



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



Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

CPB
Badura Furculiță C.

2023



Curriculum disciplinar

Unitatea de curs: **F.02.O.010 Bazele gastronomiei**

Programul de formare profesional tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: **311944 Tehnolog alimentație publică**

Numărul de credite - 4

Aprobat:

La ședința **Consiliului metodic – științific** al Colegiului Național de Comerț al ASEM,
proces – verbal nr. 04 din 19 ianuarie 2023,

Director adjunct pentru instruire și educație  Rotaru Irina

La ședința catedrei „**Comerț, Merceologie, Tehnologie**”,

proces verbal nr. 06 din 10 ianuarie 2023

Șef catedră  Nicolai Svetlana

Autor:

Slănină Adela, grad didactic întâi

Recenzenți:

S.R.L. „IL Gatto Rosso”, director

Grajidian Adrian

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Chirila Ion

Cuprinsul

I.	Preliminarii.....	3
II.	Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	3
III.	Competențele profesionale specifice unității de curs.....	4
IV.	Administrarea unității de curs.....	5
V.	Unitățile de învățare.....	5
VI.	Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	10
VII.	Studiul individual ghidat de profesor.....	10
VIII.	Lucrările practice recomandate.....	15
IX.	Sugestiile metodologice.....	16
X.	Sugestiile de evaluare a competențelor profesionale.....	18
XI.	Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	22
XII.	Resursele didactice recomandate elevilor.....	23

I. Preliminarii

Curriculumul disciplinar F.02.O.010 Bazele gastronomiei este un document reglator normativ care descrie condițiile și finalitățile de învățare pentru formarea profesională la Programul de formare profesională tehnică 72120

Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică, durata de 4 ani. Curriculumul disciplinar este instrumentul didactic pentru pregătirea tehnologilor din alimentația publică, în învățământul profesional tehnic postsecundar, care poate fi realizat posedând noțiunile de bază a procesului tehnologic, însușind și realizând circuitul tehnologic de producere a preparatelor culinare, aplicând metodele de tratare culinară a produselor alimentare, prognozând procesele de formare a calității producției alimentației publice și utilizându-le corect.

Procesul de învățământ nu este numai o acțiune de transmitere a cunoștințelor din partea profesorului și de acumulare a acestora din partea elevului, dar și un proces social și psihosocial, având ca scop pregătirea elevului pentru viață.

Unitatea de curs ce în mod obligatoriu trebuie certificată până la demararea procesului de instruire la unitatea dată este:

F.01.O.009 Tehnologii în industria alimentară.

II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională

Dezvoltarea și perfecționarea domeniului de alimentație publică într-o mare măsură este influențat de creșterea cererii consumatorilor de produse alimentare de calitate superioară și diversificată. Realizarea unor servicii moderne adaptate exigențelor consumatorilor necesită cunoașterea și utilizarea celor mai performante tehnologii culinare. Producția culinară din unitățile alimentare trebuie să asigure produse /preparate de calitate pentru a fi competitivă și pentru a se putea valorifica eficient.

Studierea acestui curs va contribui la formarea și dezvoltarea competențelor profesionale, ce corespund nivelului patru de calificare, prezentat în Cadrul Național al Calificărilor din RM, bazate pe:

- cunoștințe și principii generale din domeniul alimentației publice, pentru a poseda noțiunile de bază a procesului și a ciclului tehnologic necesar activității unei unități;
- abilități cognitive și practice de aplicare a metodelor de tratare culinară a produselor alimentare;
- prognozarea proceselor de formare a calității preparatelor, crearea condițiilor pentru realizarea etapelor ciclului tehnologic de preparare a semipreparatelor și organizare a condițiilor de păstrare a acestora pentru realizarea calitativă a preparatelor culinare.

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

unității de curs vor fi necesare pentru executarea tuturor proceselor tehnologice de preparare a producției și preparatelor culinare realizate în cadrul unităților alimentației publice. În contextul formării profesionale competențele formate și dezvoltate în cadrul unității de curs au o influență și o importanță mai accentuată în domeniul de formare a tehnicianului tehnolog în domeniul alimentației publice.

III. Competențele profesionale specifice unității de curs

În cadrul unității de curs vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe și performanțe specifice:

Nr.	Competențele specifice unității de curs	Unitățile de competență
1.	CS.1 Aplicarea cadrului legal și normativ reglator de referință în procesul de realizare a atribuțiilor profesionale	UC.1.1 Argumentarea necesității implementării tehnologiilor culinare moderne în unitățile de alimentație publică în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor UC.1.2 Identificarea și definirea noțiunilor cheie utilizate în domeniul alimentației publice
2.	CS.2 Explicarea etapelor proceselor tehnologice de prelucrare a produselor culinare	UC.2.1 Relatarea etapelor privind evoluția tehnologiei culinare UC.2.2 Descrierea procesului tehnologic UC.2.3 Identificarea etapelor circuitului tehnologic de producere
3.	CS.3 Descrierea metodelor primare și termice de prelucrare a produselor alimentare și de preparare a semipreparatelor	UC.3.1 Identificarea metodelor de prelucrare culinară: primară și termică UC.3.2 Clasificarea, descrierea și utilizarea metodelor de prelucrare culinară
4.	CS.4 Caracterizarea proceselor de formare a calității producției alimentației publice	UC.4.1 Caracteristica și importanța proceselor ce intervin la prelucrarea producției culinare UC.4.2 Clasificarea, rolul, modificările ce au loc la tratarea termică a proteinelor, glucidelor, lipidelor, vitaminelor UC.4.3 Determinarea structurii țesutului muscular al cărnii și a amidonului UC.4.4 Caracterizarea proceselor de modificare a lipidelor la fierbere și prăjire UC.4.5 Argumentarea importanței păstrării vitaminelor în urma prelucrării primare și termice
5.	CS.5 Descrierea procesului tehnologic de prelucrare a materiilor prime și prepararea semipreparatelor	UC.5.1 Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului UC.5.2 Clasificarea și rolul legumelor, peștelui, cărnii în alimentație UC.5.3 Elaborarea schemei tehnologice de prelucrare a legumelor, peștelui, cărnii UC.5.4 Explicarea importanței utilizării culinare a semipreparatelor UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea

