor specifice pentru prepararea bucatelor din alimentația curativă și sănătoasă, precum și bucatelor pentru copii și elevi din instituțiile de învățământ, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

### Administrarea modului:

|                | Unități de competență (rezultate ale învățării la final de modul)                            | IT | IP | Total |
|----------------|--|----|----|-------|
| UC 1.          | Prepararea bucatelor alimentației curative   | 18 | 12 | 30    |
| UC 2           | Asigurarea unui regim alimentar sănătos pentru copii și elevi din instituțiile de învățământ | 6  | 12 | 18    |
| Evaluare modul |  | 2  | 6  | 8     |
| Total          |  | 26 | 30 | 56    |

### Achiziții teoretice și practice:

| Unitatea de competență 1 – Prepararea bucatelor alimentației curative  |   |         |                              |         |
|--|---|---------|------------------------------|---------|
| Abilități  | Cunoștințe  | Nr. ore | Lucrări practice recomandate | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumentează importanța alimentației curative;</li> <li>- Principiile științifice ale alimentației curative și formele de organizare;</li> <li>- Numește metodele tehnologice de prelucrare a produselor în alimentația curativă;</li> <li>- Descrie metodele regimului menajant;</li> <li>- Caracterizează dietele alimentare în funcție de afecțiuni;</li> <li>- Selectează bucate pentru prepararea unui prânz în funcție de afecțiune;</li> <li>- Determină cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor alimentației curative;</li> <li>- Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor alimentației curative, respectând normele igienico-sanitare;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Importanța alimentației curative.</li> <li>2. Principiile științifice ale alimentației curative și formele de organizare.</li> <li>3. Metodele tehnologice de prelucrare a produselor în alimentația curativă.</li> <li>4. Metodele regimului menajant: mecanice, chimice și termice. Caracteristica acestora.</li> <li>5. Utilaje, ustensile și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor alimentației curative.</li> <li>6. Normele igienico-sanitare la organizarea locului de muncă pentru prepararea bucatelor alimentației curative.</li> <li>7. Caracteristica principalelor diete: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diete în bolile de stomac și intestine (Nr.1, Nr.2),</li> <li>• Diete în bolile de ficat și ale vezicii biliare (Nr.5),</li> <li>• Diete în bolile renale și cardiovasculare (Nr.7, Nr.10),</li> </ul> </li> </ol> |         |                              |         |

|   |   |  |  |    |
|---|---|--|--|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizează utilajele, ustensilele și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor alimentației curative, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Pregătește materia primă de bază și auxiliară necesare preparării bucatelor alimentației curative;</li> <li>- Prepară bucate din alimentația curativă, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Servește bucate din alimentația curativă;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor alimentației curative conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor alimentației curative;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta în caz de obezitate ( Nr. 8),</li> <li>• Dieta în caz de diabet zaharat (Nr.9),</li> <li>• Dieta alimentației raționale (Nr.15).</li> </ul>  |  |  |    |
|   | <p>8. Sortimentul și caracteristica supelor și sosurilor în alimentația curativă.</p> <p>9. Particularități de preparare a bulionului, supelor, sosurilor în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>10. Reguli de servire.</p>   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supă pireu din morcov</li> <li>- Supă pireu de găină</li> <li>- Supă pireu din dovleac</li> <li>- Sos roșu dulce-acriu</li> <li>- Sos alb cu ou</li> <li>- Sos de mere</li> <li>- *Terci dens din orez pasat</li> <li>- Pilaf din orez cu fructe</li> <li>- Pireu de cartofi</li> <li>- Pireu din morcov</li> <li>- Pireu de cartofi cu morcov</li> <li>- Pireu din sfeclă</li> <li>- Cartofi fierți în lapte</li> <li>- Paste făinoase fierte</li> <li>- Tăiței de casă</li> <li>- *Dovleac cu caise uscate</li> <li>- Sarmale cu fructe</li> <li>- Knele din pește</li> <li>- Sufleu din pește la aburi</li> <li>- Bitocuri din pește cu</li> </ul> | 12 |
|   | <p>11. Sortimentul și caracteristica bucatelor și garniturilor din legume, crupe și paste făinoase în alimentația curativă.</p> <p>12. Particularitățile de preparare a bucatelor și garniturilor din legume, crupe și paste făinoase în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>13. Reguli de servire.</p> |  |  |    |
|   | <p>14. Sortimentul și caracteristica bucatelor de pește în alimentația curativă.</p> <p>15. Particularitățile de preparare a bucatelor de pește în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>16. Reguli de servire.</p>   |  |  |    |
|   | <p>17. Sortimentul și caracteristica bucatelor de carne și pasăre în alimentația curativă.</p> <p>18. Particularitățile de preparare a bucatelor de carne și pasăre în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>19. Reguli de servire.</p>   |  |  |    |

|            |   |    |  |    |
|------------|---|----|--|----|
|            | <p>20. Sortimentul și caracteristica bucatelor din brânză și ouă, bucatelor reci și gustărilor, bucatelor dulci și băuturilor în alimentația curativă.</p> <p>21. Particularitățile de preparare a bucatelor din brânză și ouă, bucatelor reci și gustărilor, bucatelor dulci și băuturilor în alimentația curativă. Cerințe de calitate.</p> <p>22. Reguli de servire.</p> |    | <p>brânză coapte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Befstroganov din bovină</li> <li>- Pârjoale din bovină cu brânză de vaci</li> <li>- *Zraze de găină cu omletă</li> <li>- Omletă din albuș de ou cu carne la aburi</li> <li>- *Mere umplute cu brânză</li> <li>- Morcov cu mere</li> <li>- Varză albă cu mere</li> <li>- Cremă de vanilie din frișcă</li> <li>- Budincă de griș cu mere</li> <li>- Băutură din mere și lămâie</li> <li>- Băutură vitaminizată din măcieși.</li> </ul> |    |
| Total UC 1 |   | 18 |  | 12 |

| <b>Unitatea de competență 2 – Asigurarea unui regim alimentar sănătos pentru copii și elevi în instituțiile de învățământ</b>   |  |                |   |                |
|---|--|----------------|---|----------------|
| <b>Abilități</b>  | <b>Cunoștințe</b>  | <b>Nr. ore</b> | <b>Lucrări practice recomandate</b>   | <b>Nr. ore</b> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrie particularitățile alimentației sănătoase a copiilor și elevilor conform cadrului normativ în vigoare;</li> <li>- Numește grupele de produse alimentare recomandate pentru alimentația copiilor, elevilor;</li> <li>- Numește grupele de produse alimentare interzise pentru alimentația copiilor, elevilor;</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Particularități ale alimentației sănătoase a copiilor și elevilor conform cadrului normativ în vigoare.</li> <li>2. Grupe de produse alimentare recomandate pentru alimentația copiilor, elevilor.</li> <li>3. Grupe de produse alimentare interzise pentru alimentația copiilor, elevilor.</li> <li>4. Particularități de selectare a bucatelor pentru</li> </ol> |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supă cu perișoare, crupe, paste făinoase</li> <li>- Supe din legume cu boboase</li> <li>- Supe din lapte cu paste făinoase/crupe</li> <li>- Supă cu tăieței</li> <li>- Supă pireu</li> </ul> |                |

