



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM



Aprob

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM,

C. Budurina

Budurina Furculiță C.

2023



Curriculumul stagiului de practică

P.02.O.028 Practica de inițiere în specialitate

Programul de formare profesională 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. 05 din 12 mai 2023

Director adjunct pentru instruire și educație  Rotaru Irina

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

proces verbal nr. 10 din 03 aprilie 2023

Șef catedră  Nicolai Svetlana

Autor:

Temciuc Oxana, gradul didactic întâi

Recenzenți:

VG Event Prim SRL, director

Olaru Victoria

S.R.L. RalRux, administrator

Iațco Stela

Cuprinsul

I.	Preliminarii	4
II.	Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională.....	4
III.	Competențele profesionale specifice stagiului de practică.....	5
IV.	Administrarea stagiului de practică	5
V.	Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică	6
VI.	Sugestiile metodologice.....	10
VII.	Sugestiile de evaluare a stagiului de practică	11
VIII.	Cerințele față de locurile de practică	13
IX.	Resursele didactice recomandate elevilor	14

I. Preliminarii

Curriculumul P.02.O.028 Practica de inițiere în specialitate reprezintă documentul care descrie condițiile organizării și desfășurării stagiului de practică, precum și performanțele exprimate în competențe, sarcini și activități realizate, ce trebuie atinse în conformitate cu planul de dezvoltare profesională.

Stagiul de practică este parte integrantă obligatorie a procesului educațional și se realizează în conformitate cu Planul de învățământ, la programul de formare profesional tehnic 72120 Tehnologia alimentației publice, care are drept scop formarea competențelor profesionale, consolidarea cunoștințelor teoretice însușite în cadrul programului și formarea / dezvoltarea / consolidarea abilităților practice în concordanță cu Curriculumul stagiului la practică. Rolul deosebit al stagiului de practică constă și în crearea unor condiții favorabile de integrare mai rapidă a elevilor în activitatea practică.

P.02.O.028 Practica de inițiere în specialitate familiarizează elevii cu bazele programului de formare profesională și asigură obținerea deprinderilor primare în cadrul domeniului. Acest tip de practică se realizează în instituții de învățământ profesional tehnic, laboratoare, ateliere, unități de producție ale instituțiilor de învățământ profesional tehnic sau la entități economice de profil (cantină, cafenea, restaurant, bar etc.).

La stagiul de practică de inițiere în specialitate elevii, vor aplica cunoștințele și abilitățile de la unitățile de curs precum:

- F.01.O.009 Tehnologii în industria alimentară
- F.02.O.010 Bazele gastronomiei
- S.01.L.042 Merceologia produselor alimentare

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

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Scopul stagiului de practică este consolidarea, aprofundarea și extinderea cunoștințelor teoretice și practice, obținute de către elevi în procesul de instruire în colegiu în baza studierii unităților de curs de specialitate și a competențelor profesionale obținute în urma activității la întreprinderile de alimentație publică.

Întreaga activitate desfășurată în perioada stagiului de practică vizează pregătirea elevilor în vederea integrării socio-profesionale eficiente într-o societate în continuă schimbare. Astfel, pe parcursul practicii vor fi dezvoltate competențe necesare și utile în activitatea profesională a tehnicianului după cum urmează:

- Cunoașterea actelor normative care reglementează activitatea profesională;
- Obținerea deprinderilor practice în domeniul organizării muncii în unitățile alimentației publice;
- Analiza organoleptică a materiei prime, semipreparatelor și a preparatelor culinare după miros, gust, aromă, consistență, culoare, în conformitate cu normele în vigoare;
- Însușirea metodelor de prelucrare primară și de îmbunătățire a aspectului produselor, precum: compoziția chimică, aroma, culoarea, consistența și valoarea nutritivă;
- Cunoașterea structurii și compoziției produselor sau modificările pe care acestea le suportă în timpul prelucrării primare;
- Formarea deprinderilor de activitate profesională independentă în condițiile socio-economice reale .

Realizarea cu succes a stagiului de practică **P.02.O.028 Inițiere în specialitate** va crea precondiții de studiere a unităților de curs:

S.04.O.018 Preparate lichide și sosuri;

S.05.O.019 Preparate și garnituri;

S.05.O.020 Chimia produselor alimentare;

S.06.O.021 Preparate de bază de pește și carne;

P.04.O.029 Practica tehnologică I.