		corespunzătoare a acestora UC.5.6 Identificarea condițiilor de păstrare a semipreparatelor UC.5.7 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare UC.5.8 Întocmirea documentelor specifice alimentației publice
--	--	---

IV. Administrarea unității de curs

Codul unității de curs	Denumirea unității de curs	Semestrul	Numărul de ore					Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct			Studiul individual		
				Teorie	Practică	Laborator			
F.02.O.010	Bazele gastronomiei	II	120	34	10	16	60	Examen	4

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut
1. Conceptul cursului Bazele tehnologiei culinare	
UC.1.1 Argumentarea necesității implementării tehnologiilor culinare moderne în unitățile de alimentație publică în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor UC.1.2 Definirea noțiunilor cheie utilizate în domeniul alimentației publice	1.1. Aspecte conceptuale, tendințe în evoluția domeniului tehnologiilor culinare 1.2. Noțiuni cheie utilizate în domeniul alimentației publice
2. Circuitul tehnologic de producere a produselor alimentare și sortimentului lor	
UC.2.1 Relatarea etapelor privind evoluția tehnologiei culinare UC.2.2 Definirea, descrierea procesului tehnologic și identificarea etapelor circuitului tehnologic de producere	2.1 Clasificarea principiilor tehnologice de producere a producției culinare 2.2 Importanța principiului de substituibilitate, compatibilitate, de echilibru 2.3 Caracteristica principiului de diminuare a pierderilor substanțelor nutritive din aliment
3. Metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare	
UC.3.1 Identificarea, caracteristica metodelor de prelucrare culinară UC.3.2 Clasificarea, descrierea metodelor, importanța, utilizarea metodelor de prelucrare culinară	3.1 Clasificarea metodelor de prelucrare culinară 3.2 Descrierea prelucrării mecanice, hidromecanice, cu schimbarea masei produsului, microbiologice a materiilor prime
4. Metodele de prelucrare termică a produselor alimentare	
UC.3.1 Identificarea, definirea, caracteristica metodelor de prelucrare culinară	4.1 Importanța sanitară a tratamentului termic 4.2 Clasificarea metodelor termice de prelucrare a

UC.3.2 Clasificarea, descrierea metodelor, importanța, utilizarea metodelor de prelucrare culinară	produselor alimentare 4.3 Procedeele de bază de tratare termică: fierberea și prăjirea 4.4 Procedee de încălzire: de suprafață și de volum
5. Procesele de formare a calității producției alimentației publice	
5.1 Procesele ce intervin la tratarea mecanică și termică a produselor culinare	
UC.4.1 Definirea, caracteristica și importanța proceselor ce intervin la prelucrarea producției culinare	5.1.1 Influența proceselor tehnologice asupra structurii și a proprietăților fizico-chimice ale produselor 5.1.2 Caracteristica proceselor ce intervin în timpul tratamentului mecanic și termic: difuzia, osmoza, hidratarea, aderența, transportul de masă termică
5.2 Modificarea proteinelor	
UC.4.2 Clasificarea, modificările ce au loc la tratarea termică a proteinelor, UC.4.3 Determinarea structurii și compoziției țesutului muscular al cărnii	5.2.1 Esența chimică a proteinelor, structura moleculelor de proteine 5.2.2 Modificările culinare a proteinelor: hidratarea, deshidratarea, denaturarea și coagularea 5.2.3 Structura și compoziția țesutului muscular al cărnii 5.2.4 Modificarea proteinelor cărnii la tratarea termică
5.3 Modificarea lipidelor	
UC.4.2 Clasificarea, rolul, modificările ce au loc la tratarea termică a lipidelor UC.4.3 Caracteristica proceselor de modificare a lipidelor la fierbere la prăjire	5.3.1. Esența chimică a lipidelor 5.3.2. Modificările lipidelor la păstrare 5.3.3. Modificarea lipidelor la fierbere și fierbere în apă scăzută 5.3.4. Modificarea lipidelor la prăjire prin metoda de bază
5.4 Modificarea glucidelor	
UC.4.2 Clasificarea, rolul, modificările ce au loc la tratarea termică a glucidelor UC.4.3 Determinarea structurii amidonului	5.4.1 Esența chimică a glucidelor, caracteristica 5.4.2 Modificarea glucidelor la tratarea termică: hidroliza fermentativă și acidă, caramelizarea, reacția de formare a melaninelor 5.4.3 Modificările amidonul: gelificarea, dextrinizarea, hidroloza fermentativă și acidă
5.5 Modificarea vitaminelor	
UC.4.2 Clasificarea, modificările ce au loc la tratarea termică a vitaminelor UC.4.5 Argumentarea importanței prelucrării primare și termice pentru păstrarea vitaminelor	5.5.1 Modificarea vitaminelor hidrosolubile la prelucrarea mecanică și termică 5.5.2 Modificările vitaminelor liposolubile în timpul tratamentului termic 5.5.3 Metodele de păstrare a vitaminelor la prelucrarea culinară
6. Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor și ciupercilor și prepararea semipreparatelor	
UC.5.3 Descrierea schemei tehnologice de prelucrare a legumelor UC.5.4 Explicarea utilizării culinare a semipreparatelor UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea corespunzătoare a acestora UC.5.6 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare	6.1 Schema tehnologică de prelucrare primară a legumelor 6.2 Procesul tehnologic de prelucrare primară a cartofilor, prepararea semipreparatelor 6.3 Procesul tehnologic de prelucrare a rădăcinoaselor, prepararea semipreparatelor 6.4 Utilizarea rațională a deșeurilor din legume

pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare UC.5.7 Identificarea condițiilor de păstrare a semipreparatelor	
7. Procesul tehnologic de prelucrare primară a peștelui, produselor marine și preparare a semipreparatelor	
7.1. Prelucrarea peștelui cu schelet osos	
UC.5.3 Descrierea schemei tehnologice de prelucrare a peștelui cu schelet osos UC.5.4 Explicarea utilizării culinare a semipreparatelor UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea corespunzătoare a acestora UC.5.6 Identificarea condițiilor de păstrare a semipreparatelor UC.5.7 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare	7.1.1 Prelucrarea primară a peștelui: metodele de decongelare și macerare a peștelui 7.1.2 Procesul tehnologic de prelucrare a peștelui cu schelet osos 7.1.3 Metodele de tranșare a peștelui, prepararea semipreparatelor în dependență de mărime și utilizarea culinară
7.2 Prelucrarea peștelui cu schelet cartilaginos și prepararea semipreparatelor	
UC.5.1 Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului UC.5.3 Descrierea schemei tehnologice de prelucrare a peștelui UC.5.4 Explicarea importanței utilizării culinare a semipreparatelor UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea corespunzătoare a acestora UC.5.6 Identificarea condițiilor de păstrare a semipreparatelor UC.5.7 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare UC.5.8 Întocmirea documentelor specifice alimentației publice	7.2.1 Caracteristica etapelor procesului tehnologic de prelucrare a peștelui cu schelet cartilaginos 7.2.2 Particularitățile de prelucrare a cegăi 7.2.3 Prepararea semipreparatelor din pește cu schelet cartilaginos, utilizarea culinară 7.2.4 Prelucrarea și utilizarea deșeurilor alimentare
8. Procesul tehnologic de prelucrare primară a cărnii, subproduselor și preparare a semipreparatelor	
8.1 Prelucrarea mecanică a cărnii	
UC.5.1 Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului UC.4.1 Caracterizarea proceselor ce intervin la decongelarea cărnii UC.5.3 Descrierea schemei tehnologice de prelucrare a cărnii UC.5.4 Explicarea utilizării culinare a semipreparatelor UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și	8.1.1 Schema tehnologică de prelucrare mecanică a cărnii: decongelarea, spălarea, zvântarea, tranșarea trunchiului, măcelărirea secțiunilor transversale 8.1.1 Calcularea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea corespunzătoare a acestora

utilizarea corespunzătoare a acestora UC.5.6 Identificarea condițiilor de păstrare a semipreparatelor UC.5.7 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare UC.5.8 Întocmirea documentelor specifice alimentației publice	
8.2. Prelucrarea carcaselor de bovină	
UC.5.1 Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului UC.5.3 Descrierea schemei tehnologice de prelucrare a cărnii UC.5.4 Explicarea utilizării culinare a semipreparatelor UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea corespunzătoare a acestora UC.5.6 Identificarea condițiilor de păstrare a semipreparatelor UC.5.7 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare UC.5.8 Întocmirea documentelor specifice alimentației publice	8.2.1 Tranșarea carcaselor de bovină. 8.2.2 Utilizarea culinară a cărnii, sortarea 8.2.3 Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor din carne de bovină: bucăți mari, porționate și mici, utilizarea culinară 8.2.4 Caracteristica, cerințe față de calitate, condițiile și durata păstrării
8.3. Prelucrarea carcaselor vitelor mici	
UC.5.1 Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului UC.5.3 Descrierea schemei tehnologice de prelucrare a cărnii UC.5.4 Explicarea utilizării culinare a semipreparatelor UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea corespunzătoare a acestora UC.5.6 Identificarea condițiilor de păstrare a semipreparatelor UC.5.7 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare UC.5.8 Întocmirea documentelor specifice alimentației publice	8.3.1 Schema tehnologică de tranșare a carcaselor vitelor mici: ovină și porcină, caracteristica. Întrebuințarea culinară a tranșelor 8.3.2 Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor: bucăți mari, porționate și mici. 8.3.3 Cerințele față de calitate, condițiile și durata păstrării
8.4. Prelucrarea tocăturii din carne	
UC.5.1 Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului UC.5.3 Descrierea schemei tehnologice de prelucrare a cărnii UC.5.4 Explicarea utilizării culinare a semipreparatelor	8.4.1 Procesul tehnologic de preparare a tocăturii naturale din carne 8.4.2 Sortimentul semipreparatelor din tocătură naturală, cerințe de calitate, durata păstrării 8.4.3 Procesul tehnologic de preparare a tocăturii din carne pentru pârjoale

UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea corespunzătoare a acestora UC.5.6 Identificarea condițiilor de păstrare, enumerarea cerințelor față de calitatea a semipreparatelor UC.5.7 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare UC.5.8 Întocmirea documentelor specifice alimentației publice	8.4.4 Sortimentul semipreparatelor din tocătură pentru pârhoale, caracteristica, cerințe față de calitate, durata păstrării
9. Procesul tehnologic de prelucrare primară a păsărilor vânatului, iepurilor și prepararea a semipreparatelor	
9.1 Prelucrarea păsărilor domestice	
UC.5.1 Asigurarea calității proceselor și produselor specifice domeniului UC.5.3 Descrierea schemei tehnologice de prelucrare a cărnii UC.5.4 Explicarea utilizării culinare a semipreparatelor UC.5.5 Determinarea cantității de deșeuri în timpul efectuării proceselor tehnologice și utilizarea corespunzătoare a acestora UC.5.6 Identificarea condițiilor de păstrare, enumerarea cerințelor față de calitatea a semipreparatelor UC.5.7 Asigurarea condițiilor igienico-sanitare pe parcursul procesului tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare UC.5.8 Întocmirea documentelor specifice alimentației publice	9.1.1 Procesul tehnologic de prelucrare primară a păsărilor domestice 9.1.2 Procesul tehnologic de preparare a semifabricatelor din pasăre, sortimentul, cerințele față de calitate, durata păstrării

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr.	Unitățile de învățare	Numărul de ore				Studiul individual
		Total	Contact direct			
			Teorie	Practică	Laborator	
1.	Conceptul cursului Bazele tehnologiei culinare. Circuitul tehnologic de producere a produselor alimentare	8	2	-	-	6
2.	Metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare	6	2	-	-	4
3.	Metodele de prelucrare termică a produselor alimentare	13	4	2	-	7
4.	Procesele de formare a calității producției alimentației publice	24	10	-	-	14
5.	Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor și ciupercilor și prepararea semipreparatelor	14	2	2	4	6
6.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a	16	4	2	4	6

	peștelui, produselor marine și preparare a semipreparatelor					
7.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a cărnii, subproduselor și preparare a semipreparatelor	23	8	2	4	9
8.	Procesul tehnologic de prelucrare primară a păsărilor, vânatului, iepurilor și preparare a semipreparatelor	16	2	2	4	8
	Total	120	34	10	16	60

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materiile pentru studiul individual	Produsele de elaborat	Modalitățile de evaluare	Termenii de realizare
1. Bazele gastronomiei			
1.1 Evoluția tehnologiei culinare, direcțiile de evoluție	Cercetarea etapelor evoluției tehnologiei culinare, direcțiile de dezvoltare	Prezentări	Săptămâna 1
2. Principiile circuitului tehnologic			
2.1 Principiile utilizării producerii, caracteristica lor 2.2 Proprietățile tehnologice ale materiei prime în unitățile alimentației publice	Caracterizarea principiilor utilizării producerii și proprietăților tehnologice ale materiei prime în unitățile alimentației publice	Prezentări, elaborarea schemei de clasificare a principiilor utilizării producerii	Săptămâna 1
3. Metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare			
3.1 Metodele de schimb de masă: noțiune, caracteristica 3.2 Metodele chimice de prelucrare culinară, noțiune, caracteristica 3.3 Metodele biochimice de prelucrare culinară, noțiune, caracteristica 3.4 Metodele microbiologice de prelucrare culinară, noțiune, caracteristica	Caracterizarea metodele de prelucrare culinară a produselor alimentare, elaborarea schemelor de clasificare a metodelor și analiza metodelor aplicate la prelucrarea produselor culinare în unitățile de alimentație publică	Prezentări de scheme, tabele	Săptămâna 2
4. Procedeele de tratare termică			
4.1 Procedeele combinate de tratare termică, caracteristica 4.2 Procedeele auxiliare de tratare termică, caracteristica	Caracterizarea procedeelor combinate și auxiliare de tratare termică și utilizarea în practica culinară de preparare a bucatelor	Prezentări	Săptămâna 3
5.1. Modificările proteinelor principalelor grupe de produse			
5.1.1. Structura țesuturilor peștelui și proteinele lui 5.1.2. Proteinele ouălor, modificarea lor la prelucrarea culinară 5.1.3. Proteinele laptelui, modificarea	Caracterizarea structurii și compoziția țesuturilor peștelui și argumentarea modificării proteinelor produselor alimentare în	Prezentarea structurii, tabele	Săptămâna 5