|  |  |          |   |           |
|--|--|----------|---|-----------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explică modalitatea de selectare a bucatelor pentru alimentația sănătoasă a copiilor, elevilor;</li> <li>- Determină cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor alimentației copiilor și elevilor;</li> <li>- Organizează locul de muncă pentru prepararea bucatelor alimentației copiilor și elevilor, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Utilizează utilajele, ustensilele și veselă pentru prepararea și servirea bucatelor alimentației copiilor și elevilor, respectând cerințele de securitate și sănătate în muncă;</li> <li>- Pregătește materia primă de bază și auxiliară necesare preparării bucatelor pentru alimentația copiilor și elevilor;</li> <li>- Prepară bucate pentru alimentația copiilor și elevilor, respectând normele igienico-sanitare;</li> <li>- Servește bucate pentru alimentația copiilor și elevilor;</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor pentru alimentația copiilor și elevilor conform indicilor organoleptici;</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor pentru alimentația copiilor și elevilor;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate.</li> </ul> | <p>alimentația sănătoasă a copiilor, elevilor.</p> |          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Borș</li> <li>- Salate din legume proaspete</li> <li>- Salate din legume crude și murate, cu legume prelucrate termic</li> <li>- Terciuri</li> <li>- Carne de găină fiartă</li> <li>- Pârjoale din carne de bovină</li> <li>- Chifteluțe</li> <li>- Ficat înăbușit în sos</li> <li>- Pârjoale de pește</li> <li>- Pilaf din carne de găină</li> <li>- Pește înăbușit cu legume</li> <li>- Cartofi înăbușiți cu carne</li> <li>- Budincă din brânză de vaci</li> <li>- Paste făinoase cu brânză/cașcaval</li> </ul> |           |
| <p>Total UC 2</p>  |  | <p>6</p> |   | <p>12</p> |

### Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Prepararea sortimentului de preparate, indicat în lista lucrărilor practice, va fi realizat în grupuri mici.

\*Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

În scopul realizării instruirii practice, se recomandă prepararea bucatelor pentru prânz, asociate în funcție de numărul dietei și valorii nutritive a bucatelor.

HG 730 din 08.09.2014 Cu privire la aprobarea programului național în domeniul alimentației și nutriției pentru anii 2014-2020.

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- Argumenteze importanța alimentației curative.
- Argumenteze importanța unui regim alimentar sănătos pentru copii și elevi în instituțiile de învățământ.
- Caracterizeze dietele principale în funcție de afecțiuni.
- Descrie sortimentul de bucate din alimentația curativă.
- Preparare bucate din alimentația curativă, respectând normele igienico-sanitare.
- Preparare bucate pentru alimentația sănătoasă a copiilor și elevilor în instituțiile de învățământ, respectând normele igienico-sanitare.
- Analizeze calitatea preparatelor din alimentația curativă.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din alimentația curativă și sănătoasă, precum și bucatelor pentru copii și elevi din instituțiile de învățământ, respectând procesul tehnologic și normele igienico-sanitare.

## **Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Supă pireu de găină,
- Pilaf din orez cu fructe,
- Sufleu din pește,
- Omletă din albuș de ou cu carne la vapori,
- Budincă de griș cu mere,
- Bestroganoff,
- Pește înăbușit cu legume.

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.
- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Consistența omogenă, similară smântânii lichide, fără aglomerări (supe-pireu, sosuri);
- Preparatele din masă tocată au o consistență omogenă, succulentă, moale, elastică;
- Consistență moale, pătrunsă (carne, pește, pasăre);
- Consistență fărâmicioasă, densă sau subțire în cazul terciurilor.
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Bulionul este străveziu, la suprafață sunt steluțe răzlețe de grăsime galbene sau oranj;
- Culoarea este naturală, specifică legumelor și galbenă specifică tăițelilor.
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă,  $\pm 2^{\circ}\text{C}$

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor dietetice, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

## **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

*Utilaje și echipamente:*

Plită electrică, cuptor electric, frigider, aparat pentru fierbere la vapori, mașină de tocat electrică, mixer, masă de lucru, cântar.

#### *Ustensile:*

pahar gradat, sită sau tifon, farfurie adâncă pentru supe, boluri, sosieră, spumieră, lopățiță de lemn, tăvi și forme pentru coacere, castroane, tavă pentru semipreparate din carne, pahar, ceașcă, sosieră, pasatrice, strecurătoare, bain-marie.

#### *Materie primă:*

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

#### **Bibliografie:**

1. Mihai, Ștefania, Turism și alimentație, manual pentru clasa a IX-a, editura CD PRESS, 2010.
2. Brumar, Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.
3. Deseatnicova, Olga; Mija, Nina; Bernic, Mircea. Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
4. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009.
5. Rudic, Gh.; Bulah, L.; L. Spinei et al. Suport didactic «Profesia BUCĂTAR». Chișinău, Prut International, 2009.
6. Dincă, Cristian. BUCĂTAR, manual pentru calificarea „bucătar”, editura Didactică și Pedagogică, R.A. București, 2007.
7. Ouatu, C. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
8. Matiuhina, Z.P.; Așceulova S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992.
9. Бутейкис, Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
10. Matiuhina, Z. P., Elemente de fiziologie sanitarie și igiena în alimentația publică : Manual pentru S.M.P.T., 1991.
11. Kovaliov, N.; Salnicova, L. Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău, Lumina, 1990.
12. Anfimova, N.; Zaharova, T.; Tatarscaia L. Arta culinară, Chișinău, Lumina, 1990.
13. Pîrjol, G.; Onete, O.; Dumitrașcu, N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988.  
Питиримова, Н.; Аваева, М.; Еронина, Е. Молдавская кулинария. Кишинев, 1971.
14. Ананина, В.А.; Ахиба, С.Л. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для Предприятий Общественного Питания, Москва, Экономика, 1981.
15. Диетическое питание в столовых. Сборникрецептур и технология приготовления блюд. Издательство “Экономика”- Москва, 1971.