III. Competențele profesionale specifice stagiului de practică

CS.1 Coordonarea proceselor de lucru în sectorul de producție;

CS.2 Gestionarea documentelor normativ-tehnice de evidență internă;

CS.3 Coordonarea procesului de achiziționare, repartizare, depozitare a materiei prime;

CS.4 Implementarea proceselor tehnologice prietenoase mediului;

CS.5 Coordonarea activității sectorului de producere pentru prelucrarea primară a materiei prime, pregătirea semipreparatelor.

III. Administrarea stagiului de practică

Codul stagiului de practică	Denumirea stagiului de practică	Semestrul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
P.02.O.028	Practica de inițiere în specialitate	II	4	120	mai-iunie	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	4

V. Descrierea procesului de desfășurare a stagiului de practică

Activitățile/Sarcinile de lucru	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Durata de realizare
I. Baza legislativă specifică domeniului de activitate			
UC1.1. Studiarea HG nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică: S1.1.1. selectarea și însușirea noțiunilor generale din HG nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică S1.1.2. studiarea regulilor specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică S1.1.3. descrierea Nomenclatorului-tip al unităților de alimentație publică	P1.1.1. Glosar de noțiuni generale din HG nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică. P1.1.2. Fișa de lucru cu privire la descrierea regulilor specifice de prestare a serviciilor de alimentație publică (Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007) P1.1.3. Tabel privind verificarea existenței în unitățile de alimentație a echipamentelor specifice nivelului de calificare	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	4 ore
UC1.2. Studiarea Legii privind securitatea și sănătatea în muncă, nr. 186 din 10 iulie 2008: S1.2.1. studiarea cerințelor de bază în domeniul securității și sănătății în muncă, tipuri de instructaje și modul de desfășurare S1.2.2. studiarea cerințelor sanitaro-igienice a tehnicianului	P1.2.1. Tabel privind tipurile de instructaje și modul de desfășurare al acestora P1.2.2. Fișa de lucru privind cerințele sanitaro-igienice a tehnicianului	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	4 ore
UC1.3. Identificarea cerințelor ocupaționale ale tehnicianului/tehnicianei alimentație publică: S1.3.1. identificarea atribuțiilor și sarcini de lucru tehnicianului/tehnicianei alimentație publică	P1.3.1. Tabel privind atribuțiile și sarcini de lucru tehnicianului/tehnicianei alimentație publică	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	4 ore
II. Aspecte generale privind organizarea activității de alimentație publică			
UC2.1 Caracterizarea întreprinderilor de alimentație publică conform următoarelor cerințe: S2.1.1. stabilirea tipului întreprinderilor de alimentație publică	P2.1.1. Rezumat privind caracterizarea entității P2.1.2. Tabel privind examinarea regulilor regimului intern al întreprinderilor P2.1.3 Rezumat privind caracte-	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de	6 ore

conform cerințelor Nomenclatorului-tip al unităților de alimentație publică S2.1.2. examinarea regulilor regimului intern al întreprinderilor S2.1.3. descrierea cerințelor sanitaro-igienice privind întreținerea și igiena spațiilor, utilajelor, ustensilelor	rizarea aspectelor generale activității unităților de alimentație publică	sarcini	
III. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație			
UC3.1 Organizarea producerii semipreparatelor în secția Legume-Fructe: S3.1.1. descrierea destinației și dotarea tehnico-materială a secției Legume-Fructe S3.1.2. utilizarea documentației de specialitate în executarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale. S3.1.3. distingerea rolului legumelor, ciupercilor și fructe în alimentație S3.1.4. clasificarea legumelor după diferite criterii, relevante în tehnologia culinară S3.1.5. descrierea procedurii recepției cantitativă și calitativă a materiilor prime vegetale S3.1.6. descrierea condițiilor de depozitare și păstrare a legumelor, ciupercilor și fructelor S3.1.7. descrierea operațiilor tehnologice de prelucrare primară a materiilor prime vegetale S3.1.8. perfecționarea procedurilor de tăiere a legumelor și fructelor prin metoda simplă și compusă S3.1.9. efectuarea calculelor tehnologice la prelucrarea primară a legumelor conform documentelor normative S3.1.10. evaluarea organoleptică a calității semipreparatelor din	P3.1.1. Schema secției Legume-Fructe P3.1.2. Modele de documente normative P3.1.3. Harta conceptuală despre rolul legumelor, ciupercilor și fructe în alimentație P3.1.4. Schema privind clasificarea legumelor	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	6 ore
	P3.1.5. Eseu structurat procedurii recepției cantitativă și calitativă P3.1.6. Matricea de asociere privind condițiile de depozitare și păstrare a legumelor	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de	6 ore
	P3.1.7. Schema de prelucrare primară a legumelor P3.1.8. Tabel însoțit cu poze privind formele de tăiere a legumelor și fructelor.	sarcini Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Caietul de sarcini	6 ore
	P3.1.9. Problema rezolvată P3.1.10. Tabel cu indici organoleptici a calității semipreparatelelor din legume P3.1.11. Matricea de asociere privind termenele, condițiile de	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de	6 ore

