



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Aprob: _____
_____ Pleșca
_____ 2017



Curriculumul stagiului de practică

P.06.O.038 Practica tehnologică 2

Specialitatea: **72120 Tehnologia alimentației publice**

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite -2

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 doi, 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

[Signature]
_____ Lidia Pleșca
06 februarie 2017
proces-verbal nr. 1

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. Călea 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.....	10
5. Sugestiile de evaluare a stagiului de practică	12
8. Cerințele față de locurile de practică	13
9. Resursele didactice recomandate elevilor	13

I. Preliminarii

Instruirea elevilor la practica tehnologică II constituie o parte componentă în formarea competențelor profesionale, a procesului de formare complexă a specialiștilor, ce se efectuează în conformitate cu planul de învățământ și prezintă o formă specială de pregătire profesională a elevilor, de aprofundare a cunoștințelor teoretice și aplicarea acestora în practică, a pregătirii profesionale și contribuie la implicarea elevilor în aplicarea practică a cunoștințelor teoretice acumulate, utile viitorilor specialiști în domeniul alimentației publice. Practica tehnologică II este prevăzută în planul de învățământ, elevilor anului III, specialitatea 72120 "Tehnologia alimentației publice", care se va desfășura în cadrul unităților de alimentație publică pe o perioadă de 2 săptămâni, semestrul VI, conform graficului de practică stabilit la nivel de unitate de învățământ. Săptămâna practicii cuprinde 5 zile lucrătoare a câte 6 ore pe zi.

. 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 II constă în crearea condițiilor favorabile de integrare mai rapidă a viitorilor absolvenți în activitatea practică și reprezintă un suport de studiu menit să ajute elevii să însușească cunoștințe și abilități practice în specialitatea aleasă.

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 curriculumului urmărește creșterea gradului de consolidare a cunoștințelor teoretice și obținerea aptitudinilor practice necesare specialistului " Tehnolog alimentație publică".

La finalizarea practicii, fiecare elev va prezenta și susține, în termenii stabiliți la catedră, raportul propriu-zis, verificat în prealabil și acceptat spre susținere de către conducătorul practicii. Raportul va conține atât partea textuală înscrisă în baza informației de la entitatea practicii, precum și anexele cu cerințe și schemele procesului tehnologic de preparare a bucatelor din legume, crupe, leguminoase, paste făinoase, bucatelor din carne și pește, garniturilor și sosurilor.

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

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Conținutul Curriculum-ului urmărește scopul de consolidare a cunoștințelor acumulate în procesul de instruire și obținerea aptitudinilor practice necesare tehnicianului-tehnolog.

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.
- familiarizarea cu cerințele specificate în actele normative, care reglementează activitatea în unitățile de alimentație publică.
- familiarizarea cu cerințele profesionale față de personalul angajat în unitățile de alimentație publică.
- familiarizarea elevilor cu procesele tehnologice de preparare a bucatelor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, pește și carne.
- formarea abilităților practice în procesul preparării bucatelor de felul II în sortiment și servirea acestora.
- 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 disciplinilor de specialitate și a competenței profesionale obținute din activitate întreprinderilor de alimentație publică.

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

- Identificarea tipurilor unităților de alimentație publică (restaurant, cafenea, cantine)
- Argumentarea valorilor nutritive a preparatelor culinare
- Formarea abilităților practice în procesului tehnologic de preparare a bucatelor de bază
- Respectarea regulilor de securitate și sănătate la locul de muncă
- Aplicarea metodelor tehnologice de prelucrare culinară a produselor alimentare
- 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 unitățile de alimentație publică
- CS2. Executarea operațiilor 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 din legume, crupe, leguminoase, paste făinoase și prepararea bucatelor din carne și pește, a garniturilor și sosurilor servite.