## Modulul 13 PREPARAREA BUCATELOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

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

**Administrarea modului:**

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

**Achiziții teoretice și practice:**

| Unitatea de competență 1 - Prepararea bucatelor din bucătăria internațională   |  |         |  |         |
|--|--|---------|--|---------|
| Abilități  | Cunoștințe   | Nr. ore | Lucrări practice recomandate   | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferențiază particularitățile de alimentare la diferite popoare;</li> <li>- Numește factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare;</li> <li>- Caracterizează bucătăria franceză, italiană, grecească, japoneză;</li> <li>- Determină cantitatea (masă, volum) ingredientelor conform documentației normative, necesare pregătirii bucatelor din bucătăria internațională;</li> <li>- Selectează materia primă de bază și auxiliară necesară pregătirii bucatelor din bucătăria internațională;</li> <li>- Organizează locul de muncă, respectând normele igienico-sanitare și cerințele securității și sănătății în muncă;</li> <li>- Prepară, conform cerințelor procesului tehnologic, bucate din bucătăria:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• franceză,</li> <li>• italiană,</li> </ul> </li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bucătăria internațională, obiceiuri și tradiții culinare.</li> <li>2. Factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare.</li> </ol>   |         |  |         |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Particularitățile bucătăriei franceze.</li> <li>4. Sortimentul bucatelor din bucătăria franceză.</li> <li>5. Materia primă specifică bucătăriei franceze.</li> <li>6. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria franceză. Cerințe de calitate.</li> <li>7. Reguli de servire.</li> </ol>    |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salată Cezar</li> <li>- Sos tartar</li> <li>- Sos bechamel</li> <li>- Supă de ceapă</li> <li>- Gordon bleu</li> <li>- Medalion de somon pe pat de spanac</li> <li>- *Pui cu glazură de muștar și miere</li> <li>- *Ratatouille la cuptor</li> </ul> |         |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Particularitățile bucătăriei italiene.</li> <li>9. Sortimentul bucatelor din bucătăria italiană.</li> <li>10. Materia primă specifică bucătăriei italiene.</li> <li>11. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria italiană. Cerințe de calitate.</li> <li>12. Reguli de servire.</li> </ol> |         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pizza Neapolitana</li> <li>- Lasagna</li> <li>- Spaghete cu fructe de mare</li> <li>- *Supa minestrone</li> <li>- *Pizza Quatro Formaggi</li> </ul>   |         |



|   |  |    |   |    |
|---|--|----|---|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• greacă,</li> <li>• japoneză;</li> <li>- Servește bucatele din bucătăria internațională conform regulilor de servire.</li> <li>- Apreciază calitatea bucatelor din bucătăria internațională în baza indicilor organoleptici.</li> <li>- Identifică defectele apărute la prepararea bucatelor din bucătăria internațională;</li> <li>- Explică cauzele defectelor identificate;</li> <li>- Remediază, după caz; defectele identificate.</li> <li>- Specifică condițiile de păstrare a bucatelor din bucătăria internațională.</li> </ul> | 13. Particularitățile bucătăriei grecești.<br>14. Sortimentul bucatelor din bucătăria grecească.<br>15. Materia primă specifică bucătăriei grecești.<br>16. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria grecească. Cerințe de calitate.<br>17. Reguli de servire. |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salată grecească</li> <li>- Salată cu avocado și creveți</li> <li>- Ciorbă a la grec</li> <li>- Pui grecesc marinat</li> <li>- *Supă cu mazăre și piept de găină afumat</li> <li>- Tartar de somon afumat</li> </ul> |    |
|   | 18. Particularitățile bucătăriei japoneze.<br>19. Sortimentul bucatelor din bucătăria japoneză.<br>20. Materia primă specifică bucătăriei japoneze.<br>21. Procesul tehnologic de preparare a bucatelor din bucătăria japoneză. Cerințe de calitate.<br>22. Reguli de servire.   |    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sushi</li> <li>- Pui teryaki cu orez</li> <li>- Supă miso</li> </ul>   |    |
| Total UC 1  |  | 28 |   | 24 |

### Specificații metodologice

Parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, iar succesiunea lecțiilor de instruire teoretică și practică va depinde de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire.

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de dinamica de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Prepararea sortimentului de preparate, indicat în lista lucrărilor practice, va fi realizat în grupuri mici.

\*Prepararea bucatelor indicate cu asterisc este la discreția maestrului în funcție de condițiile disponibile de realizare a probelor practice.

### Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- descrie tradițiile și stilurile alimentare din diferite țări europene.
- caracterizeze materia primă specifică bucătăriei internaționale (italiană, franceză, grecească, japoneză).
- descrie sortimentul de bucate specifice bucătăriei internaționale.
- preparare bucate din bucătăria franceză, italiană, grecească, japoneză.
- servească preparatul gata, respectând regulile de etică și estetică.

**Proba teoretică** va include:

- Test scris

**Proba practică de evaluare a rezultatelor învățării**, în baza situațiilor problemă de la viitoarele locuri de muncă, va include:

- Prepararea și servirea bucatelor din bucătăria franceză, italiană, grecească, japoneză, respectând normele igienico-sanitare și cerințele procesului tehnologic.

**Produsele pentru măsurarea rezultatelor învățării**

În scopul evaluării rezultatelor învățării la final de modul, se propune prepararea următoarelor bucate:

- Salată Cezar,
- Lasagna,
- Tartar din somon afumat,
- Supă de ceapă,
- Gordon bleu,
- Pizza,
- Pui grecesc marinat,
- Sushi.

**Criterii de evaluare a proceselor și produselor**, conform standardului de calificare, pentru măsurarea rezultatelor învățării pe parcursul modulului și la final de modul:

- Consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată.
- Produsul finit este preparat conform rețetei.
- Aspectul preparatului gata corespunde cerințelor tehnologice.
- Forma și dimensiunile preparatului corespund cerințelor documentației normative.

- După tratamentul termic, produsele și-au păstrat integral forma.
- Bucatele sunt ornate expresiv, atractiv și îngrijit, fără exces de elemente decorative.
- Consistență moale, pătrunsă (carne, pește, pasăre);
- Culoarea corespunde ingredientelor folosite în conformitate cu rețeta;
- Mirosul este specific componentelor de bază din care au fost preparate bucatele
- Gustul este bine pronunțat, caracteristic ingredientelor conform rețetei.
- Gramajul bucatelor corespunde rețetei.
- Temperatura de servire a bucatelor corespunde cerințelor pentru bucata respectivă,  $\pm 2^{\circ}\text{C}$

Se recomandă ca fiecare elev să prepare unul din bucatele propuse. Cadrul didactic (evaluatorul) va urmări și va evalua atât procesul de preparare a bucatelor din bucătăria internațională, cât și produsul gata, conform fișelor de evaluare. În procesul de evaluare, elevul va avea acces la documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testelor (teoretic și practic), cadrul didactic va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

### **Resurse materiale necesare pentru implementarea modulului**

#### *Utilaje și echipamente:*

Friteuză, plită electrică, cuptor electric, frigider, rogojină de bambus, masă de lucru, cântar,

#### *Ustensile:*

lopățiță, tavă pentru copt, dispozitiv de tăiat aluatul, pahare gradate, cratițe, boluri, farfurii de servit, aparat pentru laminarea pastelor, sosieră, spumieră, lopățiță de lemn, tigăi, tave de copt.