lor la prelucrarea culinară 5.1.4. Proteinele legumelor, fructelor și produselor cerealiere la prelucrarea culinară	practica culinară		
5.2. Modificările lipidelor la tratamentul termic			
5.2.1. Modificările lipidelor la prăjirea în multă fri, caracteristica 5.2.2. Influența proceselor de modificare a lipidelor asupra valorii nutritive și calității produselor culinare	Caracterizarea și argumentarea modificărilor lipidelor la prăjirea în fri și influența lor asupra valorii nutritive și a produselor	Prezentare	Săptămâna 6
5.3. Modificarea glucidelor			
5.3.1. Amidonul modificat, utilizarea în practica culinară 5.3.2. Înmuiera țesutului vegetal Acțiunea factorilor externi la înmuiera țesutului vegetal (temperatura, reacția mediului, proprietățile produselor)	Caracterizarea utilizării amidonului modificat și structura țesutului vegetal, acțiunea factorilor asupra înmuierii	Scheme Prezentare	Săptămâna 7
5.4. Modificările substanțelor colorante, gustative și aromatice			
5.4.1. Substanțele colorante și modificarea coloranților naturali: flavonilor, pigmentilor sfeclei, carotenelor, clorofilei și mioglobinei. Acțiunea asupra calității produselor, formarea substanțelor noi 5.4.2. Substanțele gustative și aromatice, caracteristica, formarea substanțelor noi 5.4.3. Modificarea substanțelor minerale, caracteristica	Caracterizarea și argumentarea modificărilor coloranților, substanțelor gustative, aromatice, minerale și acțiunile asupra calității produselor	Referate	Săptămâna 8
6.1. Prelucrarea diferitor tipuri de legume			
6.1.1. Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor vărzoase și prepararea a semipreparatelor 6.1.2. Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor bulbifere și preparare a semipreparatelor 6.1.3. Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor cu fruct și preparare a semipreparatelor 6.1.4. Procesul tehnologic de prelucrare a legumelor de desert și preparare a semipreparatelor 6.1.5. Prelucrarea legumelor frunzoase	Caracterizarea procesului tehnologic de prelucrare a legumelor vărzoase, bulbifere, cu fruct, de desert, a legumelor frunzoase și argumentarea formelor de tăiere și utilizarea culinară a semifabricatelor	Scheme tehnologice Tabele	Săptămâna 9
6.2. Prepararea semipreparatelor din legume			
6.2.1. Prelucrarea legumelor pentru umplut, folosirea deșeurilor 6.2.2. Producerea centralizată a semipreparatelor de legume,	Analiza schemei tehnologice de preparare a semipreparatelor centralizate din legume și de prelucrare a	Scheme tehnologice Tabele	Săptămâna 10

caracteristica, cerințe de calitate 6.2.3.Procesul tehnologic de prelucrare a ciupercilor proaspete, uscate, conservate, caracteristica	legumelor pentru umplut. Explicarea metodelor de prelucrare a ciupercilor		
7.1. Prelucrarea unor specii de pește			
7.1.1.Particularitățile prelucrării unor soiuri de pește (cambula, navaga, trescă, știucă, pește sabie, hecul argintiu, marinca, limba-de-mare, stavridul, merluciu argintiu, batogul, corozbina, vivipară) caracteristica lor 7.1.2.Prelucrarea peștelui fără solzi (mihașul, somonul, țiparul, lupul-de mare, chișcarii, peștele zoources), caracteristica	Analiza particularităților de prelucrare a peștelui fără solzi și a unor specii de pești cu schelet osos	Scheme tehnologice Tabele	Săptămâna 11
7.2. Prepararea masei tocate din pește			
7.2.1.Procesul tehnologic de preparare a masei tocate de pește pentru pârjoale, compoziția tocăturii 7.2.2.Sortimentul semipreparatelor din tocătură pentru pârjoale, caracteristica, cerințe de calitate, durata păstrării 7.2.3.Procesul tehnologic de preparare a tocăturii de pește pentru sufleu, compoziția tocăturii 7.2.4.Sortimentul de semipreparate din tocătură pentru sufleu, caracteristica, cerințe de calitate, durata păstrării	Elaborarea schemei tehnologice de preparare a masei tocate de pește pentru pârjoale și pentru sufleu și caracterizarea semipreparatelor preparate din masa tocata	Scheme tehnologice Tabele	Săptămâna 12
7.3. Prepararea centralizată a semipreparatelor din pește și prelucrarea produselor marine			
7.3.1.Prelucrarea centralizată a semipreparatelor din pește: „pește de tranșare specială necongelat”, din sturioni-secții fără cartilajul dorsal din tocătură de pește, caracteristica, cerințe de calitate, termeni de păstrare 7.3.2.Prelucrarea fructelor marine, caracteristica, folosirea culinară	Elaborarea schemei tehnologice de preparare centralizată a semipreparatelor din pește și analiza prelucrării fructelor de mare	Scheme tehnologice Tabele Prezentări	Săptămâna 12
8.1. Prelucrarea subproduselor			
8.1.1.Subprodusele din carne livrate la unitățile alimentației publice, clasificarea, caracteristica 8.1.2. Schema prelucrării primare a subproduselor, caracteristica, întrebuintarea culinară	Elaborarea schemelor tehnologice de prelucrare a subproduselor din carne	Scheme tehnologice Prezentări	Săptămâna 13
8.2. Prelucrarea animalelor sălbatice			
8.2.1.Procesul tehnologic de prelucrare a carcaselor animalelor sălbatice, caracteristica, folosirea culinară 9.2.2.Procesul tehnologic de prelucrare	Elaborarea schemelor tehnologice de prelucrare a animalelor sălbatice și a purcelușilor	Scheme tehnologice Prezentări	Săptămâna 13