condițiilor de păstrare a semipreparatelor din pește			
UC3.3. Organizarea producerii semipreparatelor din carne de măcelărie în secția Carne-Pește: S3.3.1. enumerarea părților componente în structura morfologică a cărnii S3.3.2. descrierea metodelor de apreciere a calității și gradul de prospețime a cărnii	P3.3.1. Fișa de lucru referință la părțile componente în structura morfologică a cărnii P3.3.2. Fișa de lucru	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	6 ore
S3.3.3. enumerarea etapelor procesului tehnologic de prelucrare primară a cărnii și a ouălor S3.3.4. elaborarea schemei procesului de tranșare culinară a carcasei de bovină, porcină, ovină indicând tranșele obținute și destinația lor S3.3.5. prepararea semipreparate- lor din carne de bovină, porcină, ovină (bucăți mari, porționate, mici, masă tocată), indicând tranșele utilizate și tehnologia de preparare	P3.3.3. Schema de prelucrare primară a cărnii P3.3.4. Schemele procesului de tranșare a carcaselor de bovină, porcină și ovină P3.3.5. Tabel cu imagini privind sortimentul semipreparatelor din carne de măcelărie	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	8 ore
S3.3.6. efectuarea calculului tehnologic la prelucrarea primară a cărnii de măcelărie conform documentelor normative S3.3.7. evaluarea organoleptică a calității semipreparatelor din carne de măcelărie S3.3.8. studierea termenelor și condițiilor de păstrare a semipreparatelor din carne de măcelărie	P3.3.6. Problema rezolvată P3.3.7. Tabel privind evaluarea organoleptică a calității a semipreparatelor din carne. P3.3.8. Matricea de asociere privind termenele și condițiile de păstrare a semipreparatelor din carne	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	6 ore
UC3.4. Însușirea abilităților practice de prelucrare a păsărilor, iepurilor și vânatului și de preparare a semipreparatelor: S3.4.1. clasificarea și aprecierea calității materiei prime livrate la UAP în dependență de starea termică și specie	P3.4.1. Fișa de lucru cu referire la clasificarea și aprecierea calității materiei prime	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	8 ore

S3.4.2. descrierea procesului tehnologic de prelucrare a păsărilor, iepurilor și a vânatului, caracteristica operațiunilor S3.4.3. însușirea deprinderilor de modelare a păsărilor și vânatului prin diverse metode	P3.4.2. Rezumat al procesului tehnologic de prelucrare a păsărilor, iepurilor și a vânatului, caracteristica operațiunilor P3.4.3. Diapozitiv sau imagini		
S3.4.4. prepararea semipreparatelor bucăți, porționate și mici, subproduse din pasăre iepure și vânat S3.4.5. prepararea tocăturii de pasăre pentru pârhoale, sufleu și a semipreparateelor;	P3.4.4. Tabel cu imagini privind sortimentul de semipreparate din carne de pasăre: în bucăți mari porționate, mici P3.4.5. Tabel cu imagini privind sortimentul de semipreparate din masă tocată din pasăre	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	12 ore
S3.4.6. efectuarea calculelor tehnologice la prelucrarea primară a păsărilor conform documentelor normative S3.4.7. evaluarea organoleptică a calității semipreparateelor din pasăre, iepure și vânat S3.4.8. studierea termenelor și condițiilor de păstrare a semipreparateelor din pasăre, iepure și vânat	P3.4.6. Problema rezolvată P3.4.7. Fișă de lucru privind evaluarea organoleptică calitatea semipreparateelor din carne de măcelărie P3.4.8. Tabel c referire la termenele și condițiile de păstrare a semipreparateelor din pasăre.	Raportul de practică/Agenda de formare profesională/ Portofoliul/ Caietul de sarcini	6 ore