### **Materie primă**

- roșii cherry, ardei verde, ceapă roșie, castraveți proaspeți, lămâie, rucolă, lăptuci, radicio, fenicul, varză chinezească, morcov, rădăcini de pătrunjel, usturoi, verdeață de pătrunjel, mazăre verde conservată, ciuperci, spanac, mărar, ardei iute, măslina, avocado,
- portocale,
- creveți, somon, foi de nori,
- parmezan, cașcaval, ouă, lapte, brânză feta, brânză filadelfia
- fileu de pasăre, oase alimentare, carne de pui, șuncă afumată, carne de bovină,
- muștar, miere, sos soia, oțet balsamic, ghimbir marinat, pastă wasabi
- orez, spagheti, făină de grâu, drojzii

### **Bibliografie:**

1. Rudic, Gh.; Bulah, L.; Spinei, L. et al. Suport didactic «Profesia BUCĂȚAR». Chișinău, Prut International, 2009
2. Matiușina, Z.P. ; Așceulova, S.P.; Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992
3. Williams, Chuck. Tehnici culinare și ustensile de bucătărie. – București: ALLFA, 2009
4. Lupu, N. Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999.

5. Pîrjol, G.; Onete O.; Dumitrașcu N. Tehnologia culinară și tehnica servirii.- București, Ed. Didactică și pedagogică: 1988
6. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989

## Modulul 14 PLANIFICAREA ACTIVITĂȚII ÎN BUCĂTĂRIE

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

**Administrarea modului:**

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

**Achiziții teoretice și practice:**

| Unitatea de competență 1 – Elaborarea meniului   |  |         |  |         |
|--|--|---------|--|---------|
| Abilități  | Cunoștințe   | Nr. ore | Lucrări practice recomandate   | Nr. ore |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explică noțiunea de meniu.</li> <li>- Caracterizează tipurile de meniu;</li> <li>- Caracterizează structura meniului,</li> <li>- Numește cerințele și criteriile de întocmire a meniului</li> <li>- Enumeră sortimentul minimal al preparatelor în meniu.</li> <li>- Descrie procedura de definitivare a meniului</li> <li>- Asociază preparatele de bază cu garnituri și sosuri;</li> <li>- Asociază bucatele și preparatele culinare cu băuturi;</li> <li>- Identifică nivelul de complexitate a bucatelor în funcție de tipul întreprinderii.</li> <li>- Întocmește meniuri specifice pentru restaurante, cafenele, cantine, conform cerințelor.</li> <li>- Explică condițiile de modificare a meniului</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noțiuni despre meniu. Tipurile de meniu și caracteristicile lor.</li> <li>2. Cerințe și criterii de întocmire a meniului.</li> <li>3. Recomandări privind: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sortimentul minimal al preparatelor în meniu în funcție de tipul și specializarea întreprinderii.</li> <li>• Perfectarea/definitivarea meniului;</li> <li>• asocierea preparatelor de bază cu garnituri și sosuri;</li> <li>• asocierea bucatelor și preparatelor culinare cu băuturile;</li> <li>• complexitatea bucatelor în funcție de tipul întreprinderii.</li> </ul> </li> <li>4. Meniuri specifice pentru: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurante,</li> <li>• Cafenele</li> <li>• Cantine</li> </ul> </li> <li>5. Cerințe de ajustare/modificare a meniului.</li> </ol> |         | <p>Întocmirea meniurilor pentru diverse tipuri de întreprinderi, ținând cont de specificul sezonului</p> |         |

|       |  |    |  |   |
|-------|--|----|--|---|
| Total |  | 10 |  | 6 |
|-------|--|----|--|---|

| <b>Unitatea de competență 2 – Organizarea activității în bucătărie</b>  |  |    |  |   |
|---|--|----|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrie modalitatea de organizare a activității personalului în bucătărie.</li> <li>- Caracterizează planul-meniu pentru producție.</li> <li>- Selectează materia primă din planul-meniu.</li> <li>- Calculează materia primă necesară pentru producere.</li> <li>- Numește documentele privind aprovizionarea bucătăriei cu materie primă.</li> <li>- Întocmește documente de evidență zilnică</li> <li>- Descrie procedura de control al calității produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică.</li> <li>- Descrie obligațiunile bucătarului specificate în Legea privind protecția consumatorilor.</li> <li>- Descrie drepturile consumatorilor de servicii ale unităților de alimentație publică, specificate în Legea privind protecția consumatorilor.</li> <li>- Descrie modalitatea de verificare a lucrului în bucătărie</li> <li>- Simulează procedura de inventariere.</li> <li>- Argumentează importanța răspunderii materiale.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Modalitatea de organizare a activității personalului în bucătărie.</li> <li>2. Planul-meniu pentru producție. Calculul necesarului de materii prime.</li> <li>3. Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare necesare. Documente de aprovizionare cu materii prime și auxiliare.</li> <li>4. Documente de evidență zilnică.</li> <li>5. Modalități de asigurare și control al calității produselor și serviciilor în unitățile de alimentație publică.</li> <li>6. Legea privind protecția consumatorilor.</li> <li>7. Cerințe de verificare a lucrului în bucătărie.</li> <li>8. Cerințe de realizare a inventarierii. Noțiuni de răspundere materială.</li> </ol> |    | LP Efectuarea calculelor materiei prime și auxiliare din planul –meniu. Exerciții de completare a documentației de evidență. |   |
| Total   |  | 12 |  | 6 |

### **Specificații metodologice**

Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor aplica metode centrate pe elev, cu un caracter activ-participativ, precum și metode de învățare prin cooperare.

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

Repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului rămâne la discreția cadrului didactic, responsabil de predarea conținutului modulului. Numărul total de ore pe modul, precum și numărul de ore alocat pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

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

### **Sugestii de evaluare a rezultatelor învățării**

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor și evaluatorilor, în vederea specificării aspectelor esențiale ale cunoștințelor achiziționate și deprinderilor formate de către elev, care îi permit realizarea sarcinilor de evaluare și demonstrarea rezultatelor învățării așteptate. Evaluarea rezultatelor învățării este procesul prin care sunt colectate și analizate dovezile necesare pentru măsurarea competenței profesionale în raport cu cerințele standardului de calificare.

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

- Argumenteze importanța elaborării corecte a meniului
- Caracterizeze structura meniului
- Descrie cerințe privind elaborarea meniului
- Întocmească meniuri pentru întreprinderi de diverse categorii
- Citească planul-meniu
- Calculeze necesarul de materii prime pentru producție
- Descrie modalitatea de organizare a activității personalului în bucătărie
- Repartizeze sarcini membrilor echipei de lucru
- Își asume rolul care îi revine în echipă
- Întocmească documente de evidență zilnică
- Aplice normele de calitate privind produsele și serviciile

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

### **Bibliografie:**

1. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Benic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
2. Бутейкис Н.Г., Организация производства предприятий общественного питания, Москва, Высшая школа, 1990.
3. N. Lupu. Hotelul-economie și management.-București, Ed. ALL BECK: 1999.
4. C. Ouatu. Organizarea activității unităților de alimentație publică.-București, Ed. Didactică și pedagogică: 1996.
5. Мифтахудинова, Н. М. Основы калькуляции и учета на предприятиях общественного питания: учебник для ПТУ-Высш. Шк. 1989.