a purcelușilor, folosirea culinară			
8.3. Producerea centralizată a semipreparatelor din carne			
8.3.1. Procesul tehnologic de preparare centralizată a semipreparatelor din carne de bovină, ovină și porcină, caracteristica operațiilor 8.3.2. Sortimentul de semipreparate preparate industrializat: bucăți mari, porționate, mici și din masă tocată. 8.3.3. Caracteristica lor, transportarea, livrarea, cerințe de calitate, durata păstrării	Elaborarea schemei tehnologice de preparare centralizată a semipreparatelor din carne Caracterizarea sortimentului de semipreparate din carne industrializate	Schema tehnologice Tabele Prezentări	Săptămâna 13
8.4. Prelucrarea oaselor			
8.4.1. Procesul de prelucrare a oaselor 8.4.2. Folosirea culinară și tehnică a oaselor, caracteristica	Caracterizarea procesului de prelucrare a oaselor și utilizarea lor	Referate	Săptămâna 14
9.1. Procesul tehnologic de prelucrare a vânatului			
9.1.1. Procesul tehnologic de prelucrare a vânatului, caracteristica operațiilor 9.1.2. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor din vânat, caracteristica, cerințe de calitate.	Elaborarea schemei tehnologice de prelucrare a vânatului și caracterizarea semipreparatelor	Schema tehnologică Tabele Referate	Săptămâna 14
9.2. Procesul tehnologic de prelucrare a iepurilor de casă			
9.2.1. Procesul tehnologic de prelucrare a iepurilor de casă, caracteristica operațiunilor 9.2.2. Procesul tehnologic de preparare a semipreparatelor din iepure de casă, caracteristica, cerințe față de calitate, durata păstrării.	Elaborarea schemei tehnologice de prelucrare a iepurilor de casă și caracterizarea semipreparatelor	Schema tehnologică Tabele Prezentarea	Săptămâna 14
9.3. Prepararea masei tocate din pasăre			
9.3.1. Procesul tehnologic de preparare a masei tocate pentru pârjoale din pasăre, caracteristica compoziției, sortimentul de semipreparate, caracteristica, cerințe față de calitate 9.3.2. Procesul tehnologic de preparare a masei tocate pentru sufleu, sortimentul de semipreparate, cerințe față de calitate, durata păstrării	Elaborarea schemei tehnologice de preparare a tocăturii pentru pârjoale și pentru sufleu și caracterizarea semipreparatelor	Schema tehnologică Tabele Prezentarea	Săptămâna 15
9.4. Prelucrarea păsărilor domestice			
9.4.1. Procesul tehnologic de producere a semipreparatelor din pasăre preparate în mod centralizat, caracteristica operațiunilor 9.4.2. Sortimentul de semipreparate din pasăre preparate în mod centralizat, cerințe față de calitate, durata păstrării	Elaborarea schemei tehnologice de preparare a semipreparatelor de pasăre în mod centralizat și caracterizarea semipreparatelor	Schema tehnologică Tabele Prezentări	Săptămâna 15

VIII. Lucrările practice/de laborator recomandate

Nr. d/o	Unitățile de învățare	Lista lucrărilor practice/de laborator	Ore
1.	Determinarea prelucrării termice de bază, combinate și auxiliare folosite în practica culinară.	Lucrare practică nr.1 Prelucrarea termică a produselor alimentare	2
2.	Calcularea teoretică a masei brută, netă, cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a diferitor tipuri de legume.	Lucrare practică. nr.2 Estimarea consumului de materie primă și randamentului semipreparatelor la prelucrarea legumelor și ciupercilor	2
3.	Aprecierea calității legumelor livrate. Prelucrarea primară a legumelor și prepararea semipreparatelor în dependență de întrebuințarea culinară. Realizarea diferitor forme de tăiere. Aprecierea cantității de deșeuri.	Lucrare de laborator nr.1 Prelucrarea primară a legumelor	4
4.	Calcularea materiei prime, cantității de semipreparate în dependență de mărimea peștelui, metodei de tranșare, condiția livrării	Lucrare practică nr.3 Estimarea consumului de materie primă și randamentului semipreparatelor la prelucrarea peștelui și fructelor de mare	2
5.	Aprecierea calității peștelui livrat. Tranșarea peștelui și prepararea semipreparatelor în dependență de mărime și întrebuințarea culinară. Aprecierea cantității de deșeuri.	Lucrare de laborator nr.2 Prelucrarea primară a peștelui	4
6.	Aprecierea cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a cărnii, masei brută, netă, cantității de semipreparate în dependență de specia cărnii și categoria de îngroșare, utilizarea.	Lucrare practică nr.4 Estimarea consumului de materie primă și randamentului semipreparatelor la prelucrarea cărnii și subproduselor	2
7.	Tranșarea carcaselor de carne conform schemei tehnologice. Prepararea semipreparatelor din carne. Prepararea tocăturii naturale și pentru pârhoale și a semipreparatelor , aprecierea randamentului și calității.	Lucrare de laborator nr.3 Prelucrarea mecanică a cărnii	4
8.	Aprecierea cantității de deșeuri la prelucrarea mecanică a păsărilor, vânatului și iepurilor, masei brută, netă în dependență de specie, condiția de livrare, categoria de îngroșare	Lucrare practică nr.5 Estimarea consumului de materie primă și randamentului semipreparatelor la prelucrarea păsărilor domestice, vânatului și iepurilor	2
9.	Prelucrarea primară a păsărilor și prepararea semipreparatelor : carcase întregi, din fileu de pasăre, porționate, bucăți mici. Prelucrarea subproduselor. Aprecierea calității.	Lucrare de laborator nr.4 Prelucrarea mecanică a păsărilor	4
	Lucrări practice		10
	Lucrări de laborator		16
	Total		26

IX. Sugestiile metodologice

Curriculumul disciplinar F.02.O.010 Bazele gastronomiei orientează proiectarea activității educaționale, organizarea și desfășurarea procesului de predare a cunoștințelor și formarea abilităților practice și atitudinilor în vederea formării competențelor profesionale generale și specifice, corespunzătoare standardului ocupațional.

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

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

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

Metodele interactive asigură o instruire dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională, care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și abilităților practice sunt: *demonstrația, observația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, lucrare de laborator, 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 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 înălțuririi (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.