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.06.O.038	Practica tehnologică II	VI	2	60	Ianuarie - mai	Prezentarea raportului	2

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activitățile/Sarcinile de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
UC1. Caracteristica generală a întreprinderii de alimentație publică	<p>1.1 Forma organizatorico – juridică a întreprinderii</p> <p>1.1.1. Descrierea formei organizatorico-juridică a întreprinderii, tipul , categoria și specializarea întreprinderii conform Nomenclatorului –tip al unităților de alimentație publică din Republica Moldova</p> <p>1.1.2. Studierea regimului de lucru a întreprinderii</p> <p>1.1.3. Descrierea modului de desfășurare a instructajului privind securitatea și sănătatea în muncă ce se desfășoară la întreprindere, indicând tipurile de instructaj</p>	<p>Proiectul individual</p> <p>Prezentarea agendelor de practică</p>	4 ore
UC2. Organizarea activității secției Bucate calde	<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, anexarea schemei secției;</p> <p>2.1.2. Dotarea secției cu utilaj, inventarul tehnologic și ustensilele entității practicii</p> <p>2.1.3. Studierea regulilor sanitaro-igienice față de secția Bucate calde și igiena personalului în baza Regulamentului „Cu privire la prestarea serviciilor din alimentația publică”</p> <p>2.2. Organizarea muncii personalului</p> <p>2.2.1. Principalele atribuții ale bucătarului din secție, anexarea fișelor postului personalului de producere</p> <p>2.2.2. Organizarea muncii bucătarului în secția ”Bucate calde”, amplasarea locurilor de muncă</p>	<p>Proiectul individual</p> <p>Prezentarea agendelor de practică</p>	4 ore

<p>UC3. Organizarea lucrului în secția Bucate calde</p>	<p>3.1.Prepararea bucatelor și garniturilor.Formarea dexterităților de preparare a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci</p> <p>3.1.1. Clasificarea preparatelor și garniturilor din legume și asocierea cu sosurile specifice</p> <p>3.1.2. Formarea deprinderilor de preparare a bucatelor și garniturilor din legume: fierte,fierte în apă scăzută, înăbușite, prăjite și coapte și a sosurilor servite</p> <p>3.1.3. Însușirea abilităților de preparare a bucatelor din ciuperci și a sosurilor servite</p> <p>3.1.4. Stabilirea regulilor de servire a bucatelor și garniturilor din legume și ciuperci</p> <p>3.1.5. Studierea cerințelor față de calitatea bucatelor din legume și ciuperci, termenii de păstrare</p> <p>3.1.6.Elaborarea a câte 1 fișă tehnologică pentru fiecare tip de preparat, în dependență de tratamentul termic, în perioada efectuării practicii , pentru 10 porții</p> <p>3.2. Formarea dexterităților de preparare a bucatelor și garniturilor din crupe, leguminoase și paste făinoase</p> <p>3.2.1. Clasificarea preparatelor și garniturilor din crupe, leguminoase, paste făinoase și asocierea cu sosurile</p> <p>3.2.2. Formarea deprinderilor practice privind metodele de fierbere a terciurilor de diversă consistență, prepararea bucatelor din terciuri și a sosurilor specifice</p> <p>3.2.3. Însușirea abilităților de</p>	<p>Elaborarea schemei de clasificare a preparatelor din legume</p> <p>Completarea tabelului cu sortimentul preparatelor</p> <p>Prezentarea imaginilor</p> <p>Elaborarea fișelor tehnologice</p> <p>Completarea tabelului cu sortimentul preparatelor</p> <p>Prezentarea imaginilor</p> <p>Elaborarea fișelor tehnologice</p>	<p>6 ore</p> <p>6 ore</p>
---	---	--	---------------------------

	<p>fierbere a leguminoaselor, de preparare a bucatelor și garniturilor, sosurilor servite</p> <p>3.2.4. Însușirea deprinderilor practice de fierbere a pastelor făinoase prin diverse metode, a coacerii pastelor făinoase și a preparării bucatelor și garniturilor în sortiment, sosurile servite</p> <p>3.2.5. Stabilirea regulilor de servire a bucatelor din crupe, leguminoase și paste făinoase, norme de servire</p> <p>3.2.6. Studiarea cerințelor de calitate a preparatelor din crupe, leguminoase, paste făinoase și termenilor de păstrare</p> <p>3.2.7. Elaborarea a câte 1 fișă tehnologică pentru fiecare tip de preparat în dependență de tratamentul termic, în perioada efectuării practicii, pentru 10 porții</p> <p>3.3. Formarea dexterităților de preparare a bucatelor din pește, garniturilor și sosurilor servite.</p> <p>3.3.1. Clasificarea preparatelor din pește și asocierea cu garniturile și sosurile</p> <p>3.3.2. Formarea deprinderilor de preparare a bucatelor din pește: fiert, fiert în apă scăzută, prăjit, înăbușit și copt, a garniturilor și sosurilor servite</p> <p>3.3.3. Însușirea abilităților de preparare a bucatelor din tocătură de pește pentru pârhoale și pentru sufleu, sortimentul, garniturile și sosurile specifice</p> <p>3.3.4. Stabilirea regulilor de servire a bucatelor din pește în dependență de tratamentul termic, normele de servire</p> <p>3.3.5. Studiarea cerințelor de</p>	<p>Completarea tabelului cu sortimentul preparatelor</p> <p>Prezentarea imaginilor</p> <p>Elaborarea fișelor tehnologice</p> <p>Studierea sortimentului de preparate</p> <p>Prezentarea imaginilor</p>	<p>12 ore</p> <p>12 ore</p>
--	--	--	-----------------------------