## V. Sugestii metodologice

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

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

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

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

**Metodele interactive** asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, problematizarea, studiul de caz, experimentul, proiectul etc.*

- *Demonstrația*: metodă de explorare indirectă a realității, utilizată pentru a prezenta obiecte și fenomene reale, pe baza unui material suport (natural, figurativ sau simbolic). Demonstrarea poate fi realizată cu ajutorul obiectelor naturale sau cu substitute (bi-tridimensionale, simbolice) sau cu mijloace tehnice audio-video.
- *Observația*: metodă de explorare directă a realității, care reprezintă urmărirea și înregistrarea sistematică a datelor despre obiecte și fenomene, în scopul cunoașterii lor. Observația poate fi dirijată, independentă, spontană, de scurtă/lungă durată.
- *Exercițiul*: metodă de acțiune reală asupra realității, care presupune executarea repetată, conștientă și sistematică a unor acțiuni, operații sau procedee în scopul formării abilităților practice și intelectuale sau a formării unei competențe. Exercițiile pot fi introductive, curente, de consolidare, de verificare, individuale sau în grup, dirijate/semi-dirijate sau creative.
- *Algoritmizarea*: metodă didactică care presupune găsirea/identificarea de către profesor a înlănțuirii (algoritmului) necesare a operațiilor activității de învățare. Prin calea algoritmizării, elevul însușește cunoștințele sau tehnicile de lucru, prin simpla parcurgere a unei căi deja stabilite.
- *Lucrarea practică*: metodă didactică care constă în executarea de către elevi a unor sarcini cu caracter aplicativ: de execuție, de fabricație, de reparație. Prin această metodă se realizează formarea abilităților, achiziționarea unor strategii de rezolvare a unor probleme practice, consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor. În comparație cu exercițiul practic, lucrarea practică presupune un grad mai sporit de complexitate și de independență. Pentru realizarea lucrării practice, cadrul didactic va explica și demonstra corect acțiunea de executat; elevii vor efectua acțiunea în mod repetat și în diferite situații; exercițiile propuse trebuie să contribuie la creșterea progresivă a gradului de independență a elevilor; profesorul asigură un control permanent, care treptat se transformă în autocontrol.
- *Problematizarea*: metodă didactică care pune accent pe cercetarea-descoperirea unor cauze ori soluții la o problemă. Cadrul didactic propune o situație-problemă cu mai



multe alternative de rezolvare, care generează elevilor îndoială, incertitudine, curiozitate și dorința de a descoperi soluția, iar elevii vor putea să o rezolve dacă vor însuși noile cunoștințe care urmează să fie prezentate de către profesor.

- *Studiul de caz*: metodă de explorare directă a realității care presupune confruntarea elevului cu o situație din viața reală "caz", cu scopul de a observa, înțelege, interpreta sau chiar soluționa. "Cazul" ales reflectă o situație tipică, reprezentativă, și semnificativă pentru un anumit sector industrial, este autentic și implică o situație-problemă, care cere un diagnostic sau o decizie.
- *Experimentul cu caracter aplicativ*: metodă didactică prin care profesorul provoacă intenționat un fenomen în scopul studierii acestuia. Experimentul poate fi demonstrativ, aplicativ, de laborator, natural, individual/în echipă.
- *Proiectul*: metodă didactică care presupune cercetare orientată spre un scop bine precizat, care este realizată prin îmbinarea cunoștințelor teoretice cu activități practice, finalizate cu un produs.

## VI. Sugestii de evaluare

Evaluarea reprezintă totalitatea activităților prin care se colectează, organizează și interpretează datele obținute în urma folosirii unor metode, tehnici și instrumente de măsurare și apreciere a rezultatelor învățării.

În contextul structurării procesului de instruire pe module axate pe formare de competențe, evaluarea modulului presupune demonstrarea de către elev a deținerii competențelor specifice modulului.

Evaluarea competențelor la final de modul va fi realizată în baza următoarelor principii:

- Competențele formate sunt evaluate în baza de criterii;
- Criteriile de evaluare sunt formulate în termeni de rezultate ale activităților/sarcinilor modulului;
- În procesul de evaluare se ține cont de dovezile referitor la deținerea competențelor de către elev;
- Acumularea de dovezi se realizează continuu pe perioada parcurgerii modulului.
- Evaluarea rezultatelor modulului se realizează în baza tuturor dovezilor, acumulate atât în procesul de evaluare formativă, cât și sumativă.

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

O condiție de importanță majoră pentru Asigurarea unei învățări eficiente este ca elevul să știe clar care sunt așteptările la final de modul. Lipsa de claritate, în mare parte, va duce la evaluări negative, dificultăți de învățare și performanțe joase ale elevilor.

Prin urmare, pentru a asigura parcurgerea cu succes a modulului și formarea competențelor profesionale, specifice modulului, se recomandă ca la început de modul cadrul didactic să informeze elevii despre ceea ce ei trebuie să fie capabili să facă/demonstreze la final de modul (rezultatele învățării), dar și despre modalitatea și criteriile de evaluare.

Conexiunea dintre învățare și evaluare va fi asigurată la începutul procesului de învățare în așa fel ca elevii să știe cum rezultatele lor vor fi măsurate. Deci, provocarea pentru cadrele didactice este să asigure conexiunea dintre metodele didactice, tehnicile și criteriile de evaluare, precum și rezultatele învățării. Această conexiune dintre predare, evaluare și finalitățile de învățare ajută ca întreaga experiență de învățare să fie mai transparentă.

În procesul de formare profesională se utilizează o gamă amplă de modalități de evaluare:

- evaluarea inițială,
- evaluarea formativă,
- evaluarea sumativă,
- evaluarea pentru certificare.

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

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

Metaforic vorbind, evaluarea formativă/continuă seamănă cu un proces de preparare a bucatelor. La diverse etape, produsul este degustat, iar calitatea lui poate fi ameliorată prin adăugarea de ingrediente, extinderea timpului de prelucrare termică etc. În acest context, evaluarea formativă permite o 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 ocupațional/calificarea profesională.

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

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

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sunt puși în situația de a executa ei însuși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea acumulării, fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor.

La probele practice se evaluează *procesul* de executare a operației profesionale / sarcinii practice, calitatea *produsului finit* și prezentarea preparatului după anumite criterii de evaluare. Concomitent se apreciază abilitatea executării unor operații separate în cadrul procesului de executare a sarcinilor practice.

*Procesul* de preparare a produselor/articolelor culinare va fi evaluat în baza fișelor tehnologice, iar calitatea *produsului finit* va fi apreciată conform criteriilor organoleptici.

În cadrul activităților practice, vor fi aplicate teste/probe practice autentice prin care se evaluează cunoștințele, abilitățile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* din activitatea profesională.

