



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin- Furculiță C.

15 decembrie 2023

Curriculumul disciplinar

F.06.O.014 Organizarea producerii

Programul de formare profesională tehnică:

72120 Tehnologia alimentației publice

Calificarea: **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 12 decembrie 2023
Director adjunct pentru instruire și educație Rotaru Rotaru Irina

La ședința **Consiliului metodic – științific** al Colegiului Cooperatist din Moldova,
proces – verbal nr. 2 din 29 noiembrie 2023
Director adjunct pentru instruire și educație Baran Baran Tatiana

La ședința catedrei "**Comerț, Merceologie, Tehnologie**",
proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023
Șef catedră Nicolai Nicolai Svetlana

La ședința catedrei "**Tehnologie, merceologie și chimia produselor alimentare**"
proces verbal nr. 04 din 10 noiembrie 2023
Șef catedră Cojocari Cojocari Galina

Autori:

Slănină Adela, grad didactic unu, Colegiul Național de Comerț al ASEM
Cojocari Galina, grad didactic unu, Colegiul Cooperatist din Moldova

Recenzenți:

S.R.L. IL „Gatto Rosso”, director

Grajidian Adrian

S.R.L. „Cialcris”, administrator

Chirila Ion

Cuprins

I. Preliminarii.....	4
II. Motivația, utilitatea unității de curs pentru dezvoltarea profesională.....	4
III. Competențele profesionale specifice unității de curs.....	6
IV. Administrarea unității de curs.....	7
V. Unitățile de învățare.....	7
VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	11
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	12
VIII. Lucrările practice recomandate.....	15
IX. Sugestii metodologice.....	17
X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	18
XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	20
XII. Resursele didactice recomandate elevilor.....	20

I. Preliminarii

Curriculumul disciplinar **F.06.O.014 Organizarea producerii** este un document normativ și obligatoriu pentru realizarea procesului de pregătire a elevilor conform Planului de învățământ nr.SC-07/22,ord.nr.339 din 18.05.2022 pentru elevii de la PPT Tehnologia alimentației publice, calificarea 311944 Tehnolog alimentație publică.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competenței profesionale specifice în raport cu particularitățile individuale ale acestuia în calitate de subiect al procesului educațional, în cunoașterea și aprofundarea cunoștințelor teoretice în domeniul socio-educativ, dezvoltând experiențe individuale în procesul de studiere și pregătirea viitorilor specialiști pe piața muncii.

La nivel de calificare instituțiile promovează cunoștințe și aptitudini ce sporesc abilitatea elevilor în domeniul alimentației publice, dezvoltând experiențe profesionale, consolidând și aplicând ulterior aceste cunoștințe teoretice acumulate pe parcursul anilor de studii.

Unitățile de curs ce în mod obligatoriu trebuie certificate până la demararea procesului de instruire la modulul în cauză sunt:

F.01.O.09 Tehnologii în industria alimentară;

F.02.O.010 Bazele gastronomiei;

F.03.O.011 Microbiologia, sanitară și igiena în unitățile de alimentație publică;

F.03.O.013 Utilaje în unitățile de alimentație publică;

S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Printre grijile și preocupările populației se numără pregătirea și realizarea produselor pentru a asigura alimentația organismului. De-a lungul timpului se rețin o mulțime de aspecte și momente care se referă la această activitate și din care rezultă că modul de organizare a producerii în unitățile de alimentație publică reprezintă o problemă cotidiană. Problema pregătirii produselor alimentare, consumate de fiecare individ, a modului de procurare, prelucrare, prezentare și servire au constituit întotdeauna un avantaj al societății.

Curriculumul disciplinar **F.06.O.014 Organizarea producerii** se centrează pe dezvoltarea abilităților și aptitudinilor profesionale ale elevilor, oferind o bază solidă de cunoștințe și aptitudini practice necesare desfășurării activității în unitățile alimentației publice, contribuind astfel la formarea lor profesională.

Studierea acestei unități de curs va contribui la formarea și dezvoltarea de competențe profesionale ce corespund nivelului patru de calificare:

- cunoștințe de bază, principii, procese și concepte generale din domeniul organizării producerii și funcționării diferitor tipuri de unități de alimentație publică;

- abilități cognitive și practice necesare pentru aprovizionarea cu materie primă și mărfuri, recepționarea acestora după cantitate și calitate, planificarea operativă și documentația tehnologică, organizarea interioară în secțiile de producere, respectarea condițiilor sanitaro – igienice în secții;
- organizarea rațională a proceselor tehnologice în cadrul unităților de alimentație publică, prin studierea și implementarea tehnologiilor moderne.
- asumarea responsabilității pentru organizarea muncii personalului de producere, alegerea și aranjarea corectă a forțelor de muncă, respectarea cerințelor igienice și a normelor cu privire la tehnica securității.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre organizarea producerii în diverse tipuri de unități de alimentație publică. De asemenea, ele vor fi de un real folos în activitatea profesională a tehnicianului tehnolog, în special, în activitățile cerute la locul de muncă în cadrul unităților de alimentație publică.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestei unități de curs vor fi necesare pentru atingerea unităților de curs orientate spre analiza calității produselor alimentare, după cum urmează:

