



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Colegiul Național de Comerț al ASEM

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM



Aprob:
Lidia Pleșca
2017

Curriculumul stagiului de practică

P.04.O.037 Practica tehnologică 1

Specialitatea: **72120 Tehnologia alimentației publice**

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite - **5**

Chișinău, 2017

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



Autori:

Slănină Adela, profesoară de discipline tehnologice, grad didactic doi, Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova

Cojocari Galina, profesoară de discipline tehnologice, grad didactic II, Colegiul Cooperatist din Moldova

Aprobat:

Consiliul metodic-științific al Colegiului Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova

Director al Colegiului Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova



Galina Pleșca

2017,

Recenzenți:

1. Ciorici Stela, Manager de formare, SRL „MOLDRETAIL GROUP”, str. Muncești 121, MD 2002
2. Ciobanu Elena, Președinte, Asociația Culinarilor din Moldova, mun. Chișinău, str. Calea Ieșilor 5 5/2A

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

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

Cuprinsul

1. Preliminarii	4
2. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională.....	5
3. Competențele profesionale specifice stagiului de practică.....	6
4. Administrarea stagiului de practică	6
5. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică	7
6. Sugestiile metodologice.....	9
7. Sugestiile de evaluare a stagiului de practică	10
8. Cerințele față de locurile de practică	11
9. Resursele didactice recomandate elevilor	12

I. Preliminarii

Instruirea practică a elevilor constituie o parte componentă în formarea competențelor profesionale, utile viitorilor specialiști în domeniul alimentației publice. Practica tehnologică I este prevăzută în planul de învățământ, elevilor anului II, specialitatea "Tehnologia alimentației publice".

Practica tehnologică I constituie o parte componentă a procesului de formare complexă a specialiștilor, ce se efectuează în conformitate cu planul de studii și prezintă o formă specială de pregătire profesională a elevilor, de aprofundare a cunoștințelor teoretice și aplicare a acestora în practică. Practica tehnologică I este o componentă esențială a pregătirii profesionale și contribuie la implicarea elevilor în aplicarea practică a cunoștințelor teoretice acumulate. Obiectivul fundamental al acestei activități este dobândirea de către elevi a abilităților practice printr-o implicare directă alături de specialiștii din domeniul alimentației publice. Rolul deosebit al practicii tehnologice I constă în crearea condițiilor favorabile de integrare mai rapidă a viitorilor absolvenți în activitatea practică.

Pregătirea profesională a specialiștilor, constituie problema cheie a instituțiilor de învățământ care se ocupă de pregătirea cadrelor axate pe îmbinarea sistematică a instruirii teoretice cu pregătirea practică.

Conținutul curriculum-ului urmărește creșterea gradului de consolidare a cunoștințelor teoretice și obținerea aptitudinilor practice necesare specialistului „Tehnolog în alimentația publică”. Curriculumul practicii tehnologice I este destinat elevilor specialității 72120 "Tehnologia alimentației publice" anul II, care se va desfășura în cadrul unităților de alimentație publică. Practica se va desfășura pe o perioadă de 5 săptămâni, în semestrul IV, conform graficului de practică stabilit la nivel de unitate de învățământ. Săptămâna practicii cuprinde 5 zile lucrătoare a câte 6 ore pe zi. Practica tehnologică I reprezintă un suport de studiu menit să ajute elevii să însușească cunoștințe și abilități practice în specialitatea aleasă.

La elaborare, drept suport, au fost respectate cerințele prevăzute în standardele de pregătire profesională.

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Conținutul Curriculumului urmărește scopul de consolidare a cunoștințelor acumulate în procesul de instruire și obținerea aptitudinilor practice necesare tehnologului în alimentația publică.

Scopul practicii:

- studierea regulilor specifice de prestare a serviciilor în unitățile de alimentație publică
- obținerea deprinderilor practice în domeniul organizării muncii în unitățile alimentației publice
- argumentarea cerințelor specificate în actele normative, care reglementează activitatea în unitățile de alimentație publică
- descrierea principiilor generale de activitate a secției "Bucate calde" în cadrul UAP în condițiile economiei de piață
- identificarea proceselor tehnologice de preparare a preparatelor lichide și sosurilor
- descrierea cerințelor profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică
- sistematizarea materialului necesar pentru efectuarea și susținerea raportului de practica

Sarcinile practicii :

Consolidarea, aprofundarea și extinderea cunoștințelor teoretice și practice, obținute de către elevi în procesul de instruire la colegiu în baza studierii disciplinelor de specialitate și a competenței profesionale obținute în activitatea întreprinderilor de alimentație publică.