**Evaluarea sumativă** este o evaluare finală care evidențiază nivelul de pregătire profesională a elevului implicat într-o activitate de formare după o anumită perioadă de timp fiind realizată prin: teste sumative, examene, teste/probe practice etc. Acest tip de evaluare are drept scop atestarea progreselor elevilor în formarea competențelor. Prezentul curriculum recomandă

realizarea evaluărilor sumative la finele fiecărui modul. În scopul aprecierii competențelor formate, se recomandă evaluarea atât a cunoștințelor teoretice, cât și a abilităților practice.

În contextul instruirii modulare, evaluarea la final de modul urmărește mai multe obiective, precum:

- Oferă elevilor informații individuale referitor la rezultatele obținute, gradul/nivelul de deținere a competențelor specifice modulului, precum și dificultățile de învățare.
- Oferă profesorului informații referitor la nivelul de deținere de către elevi a cunoștințelor, abilităților și competențelor specifice modulului.
- Oferă profesorului informații referitor la modul și gradul de realizare de către elevi a activităților planificate.
- Oferă profesorului informații de diagnosticare referitor la dificultățile cu care se confruntă elevii în procesul de învățare și sugerează activități didactice suplimentare pentru îmbunătățirea procesului de instruire.
- Armonizează instruirea cu obiectivele și rezultatele instruirii în mod continuu.

**Evaluarea de certificare** este un proces de evaluare a nivelului de cunoștințe, abilități, competențe ale elevilor la sfârșitul unei perioade îndelungate de instruire (ciclu de învățământ). Conform curriculumului o astfel de evaluare este realizată la încheierea procesului de instruire/formare, prin care elevul va demonstra deținerea competențelor profesionale formate, după care acesta primește un certificat de calificare.

Obiectivul major al evaluării este îmbunătățirea procesului de învățare. Deci, după evaluare, cadrele didactice nu se vor opri doar la constatări, ci vor dezvolta demersurile didactice întreprinse și pe cele viitoare, încercând să îmbunătățească activitatea, și vor informa elevii despre rezultatele obținute și despre ceea ce este de făcut în viitor.

## VII. Referințe bibliografice

1. 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).
2. 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
3. LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător, Publicat :01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr :283, cu modificări ulterioare.
4. LEGE Nr. 756 din 24.12.1999 asigurării pentru accidente de muncă și boli profesionale Publicat :23.03.2000 în Monitorul Oficial Nr. 31-33 art Nr :192 cu modificări ulterioare
5. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova „Despre aprobarea Regulilor de organizare a preparării și comercializării produselor și prestării serviciilor în alimentația publică și a Regulilor de clasificare a întreprinderilor de alimentație publică pe categorii de încadrare după nivelul de servire” Nr.1090 din 17.11.2007
6. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr.643 din 27 mai 2003 „Cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei” (MO RM nr.99-103, 2003).
7. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1068 din 20 octombrie 2000 „Despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova” (MO RM 2001 nr.11-13).
8. Hotărârea Guvernului, nr. 95 din 05.02.2009 *Regulamentul privind modul de organizare a activităților de protecție a lucrătorilor la locul de muncă și prevenire a riscurilor profesionale*, publicat 17.02.2009 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 34-36, art. nr. 138
9. Hotărârea Guvernului, nr. 353 din 05.05.2010 *cu privire la aprobarea cerințelor minime de securitate și sănătate la locul de muncă* , publicat 08.02.2010 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 91-93, art. nr. 525
10. Hotărârea Guvernului, nr. 603 din 11.08.2011 *cu privire la cerințele minime de securitate și sănătate pentru folosirea de către lucrători a echipamentului de muncă la locul de muncă*, publicat 19.08.2011 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 135-186, art. nr. 676
11. Hotărârea Guvernului Nr. 20 din 20.10.2006 cu privire la aprobarea Listei preparatelor dezinfectante înregistrate și reînregistrate în Republica Moldova Publicat:31.12.2006 în Monitorul Oficial Nr. 203-206 art. Nr.712
12. Hotărârea Guvernului nr.1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică în Monitorul Oficial nr.180-183 art.nr.1281
13. Hotărârea Guvernului 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
14. Hotărârea Guvernului 221 din 16.03.2009 "Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare"
15. Ordinul Ministerului Economiei Republicii Moldova „Cu privire la aprobarea actelor normative ce reglementează activitatea agenților economici din sfera alimentației publice” Nr.251 din 23.01.02 (MO RM nr.21-22 din 05.02.02).
16. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)
17. Bălănuța M., Rubțova S., Bălănuța E., Nistor I., Microbiologia, sanitară și igiena alimentară, Chișinău, Editura "Ruxanda", 1999.
18. Matiuhina Z.P., Așculeova S.P., Korolikova E.P., Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992
19. Deseatnicova Olga, Mija Nina, Benic Mircea, Organizarea și Dotarea Tehnică a Unităților de Alimentație Publică, material didactic, Chișinău, UTM 2005.
20. O. Deseatnicov, N. Mija, M. birnic, Iu. Gorban. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. Culegeri de probleme.- Chișinău, Ed. UTM: 2004

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



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

„Aprobat”  
prin ordinul Ministrului Educației, Culturii  
și Cercetării al Republicii Moldova

nr. 830 din 17 / august 2020

Ministru

Igor ȘAROV



**Curriculumul Stagiilor de Practică în producție**

Calificarea: **Bucătar**

Codul meseriei: 1013002

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

Durata studiilor: 2 ani

**Autori:**

1. Țurcanu Ludmila, profesor de discipline de specialitate, grad didactic superior, CESPA,
2. Mahu Lilia, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, CESPA,
3. Sochirca Aurelia, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională, or. Soroca,
4. Avtudov Liuba, profesor de discipline de specialitate, grad didactic doi, Școala Profesională, com. Bubuieci,
5. Vartic Aurelia, consultant curriculum și calificări, Asociația Educație pentru Dezvoltare

**Aprobat de:**

Consiliul metodic-științific al *Centrului de excelență în servicii și prelucrarea alimentelor*



Director interimar \_\_\_\_\_

*Proș*

Silvia Proșciuc

Proces verbal Nr. 5 din „12” iunie 2020

**Coordonat cu:**

Comitetul Sectorial Comerț Hoteluri și Restaurante din Moldova,  
Elena Ciobanu, președinte

„09” iulie 2020



*Elena Ciobanu*

**Recenzenți:**

Chirsanova Aurelia, conferențiar universitar, doctor în științe, șef departament „Alimentație și nutriție”, Facultatea „Tehnologia alimentelor”, Universitatea Tehnică a Moldovei  
Vasilița Ala, director SRL. ”Dragonul Roșu”  
Revenco Lidia, ”Sipus” SRL



## **I. Preliminari**

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

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, Culturii și Cercetării.

Întreprinderea de producție prin condițiile reale de realizare a meseriei motivează elevul în posibilitatea de angajare în câmpul muncii.