S.05.O.020 Chimia produselor alimentare

S.06.A.036 Tehnici de calcul

S.07.L.050 Proiectarea tehnologică

S.05.O.020 Preparate și garnituri

III. Competențele profesionale specifice unității de curs

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

Nr. ord.	Competențe specifice	Unități de competențe
1	CS1. Organizarea activității de alimentație publică. Utilizarea cunoștințelor din domeniul alimentației în diverse situații de producere cu referință la organizarea activității de profil la agenții economici.	UC1. Respectarea cadrului legal și normativ reglator privind prestarea serviciilor de alimentație publică UC2. Studierea conceptelor, noțiunilor, funcțiilor de organizare și funcționare a întreprinderilor de alimentație publică UC3. Caracteristica clasificării și tipizării diverselor unități de alimentație publică UC4. Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiserie-cofetărie
2	CS2. Organizarea aprovizionării cu materie primă și mărfuri la întreprinderile de alimentație publică și realizarea procesului de recepționare a acestora, perfectarea documentelor ce atestă cantitatea și calitatea materiilor prime și mărfurilor	UC4. Efectuarea planificării operative și elaborarea diferitor tipuri de meniu în unități de alimentație publică UC5. Întocmirea documentației tehnologice specifice în domeniul alimentației publice

3	CS3. Modalități de organizare a sectorului de producere, planificarea și amenajarea grupelor de încăperi în diverse unități de alimentație publică conform fluxului tehnologic	UC6. Organizarea muncii personalului de producție culinară UC7. Organizarea producției în secțiile de prelucrare a materiilor prime UC8. Organizarea producției în secțiile de finisare UC9. Organizarea producției în secțiile specializate UC10. Organizarea producției în secțiile anexe UC11. Aplicarea formelor de control asupra activității unităților de alimentație publică.
---	--	--

IV. Administrarea unității de curs

Codul unității de curs	Denumirea unității de curs	Semestrul	Numărul de ore			Modalitate de evaluare	Numărul de credite	
			Total	Contact direct				Lucrul individual
				Prelegeri	Practică			
F.06.O.014	Organizarea producerii	VI	120	40	20	60	Examen de promovare	4

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut
1. Conceptul și importanța unității de curs Organizarea producerii	
UC1.1. Stabilirea aspectelor conceptuale ale organizării producerii în unitățile de alimentație publică, scopului și obiectivele principale. UC1.2. Reglementarea activităților în alimentația publică și perspectivele ei de dezvoltare. UC1.3. Identificarea etapelor procesului de producție culinară. UC1.4. Argumentarea implementării programului tehnico – științific în alimentația publică.	1.1. Aspecte conceptuale ale unității de curs, „Organizarea producerii”. Scopul și obiectivele principale. 1.2. Rolul organizării producerii în alimentația publică și perspectivele ei. 1.3. Căile de creștere a productivității în UAP. Perspectivele implementării programului tehnico – științific în alimentația publică. Etapele procesului de producție culinară.
2. Organizarea producerii și clasificarea unităților de alimentație publică	
UC2.1. Stabilirea importanței social - economice a unităților alimentației publice. UC2.2. Analizarea formei de organizare a producerii și metodei de comercializare a unităților de alimentație publică. UC2.3. Reflectarea asupra interconexiunii și influenței celor trei funcții conexe la unități de alimentație publică. UC 2.4. Identificarea particularităților distinctive ale activității unităților de alimentație publică. UC2.5. Reglementarea și clasificarea tipurilor unităților alimentației publice.	2.1. Noțiuni generale cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică. 2.2. Forma de organizare a producerii și metoda de comercializare în UAP. Îndeplinirea funcțiilor conexe în unitate, combinarea, interconexiunea și influența lor. 2.3. Particularitățile distinctive ale activității UAP. Specializarea, cooperarea și combinarea producerii în alimentația publică. 2.4. Clasificarea unităților alimentației publice, după diverse criterii.