Formarea competențelor specifice viitorului specialist în perioada practicii tehnologice constă în:

- Identificarea tipurilor de unități de alimentație publică (restaurant, cafenea, cantine, bodegi, baruri)
- Argumentarea importanței valorilor nutritive a produselor alimentației publice
- Formarea competențelor pe parcursul procesului tehnologic de preparare a preparatelor lichide și sosurilor
- Respectarea regulilor de securitate și sănătate la locul de muncă
- Aplicarea metodelor tehnologice de prelucrare culinară a preparatelor lichide și sosurilor
- Prevenirea poluării mediului prin respectarea circuitului deșeurilor și a normelor igienico-sanitare interne.

III. Competențele profesionale specifice stagiului de practică

- CS1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecția mediului în industria alimentară
- CS2. Executarea operațiilor tehnologice de preparare în secția de producere "Bucate calde" a întreprinderii
- CS3. Asigurarea respectării normelor în vigoare de siguranță, de sănătate în muncă și igienico-sanitare
- CS4. Coordonarea activităților specifice secțiilor de producere
- CS5. Asigurarea păstrării factorilor nutritivi din preparate
- CS6. Asigurarea inocuității materiilor prime, a preparatelor culinare
- CS7. Realizarea estetică a preparatelor lichide și a sosurilor
- CS8. Asigurarea calității preparatelor în secțiile de producere
- CS9. Utilizarea eficientă a utilajului, ustensilelor și echipamentului tehnologic la unitățile de alimentație publică
- CS10. Formarea abilităților practice în procesul preparării bucatelor lichide în sortiment și a sosurilor de bază și derivatele lor.

IV. Administrarea stagiului de practică

Codul stagiului de practică	Denumirea stagiului de practică	Semestrul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
P.04.O.037	Practica tehnologică I	IV	5	150	ianuarie-iunie	Prezentarea raportului	5

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activitățile/Sarcinile de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
UC1. Baza tehnico-materială a întreprinderii de alimentație publică	<p>1.1. Forma organizatorico – juridică a întreprinderii</p> <ul style="list-style-type: none"> - familiarizarea cu structura unităților de alimentație publică și cerințele față de încăperile din întreprindere; - descrierea modului de desfășurare a instructajului cu privire la protecția muncii și tehnicii securității la locul de muncă ce se desfășoară la întreprinderile de practică, indicând tipurile de instructaj; - studierea regimul de lucru intern al întreprinderii; - identificarea cerințelor sanitaro-igienice față de spațiile din întreprindere și igiena personalului în baza Regulamentului „Cu privire la prestarea serviciilor din alimentația publică” 	<p>Proiectul individual</p> <p>Prez</p> <p>ntarea agendelor de practică</p>	18 ore
UC2. Organizarea și dotarea spațiilor de producție culinară	<p>2.1. Amenajarea tehnologică și dotarea spațiilor de producție culinară.</p> <p>2.1.1. Analiza structurii funcționale a secției ”Bucate calde”, amplasarea rațională a secției.</p> <p>2.1.2 Anexarea schemei secției ”Bucate calde” de la entitatea practicii.</p> <p>2.1.3 Dotarea secției cu utilaj, inventarul tehnologic și ustensilele întreprinderii.</p> <p>2.2 Organizarea muncii personalului</p> <p>2.2.1. Principalele atribuții ale</p>	<p>Proiectul individual</p> <p>Prezentarea agendelor de practică</p> <p>Referatul</p> <p>Proie-+ ct în grup</p>	30 ore