VI. Sugestiile metodologice

Rolul coordonatorului practicii este cel de îndrumare, de precizare a surselor de informare, promovând corespunzător principiile integrării teoriei cu practica, respectării particularităților de vârstă și individuală, stimulării și dezvoltării pentru învățare, diferențiind activitățile fundamentale. Înainte de începerea practicii, coordonatorul din partea instituției de învățământ efectuează instructajul practicii prin consilierea elevilor, făcându-le cunoștință cu scopul și sarcinile practicii, durata și cerințele principale, modul de completare a Raportului stagiului de practică/Caietului de sarcini, Agenda formării profesionale, precum și cu modalitățile de evaluare.

Conținutul textual al raportului va fi expus într-un limbaj simplu, corect, clar, având stil științifico-literar și respectând regulile de tehnoredactare stipulate în Curriculum pentru sagiul de practică sau în Ghidul elevului pentru stagiile de practică (<https://shortest.link/mvml>)

Pentru obținerea competențelor profesionale în cadrul practicii se vor aplica diferite forme și metode didactice active: lucrul individual și în grup cu utilizarea ghidului elevului pentru stagiile de

practică, fișelor de documentare, analiză și lucru, surselor informative de la entități, studiile de caz la desfășurarea excursiilor în întreprinderi de alimentație publică, concluziilor pe baza celor văzute și analizate.

Pentru buna desfășurare a activității, pentru consolidarea cunoștințelor și formarea competențelor vizate pot fi elaborate o serie de instrumente de lucru, în care se regăsesc activitățile care pregătesc în vederea evaluării competențelor, precum:

Fișele de documentare care reactualizează cunoștințele teoretice specifice modului.

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

Studiul de caz modalitatea de descriere a unui eveniment (prin text, imagine, înregistrare electronică) ce se referă la o situație reală, urmată de o serie de instrucțiuni care va determina, ca observator, să analizați situația, să trageți concluzii, să luați decizii sau să sugerați modalitatea de acțiune.

În **jocul de rol**, ce prezintă o situație, o problemă, la care trebuie să reacționați, prin asumarea unui anumit rol.

Proiectul poate fi realizată individual sau cu un grup de colegi, oferind posibilitatea de a demonstra inițiativă personală. În acest caz cadrul didactic poate asigura îndrumare și sprijin, prin alegerea temei, eventual o scurtă informare, ca bază a investigării.

Fișa plan de acțiune în care se descriu activitățile care va vor ajuta să va dezvoltați abilitățile, un plan ce urmează sa-l aplicați pentru obținerea performanței în activitatea respectiva.

Fișa de analiza în care se consemnează modul de desfășurare a unei activități cu punctele forte și slabe.

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

Experimentul reprezintă o metodă de cercetare a realității în condiții de atelier sau laborator, cu aplicabilitate în procesul instructiv-educativ și care constă în observarea, verificarea și/sau măsurarea unor fenomene provocate sau nu, dirijate într-o oarecare măsură, a unor mărimi caracteristice, având un pronunțat caracter activ-participativ și stârnind curiozitatea elevilor în timpul desfășurării sale.

VII. Sugestiile de evaluare a stagiului de practică

În cadrul practicii cadrul didactic poate practica tipuri de evaluare formativă, sumativă bazată pe criterii. Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sunt puși în situația de a executa ei înșiși, sub conducerea și îndrumarea conducătorului de practică, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea acumulării, fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și

deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor. La probele practice se evaluează *procesul* de executare a operației profesionale / sarcinii practice, calitatea *produsului finit* și prezentarea preparatului după anumite criterii de evaluare. Concomitent se apreciază abilitatea executării unor operații separate în cadrul procesului de executare a sarcinilor practice. *Procesul* de preparare a produselor/articolelor culinare va fi evaluat în baza fișelor tehnologice, iar calitatea *produsului finit* va fi apreciată conform criteriilor organoleptici. În cadrul activităților practice, vor fi aplicate teste/probe practice autentice prin care se evaluează cunoștințele, abilitățile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* din activitatea profesională.