UC2.6. Caracterizarea unităților alimentației publice.	
UC2.7. Argumentarea factorilor ce se iau în considerație la determinarea tipurilor de UAP.	
3. Aprovizionarea cu mărfuri și materii prime a întreprinderilor și unităților de alimentație publică	
UC3.1. Argumentarea necesității aprovizionării în activitatea de producere a unităților alimentației publice. UC3.2. Reflectarea principiilor și cerințelor de organizare a procesului de aprovizionare UC3.3. Descrierea aprovizionării cu materiile prime și mărfuri. Precizarea surselor de aprovizionare și graficelor de aprovizionare. UC3.4 Descrierea tipurilor de aprovizionare a unităților alimentației publice și necesarului de mărfuri și materie primă la UAP; UC3.5 Stabilirea metodelor de livrare a materiilor prime și mărfurilor. Stocurile de mărfuri. UC3.6 Identificarea rolul contractului economic, ordinea de întocmire, tipurile de contracte. UC3.7 Caracterizarea activității de expediție, forme de recepționare, pregătire și transportare a materiei prime și mărfurilor.	3.1.Importanta aprovizionarii ritmice și continue în activitatea de producere a UAP. 3.2.Cercetarea cererii de mărfuri și serviciile populației. Identificarea principalilor furnizori. Sursele de aprovizionare. 3.3.Tipurile de aprovizionare: centralizate și descentralizate, metodele de livrare a materiilor prime și mărfurilor. 3.4. Stabilirea stocurilor de mărfuri și necesarului de materie prima și semipreparate. 3.5. Rolul contractului economic în aprovizionarea cu mărfuri și materie primă, tipurile de contracte, ordinea de întocmire. 3.6.Organizarea activității expediției, recepționarea comenzilor, pregătirea materiei prime, mărfurilor și transportarea lor.
4. Planificarea operativă și documentația tehnologică	
UC4.1.Stabilirea importanței planificării operative în cadrul unităților de alimentație publică; UC4.2.Identificarea planului meniu în diverse unități de alimentație publică; UC4.3.Definirea notiunii de meniu și prezentarea artistică, ordinea de prezentare a preparatelor în meniu. UC4.4.Identificarea factorilor de care se ține cont la elaborarea unui meniu. UC4.5.Enumerarea și caracteristica tipurilor de meniu, particularitățile distinctive a diferitor tipuri de meniu. UC4.6.Identificarea tipurilor de recetare și preiscurante destinația și caracteristica lor. UC4.7.Argumentarea destinației fișelor tehnologice și fișelor de calcul, forma de îndeplinire și oformare.	4.1.Conținutul și importanța planificării operative a activității UAP. 4.2. Alcătuirea planului meniu, criteriile ce stau la baza întocmirii planului meniu. 4.3.Caracteristica meniului ca program de lucru a întreprinderii.Factorii ce influențează întocmirea meniului. 4.4.Destinația și tipurile de meniuri, caracteristica lor. 4.5.Ordinea de aranjare a bucatelor în meniu în dependență de tipul întreprinderii. 4.6.Caracterisrica documentației tehnologice la UAP.
5. Organizarea și planificarea procesului de producere la unități de alimentație publică	
UC 5.1.Identificarea organizării sectorului de producere conform procesului tehnologic. UC 5.2. Determinarea principiilor de amplasare	5.1.Noțiuni de organizare a sectorului de producție și structura lui. Componenta grupelor încăperelor de producere.

rațională a grupelor încăperilor de producere.. UC5.3. Definirea noțiunii de normare a muncii; UC5.4. Stabilirea noțiunii de normă de timp, normă de muncă, normă de deservire, normă de dirijare; UC 5.5. Analizarea metodelor de normare a muncii. UC 5.6. Determinarea metodelor de studiere și măsurare a timpului de lucru; UC5.7. Reflectarea condițiilor de muncă asupra productivității muncii.	5.2. Cerințele principale față de amplasarea rațională și organizarea sectorului de producere. 5.3. Noțiuni generale despre normarea muncii: normă de timp, normă de muncă, normă de deservire, normă de dirijare. 5.4. Metodele de normare a muncii. 5.5. Graficul – orar de prezentare la lucru, diversitatea lor. Programul de lucru a întreprinderilor alimentației publice.
6. Organizarea muncii personalului de producere	
UC6.1. Descrierea organigramei generale în cadrul unităților de alimentație publică;. UC6.2. Stabilirea necesarului de personal în baza unor analize complexe. UC6.3. Identificarea locurilor de muncă și procedeele de munca la diferite unități; UC6.4. Analizarea factorilor ce influențează organizarea locurilor de muncă UC6.5. Examinarea fișelor de post personalului de producție. UC6.6. Argumentarea condițiilor de muncă, disciplina și securitatea muncii, respectarea cerințelor sanitaro-igienice la UAP.	6.1. Caracteristica organizării muncii personalului de producție . 6.2. Principii de ergonomie aplicabile în unitățile de alimentație publică. 6.3. Caracteristica locurilor de muncă conform diferitor criterii. 6.4. Organizarea rațională a locului de muncă. 6.5. Diviziunea funcțională a muncii.
7. Organizarea producerii în secțiile de prelucrare primară a materiei prime și semipreparatelor	
UC7.1. Stabilirea destinației încăperilor de producere, cerințe față de organizarea producerii în ele; UC7.2. Descrierea cerințelor față de amplasarea și amenajarea secțiilor de prelucrare primară; UC7.3. Repartizarea mărfurilor și materiei prime la secțiile de prelucrare primară; UC7.4. Identificarea liniilor tehnologice de prelucrare inițială a legumelor, cărnii, peștelui, păsărilor (prepararea s/f și păstrarea lor); UC7.5. Determinarea utilajului și inventarul tehnologic în secțiile de prelucrare primară, marcarea și păstrarea lui; UC7.6. Descrierea locurilor de muncă, cerințe față de organizare și amplasarea lor; UC7.7. Argumentarea calificării lucrătorilor în secțiile de prelucrare primară, regimul de lucru.	7.1. Destinația încăperilor de producere. Cerințele de bază față de organizarea producerii în secții. 7.2. Organizarea producerii în secția de prelucrare a legumelor, amplasarea secției. Utilajul mecanic și nemecanic, amplasarea lui conform procesului tehnologic. Inventarul și ustensilele secției. Calificarea lucrătorilor. 7.3. Schema organizării procesului tehnologic în secția Legume. Semipreparate: locurile de muncă și operațiile tehnologice și echipamentele secției. 7.4. Organizarea lucrului în secția de prelucrare primară a cărnii și peștelui. Amplasarea și amenajarea secției. Liniile tehnologice în secție. Organizarea sectoarelor de lucru. Utilajul în secție, inventarul și ustensilele folosite, marcarea și păstrarea lor. 7.5. Schema organizării procesului tehnologic în secția Carne-pește, locurile de muncă și operațiile tehnologice și echipamentele secției. 7.6. Calificarea lucrătorilor în secția de prelucrare a cărnii și peștelui.