	<p>calitate a preparatelor din pește, termenii de valabilitate</p> <p>3.3.6.Elaborarea a câte 1 fișă tehnologică pentru fiecare tip de preparat în dependență de tratamentul termic, în perioada efectuării practicii , pentru 10 porții</p> <p>3.4. Formarea dexterităților de preparare a bucatelor din carne, a garniturilor și sosurilor servite</p> <p>3.4.1. Clasificarea preparatelor de bază din carne și asocierea cu garniturile și sosurile specifice</p> <p>3.4.2. Formarea deprinderilor de preparare a bucatelor din carne: fiartă, fiartă în apă scăzută, prăjită, înăbușită și coaptă, a garniturilor și sosurilor servite</p> <p>3.4.3. Însușirea abilităților de preparare a bucatelor din tocătură naturală de carne și a tocăturii pentru pârjoale, sortimentul , garniturile și sosurile servite</p> <p>3.4.4. Stabilirea regulilor de servire a bucatelor din carne în dependență de tratamentul termic, gramajul</p> <p>3.4.5.Studierea cerințelor de calitate a preparatelor din carne, termenii de valabilitate</p> <p>3.4.6. Elaborarea a câte 1 fișă tehnologică pentru fiecare tip de preparat în dependență de tratamentul termic, în perioada efectuării practicii , pentru 10 porții.</p>	<p>Elaborarea fișelor tehnologice</p> <p>Referatul</p>	
Întocmirea raportului			10 ore
Susținerea raportului			6 ore

VI. Sugestiile metodologice

Curriculumul are o structură flexibilă, deci poate încorpora, în orice moment al procesului educativ, noi mijloace sau resurse didactice. Pregătirea se recomandă a se desfășura în laboratoare sau/și în cabinete de specialitate, ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate conform recomandărilor menționate mai sus. Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev. 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 va pregătesc în vederea evaluării competențelor.

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.

Fișele de documentare vă reactualizează cunoștințele teoretice specifice modulului.

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 va determina, 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 va 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 va oferă posibilitatea de a demonstra inițiativă personală cadrul didactic va poate asigura îndrumare și sprijin, prin alegerea temei, eventual o scurtă informare, ca bază a investigării.

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	Echipeamente
1.	Pregătirea semipreparatelor pentru prelucrarea termica	-Recepționarea diverselor tipuri de materie primă de la depozit.	Cuve pentru spălat, mese de producere, robot universal, mașină de gătit, dulap frigorific, cuțite, tocătoare, cratițe, boluri, castroane, tigăi electrice, farfurii, tacâmuri, spumiere, ciocan pentru carne, cazane pentru fierbere, cuptor, friteuză
2	Prepararea bulioanelor	-Aprecierea calitativă a preparatelor în baza indicilor de calitate.	
3	Prepararea bucatelor lichide	-Respectarea normelor sanitaro-igienice în procesul de preparare a bucatelor	
4	Prepararea bucatelor de bază, a sosurilor și garniturilor	-Prepararea bucatelor conform cerințelor tehnologice, securității și sănătății muncii	
5	Decorarea, montarea, sezonarea preparatelor	-Respectarea normelor igienico-sanitare personale și interne, precum și de securitate în muncă	
		-Respectarea condițiilor și termenilor de păstrare a 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 securitatea și sănătatea în muncă.	lex.justice.md	Nelimitat
9.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –Москва: Экономика 1983; 2010	Biblioteca	10