Jocul de rol este o metodă de învățare activă, bazată pe explorarea experienței participanților, oferindu-le un scenariu în care fiecare persoană are un anumit rol de jucat. Elementul principal al acesteia este discuția și învățarea mai mult din propria noastră experiență și din a celorlalți.

Diagrama Venn reprezintă una sau mai multe mulțimi și o relație logică între acestea. Mulțimile sunt reprezentate sub forma unor cercuri. Zona de suprapunere a doua cercuri conține elemente comune ambelor mulțimi și reprezintă o a treia mulțime. Cercurile care nu se întretaie reprezintă mulțimi fără elemente comune.

Ciorchinele este o metoda de brainstorming neliniară care stimulează găsirea conexiunilor dintre idei și care presupune următoarele etape:

- Se scrie un cuvânt/tema (care urmează a fi cercetat/cercetata) în mijlocul tablei.
- Se notează toate ideile, sintagmele sau cunoștințele care vin în minte în legătură cu tema respectiva în jurul acestui cuvânt, trăgându-se linii între acestea și cuvântul inițial.
- Pe măsură ce se scriu cuvinte, idei noi, se trag linii între toate ideile care pot fi conectate.
- Activitatea se oprește când se epuizează toate ideile sau când s-a atins limita de timp acordată.

Pe lângă strategiile și metodele didactice, un rol important le revine mijloacelor didactice moderne care motivează elevii pentru învățare și formează competențele profesionale. Pentru realizarea obiectivelor și dezvoltarea competențelor profesionale, se recomandă utilizarea *mijloacelor audiovizuale* și anume: *computerul, notebook-ul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, softurile educaționale* etc. Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt *mijloacele didactice ilustrative: fișe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a bucătarului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, scheme tehnologice de preparare a bucatelor* etc.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr.	Produsele pentru măsurarea competențelor	Criteriile de evaluare a produselor
1.	Demonstrarea	Corectitudinea ipotezei. Corectitudinea concluziei. Corectitudinea metodei de demonstrație. Originalitatea metodei de demonstrație. Corectitudinea raționamentelor. Calitatea prezentării textuale și grafice
2.	Problematizarea	Înțelegerea problemei. Documentarea în vederea identificării informațiilor necesare în rezolvarea problemei. Formularea și testarea ipotezelor. Stabilirea strategiei rezolutive.

		Prezentarea si interpretarea rezultatelor.
3.	Proiectul	Validitatea proiectului - gradul in care acesta acoperă unitar si coerent, logic si argumentat tema propusa. Completitudinea proiectului - felul in care au fost evidențiate conexiunile si perspectivele interdisciplinare ale temei, competentele si abilitățile de ordin teoretic si practic si maniera in care acestea servesc conținutului științific. Elaborarea si structura proiectului - acuratețea, rigoarea si coerenta demersului științific, logica si argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. Calitatea materialului folosit in realizarea proiectului, bogăția si varietatea surselor de informare, relevanta si actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul in abordarea temei sau in soluționarea problemei.
4.	Studiul de caz	Corectitudinea interpretării studiului de caz propus. Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora; Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat. Corectitudinea lingvistică a formulărilor. Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză. Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz. Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea. Logica sumarului. Referința la programe. Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate; Noutatea și valoarea științifică a informației. Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor. Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului. Originalitatea studiului, a formulării și a realizării. Personalizarea (să nu fie lucruri copiate). Aprecieră critică, judecată personală a elevului. Corectitudinea interpretării studiului de caz propus. Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora. Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat. Corectitudinea lingvistică a formulărilor. Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz.
5.	Brainstorming-ul	Definirea problemei Investigarea definiției - problemă

		Definirea scopului ca soluție a problemei Identificarea resurselor și limitelor (constrângerilor) Identificarea strategiilor care sunt similare sau au legătură unele cu altele Rezumarea deciziilor de grup
6.	Creativitatea	Persoanele creative tind să fie independente, nonconformiste în gândire și acțiune, sunt relativ neinfluențate de alții; Capacitatea de a observa ceea ce este neobișnuit și diferit, de a vedea potențiale nerealizate în situații date, de a observa asemănări și analogii în experiențe diferite Aptitudinea de a lăsa la o parte sistemele ferm structurate și stabilite Dizolvarea sintezelor existente și de a utiliza elementele și concepțiile în afara contextelor inițiale, pentru a crea noi combinații, noi sisteme de relații. Prezentarea originalității în gândire și idei, vederea lucrurilor în modalități noi. Persoanele creative sunt curioase, entuziaste, optimiste

X. Sugestiile de evaluare a competențelor profesionale

Pedagogia axată pe competențe orientează vectorul evaluării spre o evaluare continuă/formativă:

- prin motivarea elevilor și realizarea feed-back-ului;
- prin stimularea la elevi a capacității de autoevaluare formativă (autoevaluarea formativă reprezintă procesul prin care elevul însuși este pus să judece calitatea lucrului său în raport cu obiectivele definite și cu criteriile de apreciere propuse);
- prin formarea deprinderilor de evaluare reciprocă (evaluarea reciprocă constituie un proces de interacțiune evaluativă orientat spre emiterea unor judecăți de valoare în bază unor criterii prestabilite);
- prin evidențierea succesului, realizând astfel principiul centrării pe personalitatea celui evaluat.