8. Organizarea lucrului în secțiile de fabricație	
UC8.1.Stabilirea cerințelor față de amplasarea și amenajarea secțiilor de fabricație; UC8.2.Identificarea liniilor tehnologice de pregătire pentru fiecare secție de finisare; UC8.3.Determinarea utilajului mecanic, nemecanic și frigorific al secțiilor, inventarul și ustensivele necesare, marcarea și păstrarea lor; UC8.4 .Descrierea locurilor de muncă, cerințe față de organizare și amplasarea lor; UC8.5.Argumentarea calificării personalului de producere, regimul de lucru a lor; UC8.6.Determinarea particularităților de organizare a lucrului secțiilor calde și reci la întreprinderi cu capacități mici.	8.1.Organizarea lucrului în secția Bucate calde. 8.2 Organizarea lucrului în secția de Bucate reci.. 8.3. Organizarea lucrului în secțiile culinare. Destinația secției, amplasarea și regimul de lucru. Tipurile secțiilor culinare. Organizarea sectoarelor de lucru. Organizarea locurilor de muncă.
9. Organizarea lucrului în secțiile specializate. Secțiile de patiserie și cofetărie	
UC9.1.Stabilirea cerințelor față de amplasarea și amenajarea secțiilor de specializate. UC9.2. Identificarea procesului tehnologic în încăperile secțiilor specializate; UC9.3.Determinarea utilajului mecanic, nemecanic și frigorific al secțiilor, inventarul și ustensivele necesare, marcarea și păstrarea lor; UC9.4. Descrierea locurilor de muncă, cerințe față de organizare și amplasarea lor; UC9.5. Argumentarea calificării personalului de producere, regimul de lucru a lor.	9.1.Organizarea producerii în secția Patiserie, amplasarea și regimul de lucru. 9.2. Organizarea locurilor de muncă a brutarilor și calificarea lui. 9.3.Organizarea producerii în secția Cofetărie. 9.4. Organizarea locurilor de muncă a cofetarilor și calificarea personalului.
10. Organizarea lucrului secțiilor anexe	
UC.10.1. Stabilirea cerințelor față de amplasarea și amenajarea secțiilor anexe; UC10.2. Determinarea utilajului mecanic și nemecanic al secțiilor, inventarul și ustensivele necesare; UC10.3. Regimul sanitar la secțiile anexe, dozarea substanțelor de curățire ; UC10.4. Determinarea particularităților de folosire a detergenților și soluțiilor dezinfectante. UC10.5. Stabilirea cerințelor de colectare și utilizare a deșeurilor.	10.1 Organizarea lucrului în secția de spălare a veselei. Amplasarea și regimul de lucru. 10.2 Dotarea secției cu utilajul nemecanic, amplasarea lui, inventarul și ustensivele necesare. 10.3 Organizarea lucrului în spălare a vaselor de bucătărie. Amplasarea secției.
11. Organizarea lucrului în secția de distribuie și secția de tăiere a pâinii	
UC.11.1. Stabilirea cerințelor față de amplasarea și amenajarea liniilor de distribuie; UC.11.2.Identificarea echipamentelor ce formează liniile de distribuie, utilajul și inventarului necesar;	11.1. Amplasarea liniilor de distribuie în diverse unități de alimentație publică, cerințele față de amenajarea lor 11.2.Formele de autoservire în conformitatea cu specificul UAP și tipurile de achitare;