	bucătarului din această secție. 2.2.2. Organizarea muncii bucătarului în secția ”Bucate calde”.		
Activitățile/Sarcinile de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
UC3. Organizarea lucrului în secția Bucate calde	<p>3.1. Formarea dexterităților de preparare a preparatelor lichide.</p> <p>3.1.1. Studierea schemei clasificării preparatelor lichide, caracteristica lor;</p> <p>3.1.2. Formarea deprinderilor practice de preparare a bulioanelor: de oase; de carne; de carne-oase; de pește; de pasăre, de ciuperci, a regulilor de fierbere, durata fierberii, cerințele de calitate;</p> <p>3.1.3. Însușirea deprinderilor practice de preparare a semipreparatelor pentru supele drese: legume sotate, a făinii dextrinizate, pireului de tomate sotat;</p> <p>3.1.4. Analiza cerințelor de preparare a supelor drese;</p> <p>3.1.5. Particularitățile și tehnologia de preparare a supelor și sortimentul specific lor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • limpezi; • drese; • pireu; • de lapte; • reci; • dulci. <p>3.1.6. Preparatele lichide, caracteristicile de calitate, modul de prezentare și servire, condiții și termenul de valabilitate.</p> <p>3.1.7. Prezentarea a câte 1 fișă tehnologică pentru fiecare tip de preparat lichid în sezonul în care se</p>	<p>Proiect individual</p> <p>Referatul</p> <p>Prezentarea agendelor de practică</p> <p>Elaborarea schemelor</p> <p>Elaborarea portofoliului</p> <p>Prezentarea schemei tehnologice</p> <p>Proiect</p>	54 ore

	<p>desfășoară practica, pentru 10 porții;</p> <p>3.2. Formarea dexterităților de preparare a sosurilor</p> <p>3.2.1. Studierea schemei clasificării sosurilor, caracteristica și a regulilor de asociere a sosurilor șa bucate;</p> <p>3.2.2. Formarea deprinderilor practice de preparare a semipreparatelor pentru prepararea sosurilor: bulioanelor; făinii dextrinizate, legumelor, pireului de tomate;</p> <p>3.2.3. Particularitățile și tehnologia de preparare a sosurilor și utilizarea culinară:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cu agent de îngroșare brun și a derivatelor; • cu agent de îngroșare alb de bază și a derivatelor • de ciuperci și a derivatelor; • de lapte și a derivatelor; • de smântână și a derivatelor; • ouă - unt și a derivatelor; • și amestecurile pe unt • pe bază de ulei vegetal • pe baza de oțet • dulci. <p>3.2.4. Analiza modului de prezentare și servire, termenilor de valabilitate</p> <p>3.2.5. Studierea cerințelor de calitate a sosurilor, termenii de valabilitate;</p> <p>3.2.6. Prezentarea a câte 1 fișă tehnologică pentru fiecare sortiment de sos în sezonul efectuării practicii la 1kg produs.</p>	<p>individual</p> <p>Prezentarea schemei tehnologice</p> <p>Proiect individual</p>	<p>48 ore</p>
--	---	--	---------------

VI. Sugestiile metodologice

Pentru buna desfășurare a activității, pentru consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor vizate au fost elaborate o serie de instrumente de lucru, în care veți găsi activitățile ce vă pregătesc în vederea evaluării competențelor.

Fișele de documentare vă reactualizează cunoștințele teoretice specifice modului.

Fișele de lucru constau în căutarea de informații din diverse materiale, exerciții și activități propuse spre rezolvare.

Studiul de caz constă în descrierea unui eveniment (prin text, imagine, înregistrare electronică) care se referă la o situație reală. Apoi urmează o serie de instrucțiuni care vă determină, ca observator, să analizați situația, să trageți concluzii, să luați decizii sau să sugerați modalitatea de acțiune.

În **jocul de rol**, vi se prezintă o situație, o problemă, la care trebuie să reacționați, prin asumarea unui anumit rol, este o activitate interactivă.

Jurnalul vă oferă posibilitatea de a ține evidența activităților desfășurate pe o perioadă de timp, **oferă oportunități de orientare și furnizează informații utile.**

Proiectul îl puteți realiza individual sau cu un grup de colegi și vă oferă posibilitatea de a demonstra inițiativă personală cadrul didactic vă poate asigura îndrumare și sprijin, prin alegerea temei, eventual o scurtă informare, ca bază a investigației.

Fișa plan de acțiune în care descrieți activitățile care vă vor ajuta să vă dezvoltați abilitățile, un plan ce urmează să-l aplicați pentru obținerea performanței în activitatea respectivă.

Fișa de analiza în care veți consemna modul în care ați desfășurat o activitate, care au fost punctele forte și punctele slabe în acea activitate.