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

Durata stagiului de practică în I an de studii este de 210 ore, pentru anul II de studii sunt preconizate 420 ore. Abilitățile se bazează pe bagajul de cunoștințe acumulate la studierea modulelor.

### **Pre-achiziții**

Legături anterioare: matematică, chimie, codul muncii, etica profesională, bazele antreprenoriatului.

Modulul 1. Pregătirea bucătarului pentru activitatea profesională

Modulul 2. Prelucrarea primară a legumelor, ciupercilor și fructelor

Modulul 3. Prepararea supelor

Modulul 4. Prepararea sosurilor

Modulul 5. Prepararea garniturilor

Modulul 6. Prepararea bucatelor din ouă și brânză de vaci

Modulul 7. Prepararea bucatelor din pește

Modulul 8. Prepararea bucatelor dulci și băuturilor

Modulul 9. Prepararea bucatelor din carne



Modulul 10. Prepararea bucatelor reci și gustărilor

Modulul 11. Prepararea produselor din aluat

Modulul 12. Prepararea bucatelor din alimentația curativă

Modulul 13. Prepararea bucatelor din bucătăria internațională

Modulul 14. Planificarea activității în bucătărie

### **Finalitățile practicii în producție:**

La finele practicii în producție elevul va fi capabil să:

- Asigure condițiile igienico-sanitare în timpul lucrului;
- Respecte regulile de securitate și sănătate la locul de muncă;
- Aprecieze valoarea nutritivă a bucatelor;
- Aprecieze organoleptic calitatea materiei prime;
- Asigure condițiile și termenii de păstrare a materiei prime;
- Manipuleze corect cuțitul și ustensilele utilizate la prelucrare;
- Respecte consecutivitatea operațiilor de prelucrare primară în funcție de materia primă;
- Utilizeze, conform instrucțiunilor, utilajul pentru prelucrarea primară a materiei prime;
- Respecte circuitul deșeurilor pentru a preveni poluarea mediului;
- Respecte normele igienico-sanitare personale și interne, precum și de securitate în muncă;
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a legumelor, cărnii, peștelui prelucrate;
- Determine calitatea și cantitatea materiei prime necesare pentru prepararea bucatelor;
- Calculeze, conform rețetarului, necesarul de produse pentru diferite cantități de bucate;
- Pregătească materia primă pentru întrebuințare, respectând cerințele sanitaro-igienice;
- Prelucraze materia primă pentru prepararea diferitor bucate;
- Utilizeze echipamentul și ustensilele conform tehnologiei de prelucrare termică a produselor;
- Realizeze procesele tehnologice de preparare a diverselor bucate;
- Decoreze estetic preparatele culinare și băuturile;
- Prezinte preparatele culinare pentru servire în conformitate cu regulile de etică și estetică;
- Aprecieze calitatea produsului finit în baza indicilor organoleptici;
- Calculeze sinecostul pentru diferite tipuri de preparate culinare, băuturi și articole de patiserie;
- Respecte cerințele sanitaro-igienice la prepararea și păstrarea preparatelor gata;
- Elaboreze meniul;
- Determine plan-meniul;
- Își asume rolul care îi revine în echipă;
- Completeze documentația privind comercializarea producției culinare;
- Respecte normele de calitate privind produsele și serviciile.

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

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

Cel mai eficient mediu de definitivare a procesului de formare a competențelor profesionale sunt stagiile de practică care consolidează abilitățile practice.

Instruirea în cadrul practicii de producție îi asigură elevului pregătirea necesară pentru încadrarea în câmpul muncii.

## **III. Competențe profesionale specifice stagiului de practică.**

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

## I. Administrare practicii în producție

| Anul  | Numărul de săptămâni | Numărul de ore | Perioada       | Modalitatea de evaluare                        |
|-------|----------------------|----------------|----------------|--|
| I     | 6                    | 210            | Mai - Iunie    | Agenda formării profesionale                   |
| II    | 12                   | 420            | Martie - Iunie | Agenda formării profesionale<br>Proba practică |
| Total | 18                   | 630            |                |  |

## II. Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

| Locul de muncă a practicii    | nr. ore | Activități/ sarcini de lucru   | Produse de realizat   |
|-------------------------------|---------|--|---|
| <b>Secția de legume</b>       | 21      | Prelucrarea legumelor tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, păstăioase etc. și tăierea lor conform programei de producere. Prelucrarea tomatelor, ardeiului, vinetelor, dovleceilor, castraveților etc. (conform meniului).  | Legume tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, cu fruct, păstăioase prelucrate.   |
| <b>Secția de pește, carne</b> | 49      | Prelucrarea primară și tranșarea peștelui cu solzi (întreg, gălățuși, file).<br>Prelucrarea semipreparatelor din pește natural pentru fierbere, înăbușire, prăjire.<br>Prepararea tocături pentru pârjoale (respectarea normelor sanitare la prepararea tocăturii).<br>Pregătirea semipreparatelor din tocătură de pește: pârjoală, bitoc, ruladă, chifteluțe, zraze (conform meniului).<br>Pregătirea semipreparatelor bucăți mari, porționate și bucăți-mici din: bovină; porcină, ovină.<br>Pregătirea semipreparatelor din păsări pentru fiert, prăjit, semipreparatelor din | Pește prelucrat și tranșat, semipreparate din pește prelucrat, tocături pentru pârjoale și semipreparate din tocături pentru pârjoale.<br>Carne prelucrată și tranșată, semipreparate din carne prelucrată, tocături pentru pârjoale și semipreparate din tocături pentru pârjoale din carne.<br>Păsări prelucrate și tranșate, semipreparate din carne de pasăre |

|   |            |  |   |
|---|------------|--|---|
|   |            | piept de găină. Prelucrarea subproduselor din carne.<br>Pregătirea tocăturii și semipreparatelor din carne.  | prelucrată, tocături pentru pârjoale și semipreparate din tocături pentru pârjoale din carne de pasăre.                                       |
| <b>Secția de pentru prelucrarea termică (fierbinte)</b> | 70         | Prepararea supelor, sosurilor, bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase și păstăioase, bucatelor din brânză și ouă, preparatelor din pește, bucatelor dulci și băuturilor.  | Supe, sosuri, bucate și garnituri, bucate din brânză de vaci și ouă, bucate dulci și băuturi calde.   |
| <b>Secția rece</b>                                      | 42         | Prepararea supelor reci, sosurilor reci, bucatelor dulci reci din fructe, pomușoare crude, brânză, băuturilor reci etc.  | Bucate din brânză de vaci, supe reci sosuri reci, bucate și băuturi dulci reci.   |
| <b>Distribuirea bucatelor</b>                           | 28         | Familiarizarea cu sistemul de servire a consumatorilor la întreprinderea respectivă. Porționarea și prezentarea preparatelor. Familiarizarea cu structura zonei de distribuție a preparatelor și dotarea cu utilaj pentru distribuire și menținerea temperaturii necesare a bucatelor și articolelor culinare, gustărilor. Distribuirea bucatelor. | Servirea consumatorilor.<br>Preparate porționate și prezentate.   |
| <b>Total:</b>   | <b>210</b> |  |   |
| <b>Secția de legume</b>                                 | 70         | Prelucrarea legumelor tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, păstăioase etc. și tăierea lor conform programei de producere. Prelucrarea tomatelor, ardeiului, vinetelor, dovleceilor, castraveților etc. (conform meniului).<br>Pregătirea decorurilor pentru bucatele de bază.   | Legume tuberculifere, rădăcinoase, vărzoase, bulboase, păstăioase prelucrate.<br>Elemente de décor pentru bucatele din carne, pește, gustări. |
| <b>Secția de pește,</b>                                 | 98         | Prelucrarea primară și tranșarea peștelui  | Pește prelucrat și tranșat,   |