UC.11.3. Determinarea formelor de autoservire și tipurile de achitare la liniile de distribuire; UC.11.4. Caracterizarea tipurilor liniilor mecanizate în unitățile de alimentație publică; UC.11.5. Identificarea procesului tehnologic în secția de tăiere a pâinii. UC.11.6. Argumentarea organizării locurilor de munca în secția de tăiere a pâinii și la liniile de distribuire, calificarea distribuitorilor.	11.3. Caracterizarea liniilor mecanizate 11.4. Organizarea locului de muncă la liniile de distribuire 11.5. Amplasarea secției de tăiere a pâinii, cerințele față de amenajarea lor și dotarea lor.
12. Controlul asupra activității întreprinderilor de alimentație publică	
UC12.1. Identificarea importanței petrecerii controlului la unități de alimentație publică; UC12.2. Definirea noțiunii de control la UAP; UC12.3. Caracterizarea organelor de control. UC12.4. Descrierea particularităților de dirijare a calitatii produselor în alimentația publică UC12.5. Analizarea petrecerii triajului la unități de alimentație publică; UC12.6. Identificarea componenței comisiei de triaj, drepturile și obligațiunile ei. UC12.7. Stabilirea ordinii de desfășurare a triajului, aprecierea calității bucatelor conform standardelor și condițiilor tehnice; UC12.8. Analizarea registrului de triaj, completarea lui.	12.1. Importanța și conținutul, organele de control: de stat și departamental. 12.2. Tipurile de control efectuat la UAP. 12.3. Triajul produselor culinare. Componența comisiei. Ordinea de petrecere a triajului și aprecierii calității bucatelor. Registrul de triaj

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr. crt.	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Prelegeri	Practică	
1	Conceptul și importanța unității de curs Organizarea producerii	6	2	-	4
2	Organizarea producerii și clasificarea unităților de alimentație publică	12	4	-	8
3	Aprovizionarea cu mărfuri și materii prime a unităților de alimentație publică	10	4	2	4
4	Planificarea operativă și documentația tehnologică	10	4	2	4
5	Organizarea și planificarea procesului de producere la unitățile de alimentație publică	8	2	2	4
6	Organizarea muncii personalului de producere	6	2	-	4
7	Organizarea producerii în secțiile de prelucrare primară a materiilor prime și a semipreparatelor	18	6	4	8
8	Organizarea lucrului în secțiile de producție	18	6	4	8
9	Organizarea lucrului în secțiile specializate. Secțiile	8	2	2	4

	de patiserie și cofetărie				
10	Organizarea lucrului în secțiile anexe	6	2	-	4
11	Organizarea lucrului în secția de distribuire și secția de tăiere a pâinii	8	2	2	4
12	Controlul activității întreprinderilor de alimentație publică	10	4	2	4
	Total	120	40	20	60

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
1. Conceptul și importanța unității de curs Organizarea producerii			
1.1. Descrierea perspectivelor implementării programului tehnico – științific în alimentația publică	Portofoliul PPT	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 1
2. Organizarea producerii și clasificarea unităților de alimentație publică			
2.1. Reglementarea tipurilor unităților de alimentație publică și caracteristica lor	Portofoliul	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 2
2.2.Descrierea principiilor amplasării rețelei întreprinderilor de alimentație publică	Studiul de caz PPT	Prezentarea studiului	Săptămâna 2
3. Aprovizionarea cu mărfuri și materie prime a întreprinderilor și unităților de alimentație publică			
3.1.Recepționarea produselor alimentare conform calității și cantității. Perfectarea documentelor în caz de atestare a deficitului la recepția produselor alimentare sau încălcării condițiilor furnizării	Portofoliul	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 3
3.2.Recepționarea mărfurilor la UAP. Normele de dotare a întreprinderii cu utilaj, inventar, veselă, tacâmuri, lenjerie, îmbrăcăminte de lucru. Ordinea recepționării utilajului, inventarului și veselei	Portofoliul PPT	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 3
3.3. Organizarea activității depozitelor. Caracteristica și cerințele față de ele. Regimul de păstrare a produselor. Eliberarea produselor din depozite. Inventarul și instrumentele utilizate	Portofoliul PPT Tabel	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 3