Lista produselor	Criteriile de evaluare a produsului
Schema tehnologică	- veridicitatea; - respectarea grafică consecutivă a etapelor procesului tehnologic; - calitatea prezentării textuale și grafice.
Tabel	- veridicitatea; - relevanța; - completitudinea; - calitatea prezentării textuale și grafice.
Fisa tehnologică	- capacitatea de a utiliza culegerea de rețete pentru preparate culinare; - capacitatea de a calcula consumul materiilor prime utilizate în procesele tehnologice; - capacitatea de a aplica normele substituirii a materiilor prime utilizate în procesele tehnologice; - corectitudinea elaborării fișei tehnologice pentru semipreparate din legume, pește, carne; - corectitudinea evaluării indicilor organoleptici.
Problema rezolvată/ studiul de caz	- corectitudinea interpretării grafice a problemei; - stabilirea strategiei rezolutive; - aplicarea normelor de interschimbabilitate a materiilor prime; - determinarea pierderilor mecanice rezultate la prelucrarea preliminară a materiilor prime; - interpretarea rezultatelor.
Harta conceptuală	- veridicitatea; - reprezentarea informațiilor ierarhice; - creativitatea; - corectitudinea terminologiei utilizate.
Matricea de asociere	- corespunderea matricei cu cerința formulată; - corectitudinea asocierilor realizate; - corectitudinea terminologiei utilizate; - completarea corectă a casetelor matricei; - validitatea matricei.
Caietul de sarcini	- corectitudinea îndeplinirii caietului de sarcini ; - relevanța; - veridicitatea; - calitatea prezentării textuale și grafice; - respectarea normelor prestabilite;

	- respectarea termenilor de elaborare; - modul de prezentare.
Raportul stagiului de practică/Portofoliul	- corectitudinea îndeplinirii produselor portofoliului; - relevanța; - veridicitatea; - calitatea prezentării textuale și grafice a produselor; - prezentarea actelor normative; - respectarea normelor prestabilite; - respectarea termenilor de elaborare; - modul de prezentare.

VIII. Cerințele față de locurile de practică

Modalitatea de organizare, desfășurare și evaluare a stagiului de practică ale elevilor este stipulat în Regulamentul privind organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, aprobat prin ordinul ME nr. 1086 din 29.12.2016.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive sunt prezentate în tabelul de mai jos:

Nr. crt.	Locul de muncă /postul	Cerințele față de locurile de muncă /postul propus
1.	Secția Legume, semipreparate/laboratorul tehnologic al instituției de învățământ	1. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă. 2. Respectarea Codului de etică și conduită. 3. Asigurarea cu echipamentul sanitar. 4. Recepționarea diverselor tipuri de materie primă de la depozit. 5. Aprecierea calitativă a materiei prime în baza indicilor de calitate.
2.	Secția Carne-Pește, semipreparate/laboratorul tehnologic al instituției de învățământ	6. Respectarea normelor sanitaro-igienice în procesul de prelucrare a materiei prime. 7. Prelucrarea materiilor prime și obținerea semipreparatelor conform cerințelor tehnologice, securității și sănătății muncii. 8. Respectarea condițiilor și termenilor de păstrare a materiei prime și semipreparatelor.

IX. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul unde poate fi consultată/accesată/procurată resursa
1	Anfimova N.A. , Arta culinară, Chișinău „Lumina”, 1990.	Biblioteca
2	Brumar Constanța. Turism și alimentație, manual pentru clasa a X-a, editura CD PRESS, 2010.	Biblioteca
3.	Deseatnicov O., Mija N., Bernic M., „Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică”, Chișinău, 2004.	Biblioteca
4.	Kovaliov N.I, Tehnologia preparării bucatelor, Chișinău „Lumina”, 1990.	Biblioteca
5.	Matiuhina Z.P., Așceulova S.P., Korolikova E.P. Merceologia produselor alimentare, Chișinău, Lumina, 1992	Biblioteca
6.	Moraru L., Coșciug L.,Deseatnicov O. „Tehnologia produselor alimentației publice”, Rețetar pentru preparate culinare, UTM, Chișinău 2008.	Biblioteca
7	Mija N., „Bazele teoretice ale tehnologiei în alimentația publică”, UTM, Chișinău 2022.	Biblioteca
8.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания –Москва: Экономика 1983; 2010	Biblioteca
9.	<u>HG1068/2000 (legis.md)</u>	Internet
10.	<u>LP186/2008 (legis.md)</u>	Internet
11.	<u>HG1209/2007 (legis.md)</u>	Internet