Valoarea evaluării formative constă în formarea permanent, continuă a competențelor la elevi reflectate în standardele educaționale. În acest context, în activitatea didactică va reuși acel profesor, care va oferi la fiecare lecție un set de sarcini didactice pe nivele, elaborate în contextul taxonomiilor corespunzătoare, fapt ce va permite valorificarea la maximum a potențialului intelectual al fiecărui elev. Prin sarcini didactice de divers nivel de dificultate, profesorul orientează și dirijează activitatea de studiere a elevilor, evidențiază ce și cum trebuie să învețe, formându-le un stil de muncă intelectuală. Evaluarea realizată astfel elimină caracterul de „surpriză” al rezultatelor. Ea nu se efectuează în scop de „sanționare” ci permite autoevaluarea rezultatelor obținute, transformând elevul în subiect al propriei formări.

În procesul de evaluare continuă la clasă în cadrul lecțiilor la unitatea de curs F.02.O.010 Bazele gastronomiei se vor folosi atât metode tradiționale de evaluare: chestionări orale și scrise, cât și metode interactive-investigații, lucrări practice și de laborator, portofoliul etc. utilizate în vederea evaluării capacităților elevilor de a aplica anumite cunoștințe teoretice, precum și a gradului de stăpânire a priceperilor și deprinderilor de ordin practic.

Evaluarea va viza eficacitatea cunoștințelor prin prisma raportului obiectivelor proiectate și rezultatele obținute de către elevi în activitatea de învățare. Se vor utiliza următoarele tipuri de evaluări:

a) *evaluarea formativă* ce presupune verificarea sistematică pe parcursul tuturor activităților didactice. Se dezvoltă la elevi cunoștința procesului propriei lor formări și are o funcție de feed-back.

b) *evaluarea sumativă* este mai complexă, pentru că trebuie să furnizeze informații despre nivelul de pregătire a elevilor la sfârșitul semestrului. Ea exercită o funcție de bilanț.

Într-o piață concurențială a muncii, instituția de învățământ are obligația să-i ajute pe fiecare dintre elevii săi să-și formeze o imagine corectă despre sine și să-și stabilească scopuri în viață (în carieră, îndeosebi) în raport cu posibilitățile lui reale. În aceste condiții, evaluarea se face pe parcursul activităților de predare/învățare pentru a cunoaște care este stadiul formării profesionale și la ce nivel se situează ea, în raport cu obiectivele proiectate și cu așteptările.

Probele de evaluare a competențelor, în baza situațiilor de problemă de la viitoarele locuri de muncă:

- selectarea materiilor prime principale și auxiliare pentru prepararea preparatelor culinare;
- pregătirea utilajului tehnologic pentru lucru;
- măsurarea și cântărirea materiilor prime;
- calcularea materiei prime necesare;
- elaborarea fișelor tehnologice;
- mecanizarea și automatizarea muncii;
- îmbunătățirea calității produselor și a condițiilor sanitaro – igienice;
- organizarea locului de muncă, respectarea cerințelor igienice și a normelor cu privire la tehnica securității;

În calitate de **produse pentru măsurarea competenței** se vor folosi, după caz:

acte normative ce reglementează cerințele tehnice și de exploatare a utilajului tehnologic; pașaportul tehnic și de exploatare a utilajelor;

- documentația normativ tehnică conform specificațiilor propuse;
- inventar și ustensile;

Criteriile de evaluare a produselor pentru măsurarea competenței vor include:

- corespunderea specificațiilor tehnice;
- productivitatea muncii;
- respectarea cerințelor ergonomice;
- respectarea cerințelor de securitate la locul de muncă.
- claritate în întocmirea documentelor;
- corectitudinea interacțiunii cu colegii și superiorii;
- corectitudinea interacțiunii cu consumatorii.

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Cerințele față de sălile de curs	
Pentru orele teoretice	Sală de clasă/ Proiector
Pentru orele de laborator	Laborator dotat cu utilaje, ustensile și inventar tehnologic
Cerințele față de laboratorul tehnologic	
Utilaje	Mașină de curățat legume, mașină de tăiat legume, robot universal, mașină de tocat carne, malaxor, mașină de gătit, dulap frigorific
Vase și ustensile	Cuțite, tocătoare, cratițe, boluri, castroane, tigăi, site, farfurii, tacâmuri, butuc pentru tăierea cărnii, linguri, fierăstrău pentru oase, spumiere, răzătoare, ciocan pentru carne, zdrobitor
Materii prime	Legume, carne de pasăre și de măcelărie, pește
Echipamente sanitare	Halate, bonete, mănuși, șorțuri, încălțăminte corespunzătoare
Lista materialelor didactice	Rețetare, fișe tehnologice, mostre, reviste de specialitate

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa
1.	Anfimova N.A., Arta culinară, Chișinău: ed. „Lumina”, 1990	Biblioteca CNC al ASEM În cabinet de specialitate
2.	Brumar Constanța, Mariana Manole, Procese de bază în alimentație, editura CDPRESS , București, 2018.	Biblioteca CNC
3.	Bârcă Adriana. Gastronomie și gastrotehnie. Suceava: ed. Universitatea Ștefan cel Mare, 2011.	Biblioteca CNC În cabinet de specialitate
4.	Kovaliov N.I., Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău: ed. „Lumina”, 1990	Biblioteca CNC al ASEM În cabinet de specialitate
5.	Mihai Ștefania, Carmen Ionești, „Turism și alimentație”, editura CDPRESS, București, 2010.	Biblioteca CNC
6.	https://www.madrm.gov.md https://chamber.md/ https://www.legis.md/	Navigare pe internet