Portofoliu este o colecție reprezentativă de materiale din timpul activității voastre, realizată de-a lungul perioadei de instruire, pentru a demonstra că au fost îndeplinite o serie de cerințe, ori cele mai bune realizări de care ați fost capabili.

Metodele didactice propuse au în vedere diferitele stiluri de învățare ale voastre, respecta principiile educației centrate pe elevi, sunt interactive și bazate pe cunoașterea directă a realității. Aceste materiale constituie dovezi suplimentare pentru portofoliu de practică.

VII. Sugestiile de evaluare a stagiului de practică

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea urmărește măsura în care elevii au atins rezultatele învățării stabilite în standardele de pregătire profesională. Evaluarea rezultatelor învățării poate fi:

Continuă:

- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul temei, de modalitatea de evaluare – probe orale, scrise, practice – de stilurile de învățare ale elevilor.
- Planificarea evaluării trebuie să se deruleze, după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp.

Finală:

Realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de predare/ învățare și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Sugerăm următoarele instrumente de evaluare continuă: fișe de observație, fișe test, fișe de lucru, fișe de documentare, fișe de autoevaluare, referatul științific, proiectul, activități practice, lucrări de laborator/practice.

Propunem următoarele instrumente de evaluare finală: proiectul, studiul de caz, portofoliul, testele sumative.

Se recomandă ca în parcurgerea stagiului de practică să se utilizeze atât evaluarea de tip formativ cât și de tip sumativ pentru verificarea atingerii rezultatelor învățării. Elevii vor fi evaluați în ceea ce privește atingerea rezultatelor învățării specificate în cadrul stagiului de practică.

VIII. Cerințele față de locurile de practică

Nr. crt.	Locul de muncă/postul	Cerințele față de locurile de muncă/postul propus	Echipamente
1.	Pregătirea semipreparatelor pentru prelucrarea termica	-Recepționarea diverselor tipuri de materie primă de la depozit. -Aprecierea calitativă a preparatelor în baza indicilor de calitate.	Cuve pentru spălat, mese de producere, robot universal, mașină de gătit, dulap frigorific, cuțite , tocătoare, cratițe,
2	Prepararea bulioanelor	-Respectarea normelor sanitaro-	boluri,castroane,

3	Prepararea bucatelor lichide	igienice în procesul de preparare a bucatelor -Prepararea bucatelor conform cerințelor tehnologice , securității și sănătăți muncii -Respectarea normelor igienico-sanitare personale și interne, precum și de securitate în muncă -Respectarea condițiilor și termenilor de păstrare a preparatelor .	tigăi electrice, farfurii, tacâmuri, spumiere,ciocan pentru carne,cazane pentru fierbere,cuptor , friteuză
4	Prepararea bucatelor de bază, a sosurilor și garniturilor		
5	Decorarea, montarea, asezonarea preparatelor		

IX. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/accesată/proc urată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1	Anfimova N.A. , Arta culinară, Chișinău „Lumina”, 1990.	Biblioteca	30
2	Dincă C, Simona Brătășan... Manual pentru calificarea bucătar în unități de alimentație: anul de completare, domeniul turism și alimentație, nivelul 2, – București: Editura Didactică și Pedagogică, 2007.	Biblioteca	2
3	Kovaliov N.I, Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău „Lumina”, 1990.	Biblioteca	20
4	Moraru L., Coșciug L, Deseatnicov O. Tehnologia produselor alimentației publice – Rețetar pentru preparate culinare, partea I, II, Chișinău: U.T.M.	Biblioteca	3
5	Pârjol Gabriela, Elizaveta Paraschiv... Tehnologia culinară: manual pentru clasele a X–a, a XI–a și a XII–a, – București: Editura Didactică și Pedagogică, 2006.	Biblioteca	2
6	Hotărârea Guvernului Nr.1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică	lex.justice.md	Nelimitat
7.	Regulamentul cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în R.M nr.1068 din 20.10.2000.	lex.justice.md	Nelimitat
8.	Legea Nr. 186 din 10 iulie 2008 privind	lex.justice.md	Nelimitat

	securitatea și sănătatea în muncă.		
9.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –Москва: Экономика 1983; 2010	Biblioteca	10