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
3.4. Caracterizarea ambalajelor și funcțiile lor. Criteriile de clasificare, marcarea și circulația ambalajelor. Recepția ambalajelor și exploatarea lor. Instrumentele folosite la deschiderea ambalajelor	Portofoliul PPT Scheme	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 3
4. Planificarea operativă și documentația tehnologică			
4.1. Consecutivitatea aranjării a bucatelor în meniu. Cerințele față de oformarea și prezentarea artistică a diferitor tipuri de meniului. 4.2. Reglamentele documentației tehnologice. Tipurile de rețitare a bucatelor și produselor culinare, destinația și caracteristica lor. 4.3. Analizarea fișele tehnologice, destinația lor, ordinea de întocmire și oformare. 4.4. Descrierea tipurilor de preiscurante, destinația, utilizarea, oformarea lor.	Portofoliul PPT Scheme	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 4
5. Organizarea și planificarea procesului de producere la unitățile de alimentație publică			
5.1. Stabilirea cerințelor față de amplasarea și legăturile interfuncționale între încăperile de producere. 5.2. Caracterizarea normării muncii. Metodele de studiere și măsurare a timpului de lucru: cronometrarea; fotografierea zilei de muncă; fotocronometrarea; observarea instantanee a timpului de muncă. 5.3. Caracterizarea productivității muncii la unitățile de alimentație publică.	Portofoliul PPT Scheme Tabel	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 5
6. Organizarea muncii personalului de producere			
6.1. Descrierea organigramei personalului în unitățile de alimentație publică, calitățile profesionale. 6.2. Principalele atribuții profesionale ale bucătarului și șefului de producere	Portofoliul PPT Scheme	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 6
7. Organizarea producerii în secțiile de prelucrare primară a materiilor prime și semipreparatelor			

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
7.1. Descrierea organizării producerii centralizate a semifabricatelor din legume în secțiile specializate la combinatele de producere a semipreparatelor, liniile de prelucrare, sortimentul semipreparatelor. Folosirea rațională a deșeurilor.	Portofoliul PPT Scheme Tabel	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 7
7.2. Distingerea organizării producerii în secția de prelucrare primară a Cărnii la întreprinderi de preparare a semifabricatelor (semipreparatele fabricate, procesul tehnologic de prelucrare a cărnii, schema tehnologică de preparare, păstrare și transportare). Utilajul și inventarul secției. Organizarea muncii în secție.	Portofoliul PPT Scheme Tabel	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 8
7.3. Descrierea organizării producerii semipreparatelor în secția Pește la întreprinderi de preparare a semifabricatelor (semipreparatele fabricate, procesul tehnologic de prelucrare a peștelui, schema tehnologică de preparare, păstrare și transportare). Utilajul și inventarul secției. Organizarea muncii în secție.	Portofoliul PPT Scheme Tabel	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 8
7.4. Distingerea organizării producerii semipreparatelor în secția de prelucrare a Păsărilor la întreprinderi de preparare a semifabricatelor (semipreparatelor preparate, procesul tehnologic de prelucrare a cărnii, schema tehnologică de preparare, păstrare și transportarea semipreparatelor). Utilajul și inventarul secției. Organizarea muncii în secție.	Portofoliul PPT Scheme Tabel	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 8
7.5. Descrierea organizării producerii în secția de finisare a semipreparatelor. Destinația, amplasarea, regimul de lucru al secției. Sectoarele secției, cerințele față de ele. Dotarea secției cu utilajul mecanic, nemecanic și frigorific, amplasarea lui, inventarul și ustensiele necesare. Organizarea locurilor de muncă. Calificarea personalului.	Portofoliul PPT Scheme	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 9
8. Organizarea lucrului în secțiile de fabricație			

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
8.1. Elaborarea schemei de organizare a procesului tehnologic în secția Bucate calde, locurile de muncă și operațiile tehnologice și echipamentele secției.	Portofoliul PPT Scheme	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 10
8. Elaborarea schemei de organizare a procesului tehnologic în secția Bucate reci, locurile de muncă și operațiile tehnologice și echipamentele secției.	Portofoliul PPT Scheme	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 10
9 .Organizarea lucrului în secțiile specializate. Secțiile de patiserie și cofetărie			
9.1 Elaborarea schemei de organizare a procesului tehnologic în secția Cofetărie, locurile de muncă și operațiile tehnologice și echipamentele secției.	Portofoliul PPT	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 11
10 .Organizarea lucrului secțiilor anexe			
10.1.Schema organizării procesului tehnologic în secția de spălare a veselei, locurile de muncă și operațiile tehnologice și echipamentele secției.	Portofoliul PPT Scheme	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 12
11. Organizarea lucrului în secția de distribuire și secția de tăiere a pâinii			
11.1. Caracterizarea liniilor mecanizate în unități de alimentație publică 11.2. Descrierea lucrului în secțiile de tăiere a pâinii, amplasarea secției, utilajul și inventarul utilizat. Micșorarea deșeurilor la tăierea pâinii, folosirea ei rațională.	Portofoliul PPT Scheme	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 13
12 .Controlul asupra activității întreprinderilor de alimentație publică			
12.1 Determinarea rolului sfatului culinar în îmbunătățirea calității preparatelor culinare. 12.2. Caracterizarea triajului în masă. Condica de sugestii și reclamații ca formă a controlului. 12.3. Argumentarea masurilor față de bucătarii ce încalcă regulile de preparare și dozarea a bucatelor;	Portofoliul PPT Tabel	Prezentarea portofoliu	Săptămâna 14