|                     |  |  |
|---------------------|--|--|
| <p><b>carne</b></p> | <p>cu solzi (întreg, gălătuși, file).</p> <p>Prelucrarea semipreparatelor din pește natural pentru fierbere, înăbușire, prăjire.</p> <p>Prepararea tocături pentru pârjoale (respectarea normelor sanitare la prepararea tocăturii).</p> <p>Pregătirea semipreparatelor din tocătură de pește: pârjoală, bitoc, ruladă, chifteluțe, zraze (conform meniului). Pregătirea semipreparatelor bucăți mari, porționate și bucăți-mici din: bovină; porcină, ovină.</p> <p>Pregătirea semipreparatelor din păsări pentru fiert, prăjit, semipreparatelor din piept de găină. Prelucrarea subproduselor din carne. Pregătirea tocăturii și semipreparatelor din carne. Prelucrarea primară și tranșarea peștelui cu solzi (întreg, gălătuși, file). Prelucrarea semipreparatelor din pește natural pentru fierbere, înăbușire, reducere, prăjire.</p> <p>Prepararea tocături pentru pârjoale (respectarea normelor sanitare la prepararea tocăturii). Pregătirea semipreparatelor din tocătură de pește: pârjoală, bitoc, ruladă, chifteluțe, zraze (conform meniului). Pregătirea semipreparatelor bucăți mari, porționate și bucăți-mici din: bovină; porcină, ovină.</p> <p>Pregătirea semipreparatelor din păsări pentru fiert, prăjit, semipreparatelor din piept de găină. Prepararea semifabricatelor de pasăre porționate. Prelucrarea subproduselor din carne. Pregătirea tocăturii și semipreparatelor din carne.</p> <p>Prepararea tocăturii naturale și</p> | <p>semipreparate din pește prelucrat, tocături pentru pârjoale și semipreparate din tocături pentru pârjoale.</p> <p>Carne prelucrată și tranșată,</p> <p>semipreparate din carne prelucrată, tocături pentru pârjoale și semipreparate din tocături pentru pârjoale din carne.</p> <p>Păsări prelucrate și tranșate, semipreparate din carne de pasăre prelucrată, tocături pentru pârjoale și semipreparate din tocături pentru pârjoale din carne de pasăre.</p> <p>Semifabricate din pește, carne, carne de pasăre din bucătăria națională, internațională și dietetică.</p> |
|---------------------|--|--|

|   |            |  |   |
|---|------------|--|---|
|   |            | semifabricatelor din carne. Prepararea tocăturii pentru pârjoale și semifabricatelor din carne.<br>Prepararea semifabricatelor din pește, carne, carne de pasăre din bucătăria națională, internațională și dietetică.   |   |
| <b>Secția de pentru prelucrarea termică (fierbinte)</b> | 140        | Prepararea supelor, supelor-piure, sosurilor, bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase și păstăioase, bucatelor din brânză și ouă, preparatelor din pește, carne și pasăre, preparatelor din aluat, bucatelor din bucătăria dietetică, națională și internațională.   | Supe, sosuri, bucate și garnituri din bucătăriile națională, internațională și dietetică. |
| <b>Secția rece</b>                                      | 84         | Prepararea bucatelor și gustărilor reci din legume fierte și crude, din carne, pește, ouă, brânză, bucatelor din bucătăria dietetică, națională și internațională.   | Bucate și gustări reci din bucătăriile națională, internațională și dietetică.            |
| <b>Distribuirea bucatelor</b>                           | 28         | Familiarizarea cu sistemul de servire a consumatorilor la întreprinderea respectivă. Porționarea și prezentarea preparatelor. Familiarizarea cu structura zonei de distribuție a preparatelor și dotarea cu utilaj pentru distribuire și menținerea temperaturii necesare a bucatelor și articolelor culinare, gustărilor, bucatelor din bucătăria dietetică, națională și internațională. Distribuirea bucatelor. | Servirea consumatorilor.<br>Preparate porționate și prezentate.                           |
| <b>Total:</b>   | <b>420</b> |  |   |
| <b>În total:</b>  | <b>630</b> |  |   |

### **III. Sugestii de evaluare a practicii în producție**

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

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

### **IV. Cerințe față de locul de practică.**

Stagiul de practică se va desfășura în întreprinderile alimentației publice.

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

1. Să încadreze elevii practicanți în activitățile de producere cu profil corespunzător meseriei și să ducă evidența lucrului îndeplinit;
2. Să efectueze instructajul referitor la comportamentul elevilor, respectarea tehnicii securității și sănătății în muncă, regulilor securității antiincendiară, cerințelor igienico- sanitare;
3. Să asigure evacuarea rapidă în situații excepționale;
4. Elevii să fie asigurați cu mobilier și utilaj tehnologic corespunzător meseriei;
5. Mediul de lucru trebuie să corespundă normelor igienice, care să asigure păstrarea sănătății și a capacității de muncă;
6. Să desemneze un instructor, din rândul salariaților calificați, responsabili de fiecare elev, asigurând prin intermediul acestora respectarea regulilor securității și sănătății în muncă și normele igienico - sanitare;
7. Să asigure elevii cu echipament special corespunzător operației îndeplinite în cazul lucrului în mediu nociv;
8. Să asigure elevii cu instrumente, mijloace de protecție necesare pentru garantarea respectării securității muncii la fiecare loc de muncă;
9. Elevii să fie remunerați pe parcursul stagiului de practică în corespundere cu tariful categoriei lucrărilor îndeplinite;
10. Să semneze un contract individual de muncă pe perioadă determinată cu elevul – practicant, prin coordonare cu instituția de învățământ.

## V. 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, Ed. CD Press. 2011, 127 p   |
| 14. Brumar, C. Turism și alimentație. București, Ed. CD Press. 2012, 296 p  |



15. Ciumac, J. Merceologia produselor alimentare. Chișinău, Ed. Tehnica: 1995, 167 p.
16. Matiuhina, Z. Elemente de fiziologie, 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: идеи, 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.