VIII. Lucrările practice recomandate

Nr. d/o	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice	Ore
1.	Aprovizionarea cu mărfuri și materie prime a întreprinderilor și unităților de	Lucrare practică nr.1 Examinarea actelor legislative, ce atestă cantitatea și calitatea mărfurilor recepționate de	2

	alimentație publică	la furnizor sau producător. Întocmirea actelor de necorespondență a calității sau a neajunsului produselor alimentare.	
2.	Planificarea operativă și documentația tehnologică	Lucrare practică nr.2 Elaborarea diversilor tipuri de meniu și întocmirea planului meniu în corespundere cu sortimentul minim și sezonul indicat. Calcularea materiei prime conform planului meniu. Completarea bonului de livrare pentru depozit.	2
3.	Organizarea și planificarea procesului de producere la unitățile de alimentație publică	Lucrare practică nr.3 Organizarea rațională a procesului de producere planificarea sectoarelor și secțiilor în diferite UAP. Calculul eficacității timpului de lucru și a graficului – orar de prezentare la serviciu.	2
4.	Organizarea producerii în secțiile de prelucrare primară a materiei prime și semipreparatelor	Lucrare practică nr.4 Calcularea și alegerea utilajului mecanic și nemecanic pentru secțiile de prelucrare primară și amplasarea lui conform fluxului tehnologic.	2
		Lucrare practică nr.5 Calcularea numărului necesar de personal în secțiile de prelucrare primară.	2
5.	Organizarea lucrului în secțiile de fabricație	Lucrare practică nr.6 Calcularea numărului necesar de personal în secțiile de fabricație.	2
		Lucrare practică nr.7 Calcularea și alegerea cazanelor pentru fierberea bulionului, supelor, garniturilor conform planului meniu.	2
6.	Organizarea lucrului în secțiile specializate. Secțiile de patiserie și cofetărie	Lucrare practică nr.8 Calcularea numărului necesar de personal în secțiile de patiserie și cofetărie. Alegerea utilajului mecanic și nemecanic și amplasarea lui conform fluxului tehnologic.	2
7.	Organizarea lucrului în secția de distribuire	Lucrare practică nr.9 Distingerea liniilor de distribuire la întreprinderile cu acces liber și întreprinderile cu acces limitat. Calculul lungimii liniilor de distribuire în secțiile de finisare.	2
8.	Controlul activității întreprinderilor de alimentație publică	Lucrare practică nr.10 Întocmirea și analiza actelor de control a calității bucatelor finite. Perfectarea rezultatelor, examinarea condiției de sugestii și reclamații.	2
În total			20

IX. Sugestii metodologice

Dezvoltarea și perfecționarea domeniului de alimentație publică, într-o mare măsură este influențată de tipurile de unități de alimentație publică și trebuie să corespundă nivelului general de dezvoltare a comunității.

În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor profesionale la unitatea de curs **F.06.O.014 Organizarea producerii**, vor fi aplicate metodele de predare-învățare ce asigură dezvoltarea și consolidarea celor trei componente ale competențelor: cunoștințe, abilități și atitudini.

Strategiile, metodele și tehnicile utilizate în procesul de formare a competențelor se vor realiza în cadrul unor forme de organizare a acțiunii didactice, cum ar fi: *activități frontale, activități în grup și activități individuale*.

Aceste forme de activitate prezintă anumite valențe formative: activitatea în grup contribuie la formarea competenței de preparare, dezvoltând și abilități de parteneriat, de cooperare, colaborare, luare de decizii etc., iar activitatea individuală dezvoltă abilități de acțiune independentă, autoinstruire, responsabilitate etc.

La alegerea strategiilor didactice se va ține cont de următorii factori: scopurile și obiectivele propuse; conținuturile stabilite; resursele didactice, nivelul de pregătire inițială și capacitățile elevilor, competențele ce trebuie dezvoltate.

Se recomandă utilizarea într-o cât mai mare măsură a *învățării centrate pe elev*. În acest caz profesorul are doar rolul de facilitator, comunicator, colaborator, implicând activ pe cel ce învață. Se vor promova metode activ – participative, centrate pe elev, care dezvoltă gândirea, încurajează participarea elevilor, dezvoltă creativitatea și realizează o comunicare multidirecțională.

Profesorul va utiliza următoarele metode, procedee și tehnici de predare-învățare:

- prelegerea, explicația, conversația euristică, dialogul;
- observația;
- munca independentă;
- simularea (a diverselor situații întâlnite în activitatea și viața reală);
- jocul de rol ;
- exercițiul, discuțiile în grup care stimulează critica;
- învățarea prin proiecte (elaborarea unor mini proiecte cu teme date și o anumită structură sugerată de către cadrul didactic);
- studiul de caz;
- studierea materialelor de specialitate

Variatatea metodelor de predare-învățare-evaluare va asigura asimilarea mai lesne a materiei și servește ca instrument de stimulare a interesului elevilor față de disciplină și specialitate. Studiul individual ghidat de profesor va fi realizat pentru fiecare unitate de conținut, propunându-le elevilor în acest scop sarcini individualizate. Se recomandă aplicarea metodelor interactive de lucru cu elevii, cum ar fi discuția, comunicarea reciprocă, prezentarea.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Axarea procesului de învățare/predare/evaluare pe competențe presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire structurată în trei tipuri de evaluări: *inițială*, *formativă* și *sumativă*.

Activitățile de evaluare la unitatea de curs **F.06.O.014 Organizarea producerii** vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

Evaluarea inițială va fi realizată la începutul unui program de instruire (an școlar, semestru, unitate de învățare), prin intermediul probelor orale (dialogul), elevii având posibilitatea să-și argumenteze răspunsul. Evaluarea inițială destinată identificării capacităților de învățare ale elevilor, nivelului de pregătire al acestora, motivația pentru învățare, nivelul la care s-au format deprinderile de muncă intelectuală și gradul de dezvoltare al acestora, vocabularul comercial format, disponibilitățile de comunicare și relaționare etc.

Evaluare formativă va fi realizată pe tot parcursul semestrului, asigurând o periodicitate eficientă procesului de formare profesională, destinată identificării punctelor tari și slabe ale instruirii, determinând o analiză suficient de obiectivă a mecanismelor și cauzelor eșecului sau succesului școlar, prin intermediul testelor, studiului de caz, referatelor, lucrărilor practice și realizării de proiecte din domeniul activității comerciale.

Evaluarea sumativă sau finală va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs **F.06.O.014 Organizarea producerii** este examen.

Pentru a eficientiza procesele de evaluare, înainte de a demara evaluările propriu-zise, se va aduce la cunoștința elevilor tematica lucrărilor, modul de evaluare (bareme/grile/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr.	Produse	Criterii de evaluare a produselor
1.	Portofoliul	Validitatea portofoliului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă. Completitudinea portofoliului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului tematicii. Elaborarea și structura portofoliului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului tematic, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. Calitatea materialului folosit în realizarea portofoliului, bogăția și varietatea

		surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce portofoliu în abordarea temei sau în soluționarea problemei.
2.	Proiectul	Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă. Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic și maniera în care acestea servesc conținutului științific. Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor. Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei.
3.	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). Aprecieri 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.
4.	Referatul	Corespunderea referatului temei Profundimea și completitudinea dezvoltării temei Adecvarea la conținutul surselor primare Coerența și logica expunerii Utilizarea dovezilor din sursele consultate Gradul de originalitate și de noutate Modul de structurare a lucrării Justificarea ipotezei legate de tema referatului

		Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
5.	Tabelul	Foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop.
6.	Schemă	Operațiile sau fazele procesului tehnologic, ordonate într-o firească succesiune care stă la baza realizării unui tip de preparat.

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru asigurarea formării competențelor ce trebuie formate și dezvoltate în cadrul unității de curs *Organizarea producerii*, trebuie asigurat un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev.

Cerințe față de sălile de curs	
Pentru orele teoretice	Sală de clasă dotată cu mobilier, tablă interactivă, proiector multimedia, calculator
Pentru orele practice	Calculator, fișe de lucru, rețetar

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa
1.	Brumar C., Pascali E., Turism și alimentație- București, Editura Didactică și Pedagogică, 2011.	Biblioteca
2.	Coman Gh., Gh.Bujoreanu .Organizarea, planificarea și conducerea U.A.P. –București: Editura Didactică și Pedagogică, 1980. –429p	Biblioteca
3.	Deseatnicov Olga, Nina Mija, Mircea Bernic. Organizarea și dotarea tehnică a U.A.P.- Chișinău:, UTM 2005.- 106p.	Biblioteca
4.	Deseatnicov Olga, Nina Mija, Mircea Bernic. Proiectarea U.A.P.- Chișinău:, UTM 2010.- 106p.	Biblioteca
5.	Florea C. Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică. - București: Editura Tehnică, 1985. - 270p.	Biblioteca
6.	Nicolescu R. Tehnologia activității în restaurant și bar. –București: Editura Turism, 1985. –248p.	Biblioteca
7.	Panova L.A. Organizarea producerii la U.A.P. În întrebări de examen și răspunsuri.- Moscova: editura Dașcov i K. 2007.-320 p.	Biblioteca

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa
8.	Stavrositu S. Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri. – Iași: Editura Polirom, 2014.-542 p.	Biblioteca
9.	Bucura Dana Alice, Auxiliar curricular pentru „Amenajarea spațiilor de producție culinară și de patiseri – cofetărie”	Internet